

VORSPEISEN

BESTSELLER



- 01 Po Piah Pak – Grosse Frühlingsrollen 2 Stk. (vegetarisch) CHF 13.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss Dressing
large spring rolls 2 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing



- 02 Po Piah Pak – Kleine Frühlingsrollen 6 Stk. (vegetarisch) CHF 12.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing
small spring rolls 5 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing



- 03 Po Piah Gai – Kleine Frühlingsrollen 6 Stk. (Poulet) CHF 13.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing
small spring rolls 5 pcs. (chicken) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing



- 04 Gung Toet – Knusprige Tempura-Crevetten 5 Stk. CHF 14.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing
Crispy shrimp tempura 5 pcs. with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing



- 05 Gung Toet – Marinierte Black Tiger Crevetten 5 Stk. CHF 14.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing
marinated black tiger shrimps 5 pcs. in crispy rice batter with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing

BESTSELLER



- 06 Gai Satay – Marinierte Pouletspiessli (200g) 5 Stk. mit Salat CHF 18.00
mit Jasminreis CHF 20.00

mit hausgemachter Erdnusssoße, serviert auf einem Salat oder mit Reis
mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing
marinated chicken skewers 5 pcs. with homemade peanut sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing

BESTSELLER

Thai Khon Kaen Vorspeiseplatte (hausgemacht)

Poulet im Pandanblatt, 2 Crevetten in knusprigem Reisteig,
2 vegetarische Frühlingsrollen, 2 Samosa's (Tofu),
Tung Tong (Süßkartoffel-Tofu- Päckli) und 2 Satay- Spiessli

Appetizer platter

Chicken in pandan leaf, 2 shrimp in crispy rice batter, 2 vegetarian spring rolls, tung tong (tofu), 2 samosa and 2 marinated chicken skewers

072	für 2 Pers.	CHF 29.50
073	für 3 Pers.	CHF 39.50
074	für 4 Pers.	CHF 49.50



08 Samosa 5 Stk. (vegetarisch)

CHF 15.50

Süßer Chillisauce, serviert auf einem Salat mit exotischem süß-saurem Kokosnuss-Dressing

Samosas 5 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing

Unsere Vorspeisen – von Frühlingsrollen und Tung Tong über Poulet im Pandanblatt, Pouletspiesse mit Erdnusssauce bis hin zu Samosas – werden bei uns vollständig von Hand und nach unserer eigenen Familienrezeptur zubereitet.

Wir verwenden ausschliesslich frische Zutaten und bereiten jedes Stück mit Sorgfalt und Liebe zum Detail zu. So entsteht ehrlicher, authentischer Geschmack, bei dem Qualität und Leidenschaft für die thailändische Küche im Mittelpunkt stehen.

SALATE



10 Yam Wun Sen – Glasnudelsalat CHF 25.50

Mit Meeresfrüchten (Crevetten, Miesmuscheln & Tintenfisch) CHF 32.50

Glasnudeln mit 5 Crevetten, roten Zwiebeln, Pilzen (Judasohr), Koriander, Schnittlauch, Tomate, Limettensaft und Sojasauce

Glass noodles with 5 shrimp, red onions, mushrooms (Judas's ear), coriander, chives, tomatoes, lime juice and soy sauce



11 Som Tam Thai – Papaya Salat CHF 23.50

Som Tam Pla Ra (original) (mit fermentierter Fischsauce) CHF 24.50

Grüne Papaya mit Tomaten, Schlangenbohnen (nicht immer erhältlich), Erdnüsse, Sojasauce, Fischsauce, Limette und Karottenstreifen



Green papaya (vegetarian) with tomatoes, snake beans, peanuts, soy sauce, fish sauce, lime and carrot strips



12 Yam Nua – Rindsfleischsalat CHF 28.50

mit Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, Pfefferminze, Koriander, geröstetem / gemahlenem Klebreis, Limette und Fischsauce



Laab Isaan – Unsere Spezialitäten aus unserer Region

Aromatischer Salat aus dem Nordosten Thailands Isaan mit frischem Limettensaft, Fischsauce, Zitronengras, Galgant, Pfefferminze, Frühlings- und roten Zwiebeln, fein geschnittenen Kaffirlimettenblättern, Koriander, geröstetem gemahlenem Klebreis und würzigem Thai-Chilipulver

Laab Isaan

A fragrant salad from Northeast Thailand Isaan with fresh lime juice, fish sauce, lemongrass, galangal, mint, spring onions, red onions, finely sliced kaffir lime leaves, coriander, roasted ground sticky rice, and spicy Thai chili powder.



