

Vorspeise

Salate

01 Garten Salat mit Sesam-Wasabi-Dressing

สลัดผักสวน 6.50

02 Erfrischende Papayasalat an pikante Chili-Limetten-Sauce mit lange Thaibohne, Tomaten und Erdnüsse

ส้มตำไทย 12.- 

03 Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Zwiebel und Sellerie an frische Chili-Limettenauce

ยำวุ้นเส้น 13.50 

Suppe

04 Kokosnussmilchsuppe mit Hühnerfleisch an Zitronengras, Galgant, Kaffir-Limettenblätter und Koriander

ต้มข่าไก่ 9.-

05 Vegetarische Kokosnussmilchsuppe mit Gemüse an Zitronengras, Galgant, Kaffir-Limettenblätter und Koriander

ต้มข่าผัก 9.-

06 Pikante Crevetten-Suppe mit frischen Kräutern und Pilze

ต้มยำกุ้ง 10.- 

Vorspeise als Hauptspeise +10.-

Appetizer

07 Frittierte Wonton-Teigtasche mit würziger Schweinefleisch-Crevetten-Füllung

เกี๊ยวทอด 10.-

08 Würzig gebackene Chicken Wings an süsse Chilisauce

ปีกไก่ทอด 10.-

09 Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse-Glasnudeln-Füllung

ปอเปี๊ยะทอด 11.-

10 Fischball in knusprige Tempura-Teig dazu süsse Chili-Sauce

ลูกชิ้นปลาชุบแป้งทอด 12.-

11 Gebratene Reisteigtasche mit Thaischnittlauch-Füllung serviert mit hausgewürzte Sojasauce

ขนมก๊วยช่ายทอด 12.-

12 Gedämpfte hausgemachte Dim-Sum Teigtasche mit Schweinefleisch-Crevetten-Füllung

ขนมจีบ นายเปี๊ยะ 12.-

13 Zarte Hühner-Satay am Spieß an deftige Erdnussauce dazu Gurken-Zwiebel in süssem Essig

สะเต๊ะ ไก่ 12.50

14 Gebackene Fischkuchen aus Sheatfisch mit lange Thaibohne und Kaffir-Limettenblätter, dazu Erdnuss-Chilisauce

ทอดมันปลาทราย 13.-

Hauptspeise

15 Verschiedene Gemüse gebraten mit weissen Haus-Tofu an feine Gewürzsauce

ผัดผักรวม 18.-

16 Hausgemachte Tofu an Süss und Sauer Sauce mit verschiedene Gemüse und Ananas

เปรี้ยวหวานเต้าหู้ 18.-


17 Zartes Hühnerfleisch gebraten mit Chili-Paprika dazu süsses Thai-Basilikum

ไก่ผัดพริกโหระพา 19.- 

18 Würzige Hühnerfleisch gebraten mit geröstete Cashewnüsse, Zwiebel und Frühlingslauch

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 19.-

19 Hühnerbrustfilet in Streifen an Ingwer-Curry-Sauce dazu lange Thaibohnen und Kaffir-Limettenblätter

ไก่ผัดพริกขิงถั่วฝักยาว 19.- 

20 Saftig gebratenes Schweinefleisch mit Ingwerstreifen und Zwiebeln in würziger Sojabohnensauce

หมูผัดขิง 21.-

21 Schweinsfilet vom Grill auf frischem Broccolibett übergossen mit pikanter Limettensauce

หมูมะนาว 21.- 

22 Kalmare gebraten in Chiliöl dazu Frühlingszwiebel mit ein Schuss Vollrahm verfeinert

ปลาหมึกผัดน้ำมันพริกเผา 21.- 


23 Kalmare Salat in frische Chili-Limetten-Dressing, Frühlingszwiebel und Koriander

ยำปลาหมึก 21.- 

24 Saftiges Rindfleisch mit knackige Thai-Broccoli gebraten an hausgemachte Austernsauce

เนื้อคือน้ำมันหอย 23.50

25 Gehacktes Rindsaftplätzli gebraten in pikante Chili, lange Thaibohne und Thai-Basilikum

เนื้อผัดกระเพรากรอบ 23.50 

26 Rindsfilet vom Grill an Chili-Limetten-Dressing mit Gurken, Sellerie und Frühlingszwiebel

ย่างเนื้อย่าง 23.50 

27 Knusprig gebackene Ente auf Senfkrohlbett an würzige Ingwersauce

เป็ดย่าง ซอสขิง 24.-

28 Gebackene Ente in Streifen an Reis-Chili-Dressing mit Pfefferminz und Koriander

ลาบเป็ด 24.- 

29 Verschiedene Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Frühlingszwiebel, Tomaten und Gurken an Chili-Limetten-Dressing

