

Menü

Menüs können auch
vegetarisch bestellt werden
(mit Tofu oder nur Gemüse)

Suppen / Vorspeisen

Tom Kha Gai / Gung

Thai-Suppe mit Kokosmilch,
Zitronenblättern, Zitronengras, Zitronensaft,
Galanga und Pilze

Preis: 23.00

mit Poulet 12.00
mit Crevetten 15.00

Tom Yam Gai / Gung

Thai-Suppe mit Chilipaste, Zitronenblättern,
Zitronengras, Zitronensaft, Galanga, Chili und Pilze

mit Poulet 12.00
mit Crevetten 15.00

Salate / Vorspeisen

Som Tam Thai

Papayasalat mit Tomaten, Bohnen, Zitronensaft,
Palmzucker, Erdnüsse, Fisch- oder Sojasauce,
Chili und Knoblauch

13.00

Yam Nüaa

Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili,
Stangensellerie, Koriander,
Frühlingszwiebeln,
Gurken, Zitronensaft und Fisch- oder Sojasauce

16.00

Lab Isaan

Scharfer Isaansalat mit Zitronenblätter, Koriander,
Zitronensaft, Frühlingszwiebeln, Pfefferminze, Chilipulver
und Reispulver

mit Schweinefleisch gehackt und gekocht	12.00
mit Poulet gehackt und gekocht	12.00

Vorspeisen

Po Pia Thot

Hausgemachte Vegetarische
Frühlingsrollen mit Glasnudeln,
Karotten, Kabis, Shitake-Pilze und Eier

3Stk. 12.00

Satay Gai

Marinierte Poulet mit Kokosmilch, Kurkuma,
Koriander und Thai-Gewürze

3Stk. 12.00

Thot Mun Gung

Hausgemachter Crevettencake mit Eier,
Koriander, Knoblauch und Sojasauce

3Stk. 12.00

Thän Thai Platte

Po Pia Thot 2Stk

Satay Gai 2Stk.

Panierte Crevetten 2Stk.

20.00

Suppen (Hauptspeisen)

Die Hauptspeise wird mit einer Portion Jasmin Reis serviert.

Gebratener Reis oder + 7.00
Gebratene Nudeln

Tom Kha Gai / Gung

Thai-Suppe mit Kokosmilch, Zitronenblättern,
Zitronengras, Zitronensaft, Galanga und
Pilzen

mit Poulet 27.00
mit Crevetten 30.00

Tom Yam Gai / Gung

Thai-Suppe mit Chilipaste, Zitronenblätter,
Zitronengras, Zitronensaft, Galanga, Chili und Pilze

mit Poulet 27.00
mit Crevetten 30.00

Salate (Hauptspeisen)

Som Tam Thai

Papayasalat mit Tomaten, Bohnen, Zitronensaft,
Palmzucker, Erdnüsse, Fisch- oder Sojasauce,
Chili und Knoblauch

21.00

Yam Nüaa

Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili
Stangensellerie, Koriander,
Frühlingszwiebeln,
Gurken, Zitronensaft und Fisch- oder Sojasauce

32.00

Lab Isaan

Scharfer Isaansalat mit Zitronenblätter, Koriander, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln, Pfefferminze, Chilipulver und Reispulver

mit Schweinefleisch gehackt und gekocht	27.00
mit Poulet gehackt und gekocht	27.00

Hauptgang

Die Hauptspeise wird mit einer Portion Jasmin Reis serviert.

Gebratener Reis oder Gebratene Nudeln	+ 7.00
--	--------

Neu: Paniertes Pouletfleisch

Paniertes Puletblust mit Rüebl-Rettich-Sauce
Rahm, Butter und Peterli

27.00

Curry

Gäng Däng

Rotes Curry mit Kokosmilch, süsser Basilikum,
Bambussprossen, Thai-Auberginen

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Rindfleisch	32.00

Gäng Pet Bet Yaang

Rotes Curry mit Ente, Kokosmilch, süsser Basilikum,
Zitronenblätter, Ananas und Cherry Tomaten

30.00

Gäng Kiaw Waan

Grünes Curry mit Kokosmilch, süsser Basilikum,
Bambussprossen und Thai-Aubergine

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Rindfleisch	32.00

Gäng Paneng

Paneng Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen,
Zitronenblätter, mini Auberginen

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Rindfleisch	32.00

Gäng Gha Ri Gai

Gelbes Curry mit Poulet, Kokosmilch,
Kartoffeln, Peperoni und Zwiebeln

27.00

Masaman

Masaman Curry mit Kokosmilch,
Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln

mit Poulet	27.00
mit Rindfleisch	32.00

Gebraten

Pad Met Mamuang Gai

Gebratenes Pouletfleisch mit Chilipaste,
Peperoni, Zwiebeln, Wasserkastanien,
Frühlingszwiebeln, Cashewnuss, mini Mais
und Karotten