13	mit Poulet (gehackt) / with chicken (chopped)	200 g	CHF 29.50
14	mit Rindfleisch (gehackt) / with beef (chopped)	200 g	CHF 32.50
15	mit Schwein (gehackt) / with pork (chopped)	200 g	CHF 28.50

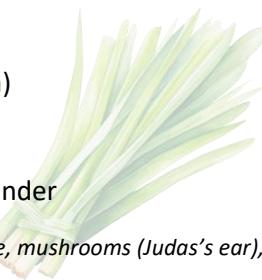
SUPPEN



16 Tom Juet Wun Sen – Glasnudelsuppe (vegetarisch)

Klare helle Thai Glasnudelsuppe
mit Chinakohl, Pilzen (Judasohr), Schnittlauch und Koriander

Clear light Thai glass noodle soup (vegetarian) with Chinese cabbage, mushrooms (Judas's ear), chives and coriander



mit Jasminreis	klein	CHF 14.50
	gross	CHF 22.50

BESTSELLER



17 Tom Kha Gai – Kokosmilchsuppe

Kokosmilch Suppe mit Pouletstreifen, Champignons, Thai-Strohpilzen, gehackten Tomaten, Schnittlauch und Koriander

Coconut milk soup with chicken strips, champignons, Thai straw mushrooms, chopped tomatoes, chives and coriander



mit Jasminreis	klein	90 g Poulet	CHF 16.50
	gross	160 g Poulet	CHF 24.50



18 Tom Yam Gung – Crevettensuppe

Süß-salzig-saure-würzige Crevettensuppe mit Champignons, Thai-Strohpilzen, Schnittlauch und Koriander

Sweet-salty-sour-spicy shrimp soup with champignons, Thai straw mushrooms, chives and coriander



mit Jasminreis	klein	3 Stk. Crevetten	CHF 17.00
	gross	6 Stk. Crevetten	CHF 25.00



Guay Tiew / Thailändische Reisnudelsuppe

mit Pak Choi, Mungbohnen Sprössen, geröstetem Knoblauch und Koriander

Thai rice noodle soup with pok choi, mung bean sprouts, roasted garlic and coriander



19 mit Poulet / with chicken	160 g	CHF 26.50
199 mit Rindfleisch / with beef	160 g	CHF 29.50



Grünes Curry (Gaeng Keow Wan)

- **Herkunft:** Zentralthailand
- **Farbe/Grundlage:** Frische grüne Chilischoten → grüne Paste
- **Typisch:** Scharf, frisch, kräuterig
- **Aromen:** Thai-Basilikum, Korianderwurzel, Kaffirlimettenblättern
- **Passt hervorragend:** Poulet oder Crevetten
- **Besonderheit:** Gilt als das "schärfste" Curry unter den thailändischen Standards

Rotes Curry (Gaeng Phed)

- **Herkunft:** Zentralthailand
- **Farbe/Grundlage:** Getrocknete rote Chilischoten
- **Typisch:** Mittelscharf bis scharf, aber runder im Geschmack als grün
- **Aromen:** Knoblauch, Schalotten, Zitronengras, Galgant, rote Chilis
- **Passt hervorragend:** Ente, Rind, Fisch oder Vegi
- **Besonderheit:** Vielseitig, das "klassische" Thai-Curry

Gelbes Curry (Gaeng Keree)

- **Herkunft:** Südthailand, beeinflusst von indischer Küche
- **Farbe/Grundlage:** Gelbwurz Kurkuma
- **Typisch:** Mild, leicht süßlich, weniger scharf
- **Aromen:** Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriandersamen → fast indisch angehaucht
- **Passt hervorragend:** Poulet
- **Besonderheit:** Familienfreundlich durch die milde Schärfe

Panaeng Curry (Panang/Phanaeng)

