


Take Away



Vorspeisen

- 1. Popia Thood (Frühlingsrollen-Vegetarisch) 8.90**
Hausgemachte Frühlingsrolle vegetarisch (Frühlingsrollenteig, Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauchzwiebeln), serviert mit süss-sauer Sauce (2 Stk.)
- 2. Sate Gai 9.50**
Marinierte Pouletspiesschen mit hausgemachte Erdnussauce (3 Stk.)
- 3. Gai Hor Bai Toey 8.90**
In duftende Pandanblätter eingewickeltes, mariniertes Hühnerfleisch mit Sojasauce (3 Stk.)
- 4. Gung Ma Praw 10.00**
Crevetten Tempura im Kokosnussmantel (3 Stk.)
- 5. Sai Aue  13.50**
Hausgemachte Nordthailändische Wurst mit Schweinefleisch, Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblätter und Koriander
- 6. Dim Sum (20 min) 12.50**
Gedämpfte Teigtaschengefüllt mit Schweinefleisch, Crevetten und Erbsen (3 Stk.)
- 7. Thung Thong 12.50**
Hausgemachte Teigtaschen frittiert mit einer Crevettenfüllung, Karotten, serviert mit süss-sauer Sauce (4 Stk.)
- 8. Gyoza 9.50**
Knusprig Teigtaschen mit Hähnchen & Gemüse (4 Stk.)
- 9. Muang Thai Ruemmit (ab 2 Personen) 14.50/Pers.**
Vorspeiseplatte zusammengestellt (Gung Ma Praw, Poh Pia Jeh, Satay Gai, Gai Hor Bai Toey und Som Tam)

Suppen

- 10. Kiao Nam** **10.50**
Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten und Schweinefleisch Wan-Tan Ravioli, Chinakohl und Karotten
- 11. Siam Suppe (Vegetarisch)** **9.50**
Klare Bouillon mit verschiedene Gemüse und Glasnudeln
- 12. Tom Khaa Gai** **11.50**
Cremige Kokossuppe mit Galgant, Hühnchenfleisch, Pilzen, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter
- 13. Tom Yam Gung**  **12.50**
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 13.50
- Schweinefleisch 14.00
- Riesencrevetten 16.50

21. Yam Nuea Nam Tok 15.90

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

22. Laab Gai 13.50

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

23. Som Tam ohne Crevetten 13.50 mit Crevetten 16.50

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

24. Yam Mamuang 16.50

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	22.00
- Schweinefleisch	22.90
- Rindfleisch	24.90
- Riesencrevetten	26.90
- Ente	25.90
- Gemüse & Tofu	21.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 3.50 / gebratener Reis Fr. 4.50 / gebratene Nudeln Fr. 4.50

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 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	22.00
- Schweinefleisch	22.90
- Rindfleisch	24.90
- Riesencrevetten	26.90
- Ente	25.90
- Gemüse & Tofu	21.50

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit thailändischem Parfümreis

Zusätzliche Portion:

Parfümreis Fr. 3.50 / gebratener Reis Fr. 4.50 / gebratene Nudeln Fr. 4.50

Nudeln und Reisgerichte

60. Khaow Phad

Gebratener Reis mit Eier und verschiedene Gemüse

- Poulet 18.00
- Schweinefleisch 18.00
- Rindfleisch 19.90
- Riesengarnelen 21.90
- Gemüse & Tofu 18.50

61. Khaow Phad Sapparod

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

- Poulet 19.00
- Schweinefleisch 19.00
- Rindfleisch 20.90
- Riesengarnelen 22.90
- Gemüse & Tofu 19.50

62. Phad See Ew

Gebratene breite Reismnudeln mit Eier, Karotten, Chinakohl und Sojasossen

- Poulet 18.00
- Schweinefleisch 18.00
- Rindfleisch 19.90
- Riesengarnelen 21.90
- Gemüse & Tofu 18.50

63. Phad Thai

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

- Poulet 19.00
- Schweinefleisch 19.00
- Rindfleisch 20.90
- Riesengarnelen 22.90
- Gemüse & Tofu 19.50

Küchenchefs Spezial

- 70. Plaa Sam Rod**  **25.90**
Luftig gebackene Red-Snapperfilets an exotische Süß & Chili Sauce
- 72. Hoi Shell Phad Scha**   **(20 min)** **28.90**
gegrillte Jakobsmuscheln mit Bambussprossen, frischen thailändischen Kräuter
- 73. Ped Jang Noi Style** **26.50**
gebratene Ente mit Koriander an Honigsauce
- 74. Ped Krob Whisky Thai**  **27.00**
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Peperoni, Thaisellerie, Krachay, Pfeffer, Thaibasilikum und Mekong Whisky
- 75. Ped Phad Prik Thai Dum**  **26.90**
Im wok gerührtes Ente mit schwarzen Pfeffer, Zwiebeln, Frühlingslauch, Pepperoni, Thaisellerie und Knoblauch
- 76. Gung Makam** **28.50**
Riesencrevetten mit Tamarindensauce und gemischtes Gemüse
- 77. Plaa Thood Samun Prai**  **(20 min)** **28.50**
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. 4.50 / gebratene Nudeln Fr. 4.50

Fleischherkunftsdeklaration

Poulet	Thailand
Poulet Süss-Sauer	Poland
Rindfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	Thailand
Riesencrevetten	Vietnam
Tilapia Filet	Vietnam
Jakobmuscheln	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.

