

Take Away



Vorspeisen

- 1. Popia Jeh (Frühlingsrollen-Vegetarisch)** **9.00**
Hausgemachte Frühlingsrolle vegetarisch (Frühlingsrollenteig, Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauchzwiebeln), serviert mit süss-sauer Sauce (2 Stk.)
- 2. Sate Gai** **11.50**
Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnusssauce (3 Stk.)
- 3. Gai Hor Bai Toey** **10.70**
In duftende Pandanblätter eingewickeltes, marinierte Schenkelstücke vom Poulet (3 Stk.)
- 4. Thod Man Goong** **11.80**
Frittierter Garnelenkuchen mit süsser Pflaumensauce (3 Stk.)
- 5. Sai Aue**  **13.50**
Hausgemachte Nordthailändische Wurst mit Schweinefleisch, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblätter und Koriander
- 6. Dim Sum (Dauer 20 Min)** **14.50**
Gedämpfte Teigtaschengefüllt mit Schweinefleisch und Crevetten (4 Stk.)
- 7. Thung Thong** **13.50**
Hausgemachte Teigtaschen frittiert mit Schweinefleisch und Crevettenfüllung, serviert mit süss-sauer Sauce (4 Stk.)
- 8. Gyoza** **10.20**
Knusprig Teigtaschen frittiert mit Hähnchen & Gemüse (4 Stk.)
- 9. Muang Thai Ruemmit (ab 2 Personen)** **16.50/Pers.**
Vorspeiseplatte zusammengestellt (Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gai Hor Bai Toey, Thod Mun Goong und Som Tam)

Suppen

10. Kiao Nam 11.50

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

11. Siam Suppe (Vegetarisch) 10.50

Klare Bouillon mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln

12. Tom Khaa Gai 12.50

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

13. Tom Yam Gung 13.50

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 | 13.90 |
| - Schweinefleisch | 14.90 |
| - Riesencrevetten | 16.90 |

21. Yam Nuea Nam Tok 16.50

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

22. Laab Gai 14.50

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

23. Som Tam

ohne Crevetten	13.90
mit Crevetten	16.90

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

24. Yam Mamuang 16.90

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	24.00
- Schweinefleisch	24.90
- Rindfleisch	26.90
- Riesencrevetten	28.90
- Ente	28.90
- Gemüse & Tofu	22.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 4.00 / gebratener Reis Fr. 5.50 / gebratene Nudeln Fr. 5.50

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	24.00
- Schweinefleisch	24.90
- Rindfleisch	26.90
- Riesencrevetten	28.90
- Ente	28.90
- Gemüse & Tofu	22.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 4.00 / gebratener Reis Fr. 5.50 / gebratene Nudeln Fr. 5.50

Nudeln und Reisgerichte

60. Khaow Phad

Gebratener Reis mit Eier und verschiedene Gemüse

- Poulet	20.50
- Schweinefleisch	20.90
- Rindfleisch	22.50
- Riesengarnelen	22.90
- Gemüse & Tofu	19.90

61. Khaow Phad Sappard

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

- Poulet	21.50
- Schweinefleisch	21.90
- Rindfleisch	23.50
- Riesengarnelen	23.90
- Gemüse & Tofu	20.90

62. Phad See Ew

Gebratene breite Reismnudeln mit Eier, Karotten, Chinakohl und Sojasprossen

- Poulet	20.50
- Schweinefleisch	20.90
- Rindfleisch	22.50
- Riesengarnelen	22.90
- Gemüse & Tofu	19.90

63. Phad Thai

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

- Poulet	21.50
- Schweinefleisch	21.90
- Rindfleisch	23.50
- Riesengarnelen	23.90
- Gemüse & Tofu	20.90

Küchenchefs Spezial

- 70. Plaa Sam Rod**  **27.90**
Luftig frittierte Tilapiafilets an exotische Süss & Chili Sauce
- 71. Plaa Thood Samun Prai**  **30.00**
Knusprig Tilapiafilets an exotische Chili Sauce, serviert mit grüner Mango Salat
- 72. Phad Pak Kanaa Moo Grob**  (Dauer 15 Min) **28.50**
Knuspriger Schweinebauch mit thailändischer Brokkoli
- 73. Ped Jang Noi Style** **28.90**
Knusprig gebratene Ente mit Koriander an Honigsauce
- 74. Ped Krob Whisky Thai**  **29.50**
Knusprig gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Thaisellerie, Krachay, Pfeffer, Thaibasilikum und Mekong Whisky
- 75. Ped Phad Prik Thai Dum**  **28.90**
Im wok gerührte Ente mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingslauch, Pepperoni, Thaisellerie und Knoblauch
- 76. Gung Makam** **30.00**
Riesengrillen mit Tamarindensauce und gemischtes Gemüse
- 77. Gung Phad Phong Garee** **30.00**
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. 5.50 / gebratene Nudeln Fr. 5.50

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 |

Fleischherkunftsdeklaration

Poulet /Poulet Pop	Thailand
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	China
Riesengarnelen	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
