

Ratchaphruek Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Gai Hor Bai Toey, Satay Gai und Thung Thong

Laab Gai

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

oder

Tom Khaa Gai

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

Gäng Massaman Nuea

Curry Nusspaste mit Rindfleisch, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashewnüssen

Ped Phad Med Mamuang Himmaphan

Knusprig gebratenes Entebrust mit Cashewnüssen, Chili Paste, Karotten, Peperoni und Zwiebeln

Gung Phad Scha

Gegrillte Riesencrevetten mit Bambussprossen, frischen thailändischen Kräuter

bei 3 oder 4 Personen:

Pad Pak Ruammit

Gebratenes Gemüse mit Chinakohl, Broccoli, Blumenkohl und Karotten

Saparod Loi Geauw

Frische Ananas mit Kokonuss Glace

74.90 pro Person

Orchidee Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Gyoza, Satay Gai und Gung Ma Praw

Som Tam

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und Schlangebohnen

oder

Siam Suppe

Klare Bouillon mit verschiedene Gemüse und Glasnudeln

Gäng Kua Sapparot Ped

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

Praew Wan Gung

Gebratene Riesencrevetten an hausgemachter Süss-Sauer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Gurken

Moo Pad Prik Thai Dum

Gebratene Schweinefleisch mit schwarzen Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingslauch, Peperoni, Thaisellerie und Knoblauch

bei 3 oder 4 Personen:

Pad Pak Ruammit

Gebratenes Gemüse mit Chinakohl, Broccoli, Blumenkohl und Karotten

1 Kugel Glace oder Kaffee nach Ihrer Wahl

69.90 pro Person

Leelavadee Menü

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Poh Pia Jeh, Gyoza, Satay Gai

Kiao Nam Suppe

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

Gäng Kiew Wan Gung

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

Praew Wan Gai

Gebratene Poulet an hausgemachter Süß-Sauer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Gurken

Moo Pad Khing

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

bei 3 oder 4 Personen:

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 11.50**
Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnussauce (3 Stk.)
- 3. Gai Hor Bai Toey 10.50**
In duftende Pandanblätter eingewickeltes, mariniertes Hühnerfleisch mit Sojasauce (3 Stk.)
- 4. Gung Ma Praw 11.90**
Crevetten Tempura im Kokosnussmantel (3 Stk.)
- 5. Sai Aue  15.90**
Hausgemachte Nordthailändische Wurst mit Schweinefleisch, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblätter und Koriander
- 6. Dim Sum 14.50**
Gedämpfte Teigtaschengefüllt mit Schweinefleisch, Crevetten und Erbsen (4 Stk.)
- 7. Thung Thong 14.90**
Hausgemachte Teigtaschen frittiert mit einer Crevettenfüllung, Karotten, serviert mit süss-sauer Sauce (4 Stk.)
- 8. Gyoza 11.50**
Knusprig gebratene Teigtaschen mit Hähnchen & Gemüse (4 Stk.)
- 9. Muang Thai Ruemmit (ab 2 Personen) 17.50/Pers.**
Vorspeiseplatte zusammengestellt (Gung Ma Praw, Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gai Hor Bai Toey und Som Tam)

Suppen

- 10. Kiao Nam** **12.50**
Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten und Schweinefleisch Wan-Tan Ravioli,
Chinakohl und Karotten
- 11. Siam Suppe (Vegetarisch)** **11.50**
Klare Bouillon mit verschiedene Gemüse und Glasnudeln
- 12. Tom Khaa Gai** **13.50**
Cremige Kokossuppe mit Galgant, Hühnchenfleisch, Pilzen, Zitronengras und
Kaffirlimettenblätter
- 13. Tom Yam Gung**  **14.50**
Traditionelle, scharf-sauere Crevetten Suppen 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

18.00

Salat mit grüner Mango, Karotten, Schalotten und Cashew nüssen

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	29.50
- Schweinefleisch	28.50
- Rindfleisch	33.00
- Riesencrevetten	35.50
- Ente	34.50
- Gemüse & Tofu	26.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 3.50 / gebratener Reis Fr. 5.00 / gebratene Nudeln Fr. 5.00

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 und Pilzen

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	29.50
- Schweinefleisch	28.50
- Rindfleisch	33.00
- Riesencrevetten	35.50
- Ente	34.50
- Gemüse & Tofu	26.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 3.50 / gebratener Reis Fr. 5.00 / gebratene Nudeln Fr. 5.00

Nudeln und Reisgerichte

60. Khaow Phad

Gebratener Reis mit Eier und verschiedene Gemüse

- Poulet 24.50
- Schweinefleisch 24.50
- Rindfleisch 26.50
- Riesengarnelen 28.50
- Gemüse & Tofu 24.50

61. Khaow Phad Sapparod

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

- Poulet 25.50
- Schweinefleisch 25.50
- Rindfleisch 27.50
- Riesengarnelen 29.50
- Gemüse & Tofu 25.50

62. Phad See Ew

Gebratene breite Reismnudeln mit Eier, Karotten, Chinakohl und Sojasossen



- Poulet 24.50
- Schweinefleisch 24.50
- Rindfleisch 26.50
- Riesengarnelen 28.50
- Gemüse & Tofu 24.50

63. Phad Thai

Gebratene Reismnudeln an hausgemachte Sauce (Reismnudeln, Eier, Thai Lauch, gehackte Erdnüsse und Sojasossen)

- Poulet 25.50
- Schweinefleisch 25.50
- Rindfleisch 27.50
- Riesengarnelen 29.50
- Gemüse & Tofu 25.50

Küchenchefs Spezial

- 70. Plaa Sam Rod**  **34.50**
Luftig gebackene Tilapiafilets an exotische Süß & Chili Sauce
- 71. Plaa Nüng Manow**   **36.00**
Gedämpfter Tilapiafilets mit Zitronen-Chili Sauce
- 72. Hoi Shell Phad Scha**   **38.50**
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Bambussprossen, frischen thailändischen Kräuter
- 73. Ped Jang Noi Style** **34.90**
Knusprig gebratene Ente mit Koriander an Honigsauce
- 74. Ped Krob Whisky Thai**  **36.00**
Knusprig gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Thaisellerie, Krachay, Pfeffer, Thaibasilikum und Mekong Whisky
- 75. Ped Phad Prik Thai Dum**  **35.50**
Im wok gerührtes Ente mit schwarzen Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingslauch, Pepperoni, Thaisellerie und Knoblauch
- 76. Gung Makam** **37.50**
Riesencrevetten mit Tamarindensauce und gemischtes Gemüse
- 77. Plaa Thood Samun Prai**  **37.50**
Gebackene Tilapiafilets an exotische Chili Sauce, serviert mit grüner Mango Salat

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 3.50 / gebratener Reis Fr. 5.00 / gebratene Nudeln Fr. 5.00


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** **13.90**
Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnusssauce, serviert mit Parfümreis
- 94. Chicken Nuggets mit Pommes Frites (6 Stk.)** **12.50**

Fleischherkunftsdeklaration

Poulet	Brasilien
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	Thailand
Riesengarnelen	Vietnam
Tilapia Filet	Malaysia
Jakobsmuscheln	Neuseeland

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