27.00

Pad Prik Thai Dam

Gebratenes Fleisch mit schwarzem Pfeffer,
Zwiebeln, Bohnen, mini Mais, Chili
und Frühlingszwiebeln

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Lachs	30.00
mit Rindfleisch	32.00

Pad Gra Pao

Gebratenes Fleisch mit scharfem Basilikum,
Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Lachs	30.00
mit Rindfleisch	32.00

Pad Prio Waan (Süss- Sauer)

Gebratenes Fleisch mit Peperoni, Zwiebeln,
Ananas, Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Knoblauch

mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Lachs	30.00

Pad Ped

Gebratenes Fleisch mit Roter Currypaste,
grünem Pfeffer, Gra-Schai,
Zitronenblätter, Bohnen, süsser Basilikum,
Thai-Aubergine, Rahm und Chili

mit Schweinefleisch	27.00
mit Poulet	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Lachs	30.00
mit Rindfleisch	32.00

Nudelgerichte

Bami- Nudeln

Gebratene Bami- Nudeln mit Pak- Choi,
Karotten, Frühlingszwiebeln und Soja- Sprossen

mit Poulet	27.00
mit Schweinefleisch	27.00
mit Crevetten	30.00

Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Eier, Erdnuss,
Soja- Sprossen, Gewürzlauch,
gemahlen getrocknete Crevetten und Limonen

mit Poulet	27.00
mit Schweinefleisch	27.00
mit Crevetten	30.00

Pad Wun Sen

Gebratene Glasnudeln mit Shitake-
Pilze, Kabis, Karotten,
Frühlingszwiebeln und Soja- Sprossen

mit Poulet	27.00
mit Schweinefleisch	27.00
mit Crevetten	30.00

Reisgericht

Gebratener Reis mit Fleisch ,Eier und Gemüse

mit Poulet	27.00
mit Schweinefleisch	27.00
mit Crevetten	30.00
mit Gemüse	23.00

Vegetarisch

Pad Met Mamuang Tao Huu

Gebratenes Tofu mit Chilipaste,
Peperoni, Zwiebeln, Wasserkastanien,
Frühlingszwiebeln, Cashewnuss,
mini Mais und Karotten

23.00

Pad Prio Waan Tao Huu

Gebratenes Tofu mit Peperoni,
Zwiebeln, Ananas, Tomaten,
Frühlingszwiebeln
und Knoblauch

23.00

Gäng Gha Ri Tao Huu

Gelbes Curry mit Tofu, Kokosmilch,
Kartoffeln, Peperoni, und Zwiebeln

23.00

Pad Pak Ruam Mit Tao Huu

Gebratenes Tofu mit verschiedenem Gemüse

23.00

Dessert

Kaow Neaw Mamuang

Klebreis mit Kokosmilch, Palmzucker, Salz,
garniert mit reifer Mango

22.00

Kluay Thot Po Pia

Frittierte Bananen- Frühlingsrolle mit
Kokosnussglace serviert

15.00

Glace (nach Saison)

Ananasglace serviert in Ananasschale

9.50

Kokosnussglace serviert in Kokosnussschale

8.50

Zitronensorbert serviert in Zitronenschale

8.50

Getränke

Aperitif / alkoholische Getränke

Prosecco		9.00
Moscato		9.00
Aperol- Spritz		12.00
gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		12.00
Hugo		12.00
Grappa		12.00
Sang Som (Thailändischer Rum)		12.00

Bier

Eichhof		5.00
Eichhof, Lager		6.50
Panache / Radler		5.00
Singha		7.00

Softdrink

Valser mit und ohne Kohlensäure	33cl.	4.50
	100cl.	9.00
Cola	33cl.	4.50
Cola Zero	33cl.	4.50
Rivella Rot	33cl.	4.50
Rivella Blau	33cl.	4.50
Nestea Lemen	50cl.	6.00
Apfelschorle	50cl.	6.00
Oishi Greentea Original	50cl.	6.00
Oishi Greentea Zitronen- Honig	50cl.	6.00
Cocosnut Roasted Drink	35cl.	6.00
Zitronen – Wasser	50cl.	2.50

Café & Espresso

Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	7.00

Warmer Tee (Spezialität)

Jasmin Tee	
Grün Tee	
Schwarz Tee	5.50
Rooibush Tee	

Weine

Epesses AOC	50 cl	22.00
Merlot Picchio Rosso Ticino DOC	50 cl	22.00

Alle Preise in CHF inkl. 8% Mwst.

CHF 2.00 Rabatt auf Gerichte zum Mitnehmen.

***** Herzlichen Dank *****

Produktherkunft

Fleisch

Rindfleisch	aus der Schweiz.
Schweinefleisch	aus der Schweiz.
Pouletfleisch	aus der Schweiz.
Entenfleisch	aus Thailand und Poland
Crevetten	aus Thailand.
Fisch	aus Norwegen.
Tofu	aus der Schweiz.
Gemüse	aus der Schweiz & aus Thailand.
Gewürze	aus der Schweiz & aus Thailand.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten,
wenden Sie sich an unser Personal.