- **Herkunft:** Zentralregion, benannt nach der malaysischen Insel Penang
- **Farbe/Grundlage:** Ähnlich wie rotes Curry, aber dicker und nussiger
- **Typisch:** Cremig, weniger scharf, leicht süß
- **Aromen:** Geröstete Erdnüsse oder Erdnusspaste, Kaffirlimette
- **Passt hervorragend:** Meist Schwein oder Rind
- **Besonderheit:** Aromatisch, nussig und kräuterfrisch

Massaman Curry

- **Herkunft:** Starker Einfluss aus Indien und Persien
- **Farbe/Grundlage:** Rote Chilis, aber mit vielen "warmen" Gewürzen
- **Typisch:** Mild, süßlich, aromatisch-würzig
- **Aromen:** Zimt, Kardamom, Sternanis, Kreuzkümmel, Nelken, Erdnüsse
- **Passt hervorragend:** Rind oder Poulet: Zwiebeln gehören fast immer dazu
- **Besonderheit:** Oft als das „westlichste“ Thai-Curry bezeichnet

CURRYS



Gaeng Keow Wan – Grünes Thai-Curry

Hausgemachte grüne Curtypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchetti, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum
Homemade green curry paste with coconut milk, bamboo shoots, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil

20	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
21	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
22	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
23	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
24	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g -260 g	CHF 38.50
25	mit Fisch (Wolfsbarsch) / <i>with fish (sea bass)</i>	160 g	CHF 36.50
26	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
27	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 21.50



Gaeng Phed – Rotes Thai-Curry

Hausgemachte rote Curtypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchetti, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum
Homemade red curry paste with coconut milk, bamboo shoots, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil

30	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
31	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
32	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
33	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
34	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g - 260 g	CHF 38.50
35	mit Fisch (Wolfsbarsch) / <i>with fish (sea bass)</i>	160 g	CHF 36.50
36	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
37	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 21.50



Gaeng Karee – Gelbes Thai-Curry

Hausgemachte gelbe Curtypaste mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffelwürfel, Peperoni und Röstzwiebeln
Homemade yellow curry paste with coconut milk, carrots, diced potatoes, pepperoni and roasted onions

40	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
41	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
42	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
43	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
44	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g - 260 g	CHF 38.50
45	mit Fisch (Wolfsbarsch) / <i>with fish (sea bass)</i>	160 g	CHF 36.50
46	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
47	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 21.50

CURRYS



Panang Thai-Curry – Erdnuss Curry

Hausgemachte Panaeng Curripaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni und Thai-Basilikum

Homemade panaeng curry paste with coconut milk, bamboo shoots, green beans, carrots, pepperoni and Thai basil

50	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
51	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 30.50
52	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
53	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
54	mit Ente / with duck	240 g – 260 g	CHF 38.50
55	mit Fisch (Wolfsbarsch) / with fish (sea bass)	160 g	CHF 36.50
56	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
57	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50

Massaman Thai-Curry

Hausgemachte Massaman Curripaste mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Karotten, Peperoni und Röstzwiebeln

Homemade Masaman curry paste with coconut milk, potato cubes, carrots, pepperoni and fried onions

60	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
61	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 30.50
62	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
63	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
64	mit Ente / with duck	240 g – 260 g	CHF 38.50
65	mit Fisch (Wolfsbarsch) / with fish (sea bass)	160 g	CHF 36.50
66	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
67	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50

69	Curry Gai Satay (Dani) – Hausgemachte Satay-Curripaste	200 g	CHF 33.50
----	--	-------	-----------



Eine feine Kreation aus Panang- und Massaman-Curry, veredelt mit Kurkuma – entwickelt nach der Idee unseres Stammgastes Dani. Zubereitet mit Kokosmilch, mariniertem **Poulet-Satay** und knusprigen Röstzwiebeln

Homemade Satay Curry Paste

A delicate blend of Panang and Massaman curry with turmeric, created in collaboration with our regular guest Dani. Prepared with coconut milk, marinated chicken satay, and crispy fried onions.

