

Ratchaphruek Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Satay Gai, Thood Mun Gung und Thung Thong

Yam Nuea Nam Tok

Pikanter Salat aus Rindsfleischscheiben mit Chilipulver, Schalotten, geröstetem Reismehl, Frühlingszwiebeln, Koriander und Kaffirlimettenblätter

oder

Tom Yum Gung

Traditionelle, scharf-sauere Crevetten Suppe mit Pilzen, Tomaten, Galgant, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Kaffirlimettenblätter

Gäng Kiew Wan Gung

Thailändisches Grünes Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Bambussprossen, Kaffirlimettenblätter und Thaibasilikum

Ped Muang Thai

Knusprig gebratene Ente mit Hausgemachter Sauce und Frische Apfelscheiben

Pad Pak Ruammit Neua

Gebratenes Rindfleisch mit gemischtem Gemüse

Saparod Loi Geauw

Frische Ananas mit Kokonuss Glace

74.90 pro Person

Orchidee Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gyoza und Gung Thood

Som Tam

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und Schlangebohnen

oder

Tom Khaa Gai

Cremige Kokossuppe mit Galgant, Hühnchenfleisch, Pilzen, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter

Gäng Kua Sapparot Gung

Thailändisches rotes Curry mit Riesencrevetten, Kokosmilch, frischer Ananas, Thai Auberginen, ThaiBasilikum und Kaffirlimettenblätter

Praew Wan Ped

Knusprig gebratene Ente an hausgemachter Süß-Sauer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Gurken

Moo Phad Khing

Gebratene Schweinefleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Karotten, und Peperoni

1 Kugel Glace oder Kaffee nach Ihrer Wahl

69.90 pro Person

Leelavadee Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gai Hor Bai Toey

Siam Suppe

Klare Bouillon mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln

Gäng Panääng Gai

Thailändisches rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch, frischer Ananas, Thai Auberginen, Thai Basilikum und Kaffirlimettenblätter

Phad Med Mamuang Himmaphan Neua

Gebratenes Rindfleisch mit Cashew-Kernen, Chili Paste, Karotten, Peperoni und Zwiebeln

Pad Pak Ruammit

Gebratenes Gemüse mit Chinakohl, Broccoli, Blumenkohl, und Karotten

1 Kugel Glace oder Kaffee nach Ihrer Wahl

59.90 pro Person

Vorspeisen

- 1. Popia Jeh (Frühlingsrollen-Vegetarisch)** **10.50**
Hausgemachte Frühlingsrolle vegetarisch (Frühlingsrollenteig, Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauchzwiebeln), serviert mit süss-sauer Sauce (2 Stk.)
- 2. Sate Gai** **13.50**
Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnusssauce (3 Stk.)
- 3. Gai Hor Bai Toey** **12.50**
In duftende Pandanblätter eingewickeltes, marinierte Schenkelstücke vom Poulet (3 Stk.)
- 4. Thod Man Goong** **13.90**
Frittierter Garnelenkuchen mit süsser Pflaumensauce (3 Stk.)
- 5. Sai Aue**  **15.90**
Hausgemachte Nordthailändische Wurst mit Schweinefleisch, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblätter und Koriander
- 6. Dim Sum (Dauer 20 Min)** **17.00**
Gedämpfte Teigtaschengefüllt mit Schweinefleisch und Crevetten (4 Stk.)
- 7. Thung Thong** **15.90**
Hausgemachte Teigtaschen frittiert mit Schweinefleisch und Crevettenfüllung, serviert mit süss-sauer Sauce (4 Stk.)
- 8. Gyoza** **12.00**
Knusprig Teigtaschen frittiert mit Hähnchen & Gemüse (4 Stk.)
- 9. Muang Thai Ruemmit (ab 2 Personen)** **19.50/Pers.**
Vorspeiseplatte zusammengestellt (Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gai Hor Bai Toey, Thod Mun Goong und Som Tam)

Suppen

10. Kiao Nam 13.50

Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten und Schweinefleisch Wan-Tan Ravioli, Chinakohl und Karotten

11. Siam Suppe (Vegetarisch) 12.50

Klare Bouillon mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln

12. Tom Khaa Gai 14.50

Cremige Kokossuppe mit Galgant, Hühnchenfleisch, Pilzen, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter

