



vanis

Thai Restaurant
Party Service
Glacé



Die Liebe zur Kochkunst und die Liebe zu Thailand hat uns zusammen gebracht



Bündner Oberländer Power und thailändische Würze: Im Vanis finden Sie beides! Silvana, aufgewachsen in der Surselva, hat nach der Ausbildung an der Hotelfachschule in verschiedenen Restaurants in der Schweiz und in Thailand gearbeitet. Chao, geboren in Thailand, hat vor zehn Jahren die paradiesischen Strände von Koh Samui gegen die Bündner Berge eingetauscht. Zu unserem Team gehört auch unsere mumma Angelica. Sie packt nicht nur im Restaurant mit an – als tatta sind bei ihr auch unsere zwei Kinder in guten Händen.

Im Restaurant Vanis in Obersaxen nehmen wir unsere Gäste mit auf eine kulinarische Reise nach Thailand. Beste einheimische Zutaten wie erstklassiges Fleisch von Alpschweinen und Oberländer Rindern sowie gartenfrisches Gemüse verbinden wir mit Curry, Kokosnussmilch und Zitronengras zu köstlichen thailändischen Kreationen. Und wenn es nur etwas Kleines Süßes sein soll: Unsere hausgemachten Glacés sind immer eine Reise nach Obersaxen wert!



Food, Menü, Spezialitäten, Glace

Bei uns kommt alles frisch auf den Tisch. Es gibt keine Speisekarte, aber jeden Tag servieren wir ein Menü aus drei verschiedenen thailändischen Gerichten. Wir kreieren unsere Speisen täglich neu und können dabei auch auf Spezialwünsche oder Unverträglichkeiten eingehen. Für unsere Gerichte nutzen wir die Zutaten, die gerade Saison haben. So kann es auch mal unkonventionell werden: Hätten Sie gedacht, dass Wild aus einheimischer Jagd hervorragend zu thailändischen Gewürzen passt?

Die thailändische Wildsaison mit Wild aus eigener Jagd gehört zu unseren Spezialitäten im Herbst. Auch in den anderen Jahreszeiten bieten wir regelmässig Spezialanlässe: Zur Kitchen Party an Silvester treffen sich die Gäste am Buffet in unserer Küche, zweimal im Jahr gibt es ein Sushi Weekend und in der Adventszeit öffnen wir unsere Türen für Firmenanlässe und Weihnachtsessen.







Kochkurse

Möchten Sie wissen, wie man Tom kha gai, Satay oder Tom yam kocht? Kommen Sie zu uns! An einem speziell für Sie organisierten Kochkurs offenbart Chao die Geheimnisse der thailändischen Küche. Sie lernen die typischen Zutaten der Thai-Küche kennen und erleben beim Geschmackstest die ganze thailändische Geschmackspalette von süß, sauer bis scharf. Und nach dem Kochen kommt natürlich das Genießen und gesellige Beisammensein nicht zu kurz. Sei es für Ihren Firmenanlass, für ein Geburtstagsfest oder für einen tollen Abend mit Freunden – Kontaktieren Sie uns, wenn Sie ein massgeschneidertes Angebot wünschen!





Mehr zu unserem Angebot erfahren Sie auf www.vanis.ch oder im persönlichen Gespräch mit uns. Wir freuen uns auf Sie!

Firmenanlässe, Kochen vor Ort, Markt, Partyservice

Das Vanis bringt Schwung in Ihre nächste Familienfeier! Kommen Sie für Ihr nächstes Fest zu uns und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit dem herrlichen Bergpanorama und Chaos schmackhaften Kreationen. Rufen Sie uns an, wenn Sie Ihren nächsten Geburtstag, Firmenanlass oder Ihre Hochzeit bei uns feiern möchten, wir organisieren gerne ein Fest ganz nach Ihren Wünschen.

Und wenn Sie lieber woanders feiern: Das Vanis kocht immer und überall. Regelmässig sind wir mit unserer mobilen Thaiküche und dem Glacéwagen an Märkten unterwegs. Oder wir kommen für Ihren privaten Anlass an Ihren Lieblingsort und kochen nur für Sie und Ihre Gäste.



Vanis Thai Restaurant
Cresta 98
7134 Obersaxen
+41 81 933 14 35
www.vanis.ch

Reservieren Sie Ihren
Tisch direkt per Mail.
info@vanis.ch
Folgen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram.



Unsere regionalen Lieferanten

- Alpschweine von der Alp Russein
- Ganze Rinder beziehen wir vom Bistgaun Fidel oder Nadia & David
- Hirsche kommen aus der Familienjagd
- Kabis, Bohnen, Salat, Zuchetti und vieles mehr stammen aus dem eigenen Garten
- Weiteres, einheimisches Gemüse wächst in Pitasch oder Rumein
- Die Eier liefert uns der Glennerhof