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis

(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

Portion Jasminreis	CHF 4.50
Gebratener Reis (anstelle Jasminreis)	CHF 6.50
Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis)	CHF 8.00

PREMIUM THAI ENTE

HÄUS SPEZIALITÄT - BESTSELLER

34 **Gaeng Pet Bet Yang – Curry Ente**

240 g – 260 g

CHF 38.50



Grillierte thailändische Ente tranchiert an roter
Currysauce, frische Ananas, Bambussprossen, Zucchetti,
Karotten, Cherry-Tomaten, Peperoni und Thai-Basilikum

*Grilled duck carved with red curry sauce, fresh pineapple, bamboo
shoots, zucchini, carrots, cherry tomatoes, pepperoni and Thai basil*

114 **Bet Rat Kratiem – Ente an Knoblauchsauce**

240 g – 260 g

CHF 37.50



Grillierte thailändische Ente tranchiert an
Knoblauchsauce, Zucchetti, Karotten, Babymais,
Champignons, Pak Choi, Brokkoli und Peperoni

*Grilled duck carved with garlic sauce, zucchini, carrots, baby corn,
champignons, pak choi, broccoli and pepperoni*



94 **Bet Pad Bai Kraprao – Ente an Gebratenem Thai-Basilikum** 240 g – 260 g

CHF 37.50



Grillierte thailändische Ente tranchiert an Thai-Basilikum
Sauce mit Bambussprossen, Karotten und grüne Bohnen

*Grilled duck carved in Thai basil sauce with bamboo shoots, carrots
and green beans*



Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

Portion Jasminreis

CHF 4.50

Gebratener Reis (anstelle Jasminreis)

CHF 6.50

Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis)

CHF 8.00

GEBRÄTENES

Khao Pad – Gebratener Reis

mit verquirltem Ei, Erbsen, Karotten,
Mungbohnen Sprossen und Pak Choi

*Fried rice with beaten egg, peas, carrots,
mung bean sprouts and pak choy*



70	mit Poulet / <i>with chicken</i>	160 g	CHF 26.50
71	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	160 g	CHF 29.50
72	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
73	mit Schwein / <i>with pork</i>	160 g	CHF 25.50
76	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 23.50
77	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 20.50

Pad Pung Gari – Gebratenes Madras-Curry

mit Ei, Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi,
Brokkoli, Peperoni mit süßer, gerösteter Chilipaste und Curry Madras

*Fried shrimps with egg, madras curry with egg, zucchini, carrots, baby corn,
champignons, pok choy, broccoli, pepperoni with sweet roasted chili paste and curry
madras*



80	mit Poulet / <i>with shrimps</i>	180 g	CHF 27.50
81	mit Rindfleisch / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 30.50
82	mit Crevetten / <i>with beef</i>	5 – 6 Crevetten	CHF 28.50
83	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
86	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
87	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 21.50

Pad Kraprao – Gebratener Thai-Basilikum

mit Bambussprossen, Karotten und grünen Bohnen

Fried Thai basil with bamboo shoots, carrots and green beans



90	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
91	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
92	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
93	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
94	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g – 260 g	CHF 37.50
96	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
97	nur Gemüse / <i>vegetables only</i>		CHF 21.50

GEBRÄTENES

Pad Kraprao Sab – Original (wenig Sauce)

Eines der beliebtesten Street-Food-Gerichte Thailands
Würzig gebratenes Hackfleisch mit heiligem Thai-Basilikum, Chili und Knoblauch. Traditionell serviert mit Reis und einem Spiegelei



One of Thailand's most beloved street food dishes: spicy stir-fried minced meat with holy Thai basil, chili, and garlic. Traditionally served with rice and a fried egg

100	mit Poulet gehackt / <i>with chicken chopped</i>	180 g	CHF 29.50
101	mit Rindfleisch gehackt / <i>with beef chopped</i>	180 g	CHF 32.50
103	mit Schwein gehackt / <i>with pork chopped</i>	180 g	CHF 28.50

Pad Prik Wan – Gebratenes an Austern-Sojasauce

Gebratenes mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Strohpilzen, Pak Choi und Brokkoli an Soja-Austernsauce

Fried with onion, garlic, zucchini, carrots, baby corn, champignons, straw mushrooms, pok choy and broccoli in soy oyster sauce



110	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
111	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
112	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
113	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
114	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g – 260 g	CHF 37.50
116	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
117	nur Gemüse / <i>only vegetables</i>		CHF 21.50

BESTSELLER

Pad Met Ma Muang – Poulet mit Cashewnüssen

Gebratene knusprige Pouletstreifen mit Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli, Peperoni, Cashewnüsse und süßer Chillipaste