13. Tom Yam Gung 15.50

Traditionelle, scharf-sauere Crevetten Suppe mit Pilzen, Tomaten, Galgant, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Kaffirlimettenblätter

Salat

20. Yam Wun Sen

Pikanter Glasnudelsalat mit Fleisch Ihrer Wahl, Chili, Tomaten, Zwiebeln, Thaisellerie und Erdnüssen

- Poulet 15.50
- Schweinefleisch 16.50
- Riesencrevetten 19.50

21. Yam Nuea Nam Tok

18.50

Pikanter Salat aus Rindsfleischscheiben mit Chilipulver, Schalotten, geröstetem Reismehl, Frühlingszwiebeln, Koriander und Kaffirlimettenblätter

22. Laab Gai

15.50

Pikanter Salat aus gehacktem Pouletfleisch (Chilipulver, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Koriander, geröstetem Reismehl und Kaffirlimettenblätter)

23. Som Tam

ohne Crevetten 15.50

mit Crevetten 18.00

Thailändischer Salat von grüner Papaya mit Karotten, Knoblauch, Tomaten, Erdnüssen und Schlangenbohnen

24. Yam Mamuang

19.00

Grüner Mango Salat, Karotten, Schalotten, geröstete Kokonuss und Cashew-Kernen

Curry

30. Gäng Kua Sapparot (Rotes Curry)

Thailändisches rotes Curry, Kokosmilch, frischer Ananas, Thai Auberginen, ThaiBasilikum und Kaffirlimettenblätter

31. Gäng Däng (Rotes Curry)

Rotes Curry mit kokosmilch, Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Bambussprossen, Kaffirlimettenblätter und Thaibasilikum

32. Gäng Kiew Wan (Grünes Curry)

Grünes Curry mit Kokosmilch, Thai Auberginen, Schlangenbohnen, Bambussprossen, Kaffirlimettenblätter und Thaibasilikum

33. Gäng Panääng (Panääng Curry)

Panääng Curry mit Kokosmilch und Kaffirlimettenblätter

34. Gäng Massaman (Massaman Curry)

Curry Nusspaste mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashew-Kernen

35. Gäng Garee (Gelbes Curry)

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Pilzen

- Poulet	30.00
- Schweinefleisch	31.00
- Rindfleisch	33.50
- Riesencrevetten	35.50
- Ente	35.50
- Gemüse & Tofu	27.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 4.00 / gebratener Reis Fr. 6.00 / gebratene Nudeln Fr. 6.00

Wok

40. Phad Preaw Waan

Gebratenes Fleisch an hausgemachter Süss-Sauer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Gurken

41. Phad Ga Phrao

Gebratenes Fleisch mit Thaibasilikum, Schlangenbohnen, Bambussprossen, Zwiebeln, Peperoni und Chili

42. Phad Nam Man Hooi

Gebratenes Fleisch mit Austernsauce, Pilzen, Peperoni und Zwiebeln

43. Phad Med Mamuang Himmaphan

Gebratenes Fleisch mit Cashew-Kernen, Chili Paste, Karotten, Peperoni und Zwiebeln

44. Phad Khing

Gebratenes Fleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Karotten, und Peperoni

45. Phad Tra Khrai

Gebratenes Fleisch mit Zitronengras, Zwiebeln, Peperoni, Karotten und Kaffirlimettenblätter

46. Phad Phak Ruam

Gebratenes gemischtes Gemüse (diverses Gemüse, helle Sojasauce und Austernsauce)

47. Tord Kra Tiem Prig Thai

Gebratenes Fleisch mit Knoblauch und Pfeffer

- Poulet	30.00
- Schweinefleisch	31.00
- Rindfleisch	33.50
- Riesencrevetten	35.50
- Ente	35.50
- Gemüse & Tofu	27.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 4.00 / gebratener Reis Fr. 6.00 / gebratene Nudeln Fr. 6.00

Nudeln und Reisgerichte

60. Khaow Phad

Gebratener Reis mit Eier und verschiedene Gemüse

- Poulet	25.50
- Schweinefleisch	26.00
- Rindfleisch	27.50
- Riesengarnelen	28.50
- Gemüse & Tofu	24.50