ยำทะเล 24.- 

Curry is House

30 Grüne Curry mit zartem Hühnerfleisch und verschiedene Gemüse

แกงเขียวหวานไก่ 19.-

- o Vegetarisch เถ 19.-
- o Crevetten กุ้ง 22.-

31 Pikante Rote Curry mit gebackene Ente und verschiedene Gemüse

แกงเผ็ดเป็ดย่าง 22.-

- o Vegetarisch เถ 19.-
- o Crevetten กุ้ง 22.-
- o Rindfleisch เนื้อ 22.-

32 Rindfilet vom Grill an sämige Panang Curry Sauce mit gebrochene Erdnüsse und junge Pfefferschoten

พะแนงเนื้อย่าง 24.-

- o Hühnerfleisch ไก่ 21.-
- o Crevetten กุ้ง 24.-

33 Knackige Black Tiger Crevetten in milden Masaman Curry mit junge Kartoffel gewürzt mit eine Hauch Kardamon und Zitronenblätter

แกงมัสมั่นกุ้ง 24.-

- o Hühnerfleisch ไก่ 21.-
- o Gebackene Ente เป็ด 24.-
- o Rindfleisch เนื้อ 24.-

Alle Curry beinhaltet Kokosnussmilch. Ein Curry, der nicht Scharf ist, gibt es in der thailändische Küche nicht. Wir können aber auf Wunsch die Schärfe ein wenig variieren.

Fisch und Crevetten

34 Pangasiusfilet an pikante rote Curry Sauce mit süßem Thaibasilikum

ปลาราดพริก 24.- 

35 Pangasiusfilet gebraten in pikante Chili-Tamarindensauce gewürzt mit Kaffir-Limettenblätter

ปลารส 24.- 


36 Pangasiusfilet gebraten an Sojabohnen-sauce mit Ingwerstreifen und Frühlings-zwiebeln

ปลาเจียนซิง 24.-

37 Grosse gewürzte Black Tiger Crevetten vom Grill dazu scharfen Chili-Knoblauch-Dips

กุ้งเผา 29.50

38 Black Tiger Crevetten vom Grill unter würzig pikante grüne Currysauce mit süße Thaibasilikum

กุ้งย่างซอสเขียวหวาน 29.50 

39 Ganze Tilapiafisch filetiert und Knusprig gebacken an roter sämiger Currysauce mit Thaibasilikum

ปลานิลราดพริก 29.50 

40 Ganze Tilapiafisch filetiert und Knusprig gebacken mit grüner Mangostreifen und frische Sellerie in Chili-Limetten-Dressing

ปลานิลยำมะม่วง 29.50 

41 Verschieden Meeresfrüchte vom Grill dazu scharfen Chili-Knoblauch-Dips

ทะเลเผา 29.50

Beilage

- 42** Gedämpfter Jasmin Reis
ข้าวหอมมะลิ 3.-
- 43** Gebratener Reis mit Ei
ข้าวผัดไข่ 6.-
- 44** Gebratener Reis mit Knoblauch
ข้าวผัดกระเทียม 6.-
- 45** Gebratener Reis mit Sesam
ข้าวผัดงา 6.-
- 46** Gebratener Reis mit Cashewnüsse
ข้าวผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 6.-
- 47** Gebratener Reismudel
เส้นผัด 6.-

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt.

Schweinefleisch (CH), Hühnerfleisch (CH/BR),
Entenfleisch (HU), Rindfleisch (CH), Crevetten
(VN), Pangasius (VN), Tilapia (TH), Kalmar
(VN)

Tellergerichte

- 48** Reismudeln gebraten nach
thailändischer Art mit Tamarinden-
sauce, Sojasprossen, Thaischnittlauch, Ei
und Erdnüsse
ผัดไทย
- Hausgemachte Tofu เต้าหู้ 19.-
 - Hühnerfleisch ไก่ 20.-
- 49** Glasnudel gebraten in Sojasauce und
verschiedene Gemüse
ผัดซีอิ้ววุ้นเส้น
- Hausgemachte Tofu เต้าหู้ 19.-
 - Hühnerfleisch ไก่ 20.-
- 50** Thailändisch gebratene Reis mit Ei
und Gemüse
ข้าวผัด
- Hausgemachte Tofu เต้าหู้ 18.-
 - Hühnerfleisch ไก่ 19.-
- 51** Hühnersatay vom Grill am Spieß
dazu Erdnussauce serviert mit
gebratenem Knoblauchreis
สะเต๊ะไก่ ข้าวผัดกระเทียม 19.50
- 52** Würzig gebackene Hühnerbrustfilet
serviert mit Gartensalat an Sesam
Wasabi Dressing
ไก่อบสลัดผักสวน 19.50
- 53** Nudelsuppe in Rindsbrühe mit rosa
Rindfilet in dünnen Scheiben
geschnitten, Sojasprossen und Sellerie
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ 21.-
- 54** Nudelsuppe in feine Entenbrühe mit
knusprig gebackene Ente, Sojasprossen
und Sellerie
ก๋วยเตี๋ยวเป็ดย่าง 21.-