Fried chicken strips with zucchini, carrots, baby corn, champignons, pok choy, broccoli, pepperoni, cashewnuts and sweet chili paste



120	mit Poulet / <i>with chicken</i>	180 g	CHF 27.50
„Auf Wunsch auch mit knusprigem Poulet– Aufpreis CHF 2.–“			
“On request also available with crispy chicken – extra CHF 2.”			
121	mit Rindfleisch / <i>with beef</i>	180 g	CHF 30.50
122	mit Crevetten / <i>with shrimps</i>	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
123	mit Schwein / <i>with pork</i>	180 g	CHF 26.50
124	mit Ente / <i>with duck</i>	240 g – 260 g	CHF 37.50
126	mit Tofu / <i>with tofu</i>		CHF 24.50
127	nur Gemüse / <i>only vegetables</i>		CHF 21.50

GEBRÄTENES

Pad Prik Gaeng – Gebratenes rotes Thai-Curry (ohne Kokosmilch)

mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Karotten und Kaffirlimettenblättern

Fried red curry bamboo shoots, green beans, carrots and kafir lime leaves



130	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
131	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 30.50
132	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
133	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
136	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
137	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50

Pad King – Gebratenes Ingwer

mit Pilz (Judasohr), Babymais, Peperoncini, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Zwiebeln

Pad King – stir-fried fresh ginger with wood ear mushrooms, baby corn, chilies, spring onions, garlic and onions.



140	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
141	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 30.50
142	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 28.50
143	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
146	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
147	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50

Pad Prik Thai Dam – Black Pepper Garlic

Gebratenes mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Peperoni an Soja- Austernsauce

Stir-fried with onions, spring onions, garlic and bell peppers, finished with a rich soy and oyster sauce



150	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
151	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 30.50
152	mit Crevetten / with shrimps	5 – 6 Crevetten	CHF 28.50
153	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
156	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
157	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50

NUDELGERICHTE

BESTSELLER

Pad Thai – Gebratene Nudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit verquirltem Ei, Zwiebeln, gehackten Knoblauchzehen, Fischsauce, süßsaurer Tamarinden Paste, Palmzucker, Mungbohnen Sprossen und zerstossenen Erdnüssen

Fried flat rice noodles with beaten egg, onions, chopped garlic cloves, fish sauce, sweet and sour tamarind paste, palm sugar, mung bean sprouts and crushed peanuts



160	mit Poulet / with chicken	160 g	CHF 26.50
161	mit Rindfleisch / with beef	160 g	CHF 29.50
162	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
163	mit Schwein / with pork	160 g	CHF 25.50
166	mit Tofu / with tofu		CHF 23.50
167	nur Gemüse / vegetables only		CHF 20.50

Pad Mama – Stir-Fried Mama Noodles

Gebratene Weizennudeln nach thailändischer Art, mit Knoblauch, Zwiebeln, Babymais, Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblättern, frischem grünen Pfeffer, Peperoncini und duftendem Fingerwurz

Stir-fried wheat noodles with garlic, onions, baby corn, snake beans, kaffir lime leaves, fresh green peppercorns, chili peppers, and fragrant fingerroot



170	mit Poulet / with chicken	160 g	CHF 26.50
171	mit Rindfleisch / with beef	160 g	CHF 29.50
172	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
173	mit Schwein / with pork	160 g	CHF 25.50
179	mit Meeresfrüchten / with seafood	160 g	CHF 34.50

Pad See Ew – klassisches thailändisches Wokgericht

mit gebratenen Reisbandnudeln, mild-sojagewürzter Sauce, frischem Gemüse und einem feinen Hauch karamellisierter Aromen

Traditional Thai wide rice noodles, wok-fried with fresh vegetables and gently caramelized in a mild, savory soy sauce for a rich, authentic flavour



180	mit Poulet/ with chicken	160 g	CHF 26.50
181	mit Rindfleisch / with beef	160 g	CHF 29.50
182	mit Crevetten / with shrimps	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
183	mit Schwein / with pork	160 g	CHF 25.50
186	mit Tofu / with tofu		CHF 23.50
187	nur Gemüse / vegetables only		CHF 20.50