61. Khaow Phad Sapparod

Gebratener Reis mit frischer Ananas, Eier, Gemüse und Cashew Nüssen

- Poulet	26.50
- Schweinefleisch	27.00
- Rindfleisch	28.50
- Riesengarnelen	29.50
- Gemüse & Tofu	25.50

62. Phad See Ew

Gebratene breite Reismnudeln mit Eier, Karotten, Chinakohl und Sojasprossen

- Poulet	25.50
- Schweinefleisch	26.00
- Rindfleisch	27.50
- Riesengarnelen	28.50
- Gemüse & Tofu	24.50

63. Phad Thai

Gebratene Reismnudeln an hausgemachter Sauce (Reismnudeln, Eier, Thai Lauch, gehackte Erdnüsse und Sojasprossen)

- Poulet	26.50
- Schweinefleisch	27.00
- Rindfleisch	28.50
- Riesengarnelen	29.50
- Gemüse & Tofu	25.50

Küchenchefs Spezial

- 70. Plaa Sam Rod**  **34.50**
Luftig frittierte Tilapiafilets an exotische Süss & Chili Sauce
- 71. Plaa Thood Samun Prai**  **37.50**
Knusprig Tilapiafilets an exotische Chili Sauce, serviert mit grüner Mango Salat
- 72. Phad Pak Kanaa Moo Grob**  (Dauer 15 Min) **35.50**
Knuspriger Schweinebauch mit thailändischer Brokkoli
- 73. Ped Jang Noi Style** **35.90**
Knusprig gebratene Ente mit Koriander an Honigsauce
- 74. Ped Krob Whisky Thai**  **36.90**
Knusprig gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Thaisellerie, Krachay, Pfeffer, Thaibasilikum und Mekong Whisky
- 75. Ped Phad Prik Thai Dum**  **35.90**
Im wok gerührte Ente mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingslauch, Pepperoni, Thaisellerie und Knoblauch
- 76. Gung Makam** **37.50**
Riesengrillen mit Tamarindensauce und gemischtes Gemüse
- 77. Gung Phad Phong Garee** **37.50**
Gebratenes Riesengrillen mit Gelbem Currypulver, Eier und Gemüse

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 4.00 / gebratener Reis Fr. 6.00 / gebratene Nudeln Fr. 6.00

Kinder Menu

- | | |
|--|--------------|
| 90. Preaw Waan Gai mit Parfümreis | 15.90 |
| Gebratenes Poulet an hausgemachter Süss-Sauer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Gurken, serviert mit Parfümreis | |
| 91. Khaow Phad Gai | 14.50 |
| Gebratener Reis mit Poulet, Eier und verschiedene Gemüse | |
| 92. Phad See Ew Gai | 14.50 |
| Gebratene breite Reismudeln mit Poulet, Eier, Karotten, Chinakohl und Sojasossen | |
| 93. Satay Gai mit Parfümreis | 14.90 |
| Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnusssauce, serviert mit Parfümreis | |
| 94. Chicken Nuggets mit Pommes Frites (5 Stk.) | 14.50 |

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz		10.50
Hugo		11.00
Gespritzter Weisswein (Süss / Sauer)		10.50
Campari Soda		10.50
Campari Orange		10.50
Mai Tai		13.50
Chivas Regal	4 cl 40%Vol	11.00
Jack Daniel's	4 cl 40%Vol	11.00
Mekhong (Thai Whisky)	4 cl 35%Vol	11.00
Sangsom (Thai Rum)	4 cl 40%Vol	11.00
Havana Club Especial	4 cl 40%Vol	10.00
Absolut Vodka	4 cl 40%Vol	8.50
Prosecco (Miol Extra)	1 dl	8.00
Lychee-Sekt.	1 dl	8.50
Virgin (Alkoholfrei)		8.50
Sanbitter		6.50

Spirituosen - Liköre (4 cl)

Grappa Riserva	44%	9.00
Appenzeller	29%	8.50
Ramazzotti	30%	8.50
Campari Bitter	23%	8.50
Cynar	16.5%	9.50
Jägermeister	35%	8.50
Martini Bianco	16.5%	8.50
Martini Extra Dry	18%	8.50
Williams	40%	9.50
Kirch	40%	8.50
Grand Marnier	40%	10.00
Kahlua	20%	8.50
Bailey's	17%	8.50

