

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 Erdnussauce (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 Sojasossen

- 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 Sojasossen)

- 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**
Riesencrevetten mit Tamarindensauce und gemischtes Gemüse
- 77. Gung Phad Phong Garee** **37.50**
Gebratenes Riesencrevetten 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**

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