SWEET & SOUR

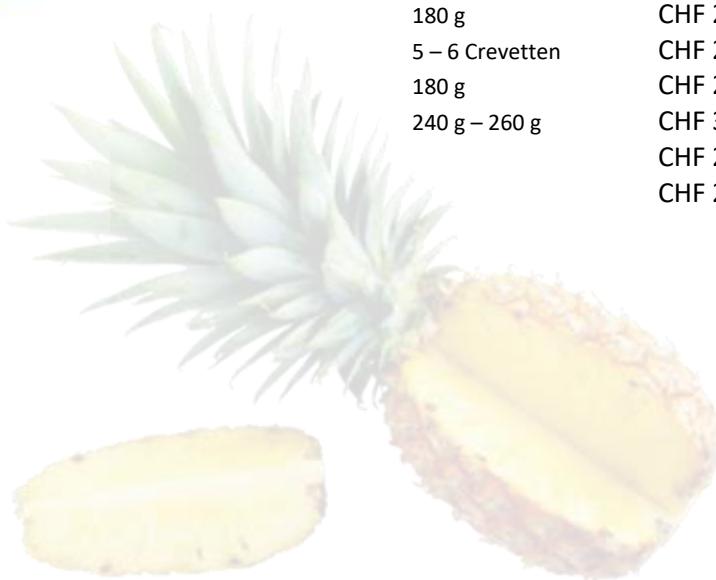
Priew Wan / Süss-Sauer

Hausgemachte Süss-Sauer-Sauce mit frischer Ananas, Gurken und Peperoni

Homemade sweet and sour sauce with fresh pineapple, cucumber and pepperoni



190	mit Poulet / with chicken	180 g	CHF 27.50
	„Auf Wunsch auch mit knusprigem Poulet – Aufpreis CHF 2.–“		
	“On request also available with crispy chicken – extra CHF 2.”		
191	mit Rindfleisch / with beef	180 g	CHF 29.50
192	mit Crevetten / with shrimps	5 – 6 Crevetten	CHF 28.50
193	mit Schwein / with pork	180 g	CHF 26.50
194	mit Ente / with duck	240 g – 260 g	CHF 37.50
196	mit Tofu / with tofu		CHF 24.50
197	nur Gemüse / vegetables only		CHF 21.50



Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

Portion Jasminreis	CHF 4.50
Gebratener Reis (anstelle Jasminreis)	CHF 6.50
Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis)	CHF 8.00

SPEZIAL

Thai Omelett – als Beilage geeignet

Außen goldbraun und leicht knusprig, innen luftig und weich – unser thailändisches Omelett wird traditionell in heißem Öl gebraten und mit Fisch- oder Sojasauce verfeinert. Ein herhaftes Street-Food-Klassiker, wahlweise auch mit frischem Gemüse

Our Thai-style omelet is traditionally fried in hot oil and seasoned with fish or soy sauce. A savory street food classic, also available with fresh vegetables.



200	klassisch / <i>classic</i>	3 Eier	CHF 10.00
201	mit Gemüse / <i>with vegetables</i>	3 Eier	CHF 12.00

210 Pouletflügeli – Chicken wings

5 Flügeli CHF 23.00

Traditionell thailändisch marinierte Pouletflügeli, mit im Mörser frisch zermalmten Gewürzen (schwarzer Pfeffer, Korianderwurzel, Knoblauch) – aussen kross, innen zart und aromatisch

Traditionally marinated Thai-style chicken wings, seasoned with freshly pounded spices (black pepper, coriander root and garlic), coated in Goki flour and fried until crispy on the outside and tender and aromatic on the inside.



220 Pad Kee Mao Talee – Drunken Stir-Fried Seafood

CHF 34.50

Gebratene Meeresfrüchte mit Austernsauce, Tintenfisch, Miesmuscheln und Crevetten, verfeinert mit Knoblauch, Zwiebeln, Babymais, Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblättern, frischem grünen Pfeffer, Peperoncini, Thai-Basilikum und aromatischem Fingerwurz

Stir-fried seafood with oyster sauce, squid, mussels, and prawns, enhanced with garlic, onions, baby corn, snake beans, kaffir lime leaves, fresh green peppercorns, chili peppers, Thai basil, and fragrant fingerroot.



230 Bla Toet Kratiem (*Nur auf Vorbestellung*)

Frittierter Fisch (Buntbarsch, Tilapia) an geröstetem Zwiebeln
Crispy fried tilapia, finished with fragrant roasted onions.

CHF 36.50