Bier

Eichhof Braugold	3.3 dl	5.50
Eichhof Lager	5 dl	6.50
Eichhof Radler	3.3 dl	5.50
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Einsiedler Weizenbier	5 dl	7.00
Singha Bier (Thailand)	3.3 dl	6.00
Chang Bier (Thailand)	3.3 dl	6.00
Leo Bier (Thailand)	3.3 dl	6.00

Softdrinks in Flasche

Valser (mit / ohne)	3.3 dl	4.50
	5 dl	6.50
	1 L	12.00
Rivella (rot / blau)	3.3 dl	5.30
Coca Cola / Cola Zero	3.3 dl	5.30
Fanta Orange	3.3 dl	5.30
Sprite	3.3 dl	5.30
Apfelschorle	3.3 dl	5.30
Fusetee Lemon	3.3 dl	5.30
Schweppes Tonic Water	5 dl	5.50
Oishi Grüntee Original	5 dl	5.50
Oishi Grüntee Honig & Zitrone	5 dl	5.50

Offene Getränke

	3 dl	5 dl
Mineral Wasser	4.00	5.50
Coca Cola / Cola Zero	4.30	5.90
Eistee	4.30	5.90
Apfelschorle	4.30	5.90
Rivella Rot	4.30	5.90
Hahne Wasser	1.50	2.50

Für Hahnenwasser, erheben wir einen Unkostenbeitrag für Gläser, Reinigung, Service und Instandhaltung Räumlichkeiten.

Spezial Softdrinks

Thai Eistee	3 dl	4.50
	5 dl	6.00

Fruchtsäfte

Orangensaft	3 dl	5.00
Lycheesaft	3.3 dl	5.50
Kokosnusswasser	3.3 dl	5.50

Kaffee

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Doppelt Espresso	6.50
Ristretto	4.20
Capuccino	5.40
Schale	5.20
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Lutz	6.50
Corretto Grappa	7.60

BIO TEE {SIROCCO}

Glas Portion

Fr. 5.00

Kleine Portion (5 dl)

Fr. 7.50

Ceylon Sunrise (English Breakfast)

kräftig - belebend

Ein Exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.

Black Chai (Schwarztee mit Gewürzen)

würzig - kräftig

Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen - eine pikante Liaison, die unvergesslich bleibt. Besonders verführerisch ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.

Jade Oolong (Oolong Tee)

belebend - wohltuend

Echter, erlesener Jade-Oolong-Grüntee aus China. Dank Bio-Anbau und schonender Verarbeitung ist er äusserst aromatisch, bekömmlich und bezaubert mit seinem feinblumigen Charakter.

Green Tropic (Grüntee mit exotischen Früchten)

tropisch - prickelnd

Im Zusammenspiel mit auserlesenen exotischen Früchten entwickelt der chinesische Grüntee ein faszinierendes Aroma. Betört die Sinne und weckt die Lebensgeister - ein exzellenter Begleiter durch den Tag.

White Silver Needle (Weisser Tee mit Jasminduft)

leicht - blumig

Wegen seiner erhabenen Qualität war der weisse Tee in China Kaiser und Hochadel vorbehalten. Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasminduft - ein majestätischer Genuss.

Verbena (Verveinetee)

zitronig - erfrischend

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.

Rooibos Tangerine (Rooibos mit Mandarine)

mild - fruchtig

Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas - bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

Moroccan Mint (Marokkanischer Minztee)

erfrischend - belebend

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

Ginger Lemon Dream (Ingwer und Zitronengras)

exotisch - scharf

Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischende, süß-scharfe Komposition; vitalisierend für Körper und Geist.

Fleischherkunftsdeklaration

Poulet /Poulet Pop	Thailand
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	China
Riesencrevetten	Vietnam
Tilapia Filet	Vietnam/Thailand

Deklaration & Information

Leicht Scharf



Scharf



Sehr Scharf



Auf Ihren Wunsch offerieren wir Ihnen gerne eine noch schärfere Art der Zubereitung!!

Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal
