VORSPEISEN / SALATE

01 **Po Piah Pak / Grosse Frühlingsrollen 2 Stk.** (vegetarisch) CHF 11.50

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 11.50

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 12.50

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 13.50

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 13.50

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

06 **Gai Satay / Marinierte Pouletspiesse 5 Stk.** mit Salat CHF 17.00
mit Jasminreis CHF 19.00

mit hausgemachter Erdnusssauce, 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

07 Thai Khon Kaen Vorspeiseplatte

für 2 Pers. CHF 25.50
für 3 Pers. CHF 35.50
für 4 Pers. CHF 45.50

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

Appetizer platter

Chicken in pandan leaf, shrimp in crispy rice batter, vegetarian spring roll, tung tong (tofu) and samosa

08 Samosa 5 Stk. (vegetarisch) CHF 14.50
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

10 Yam Wun Sen / Glasnudelsalat CHF 24.50
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 / Papaya Salat (vegetarisch) CHF 25.50
Grüne Papaya mit Tomaten, Schlangenbohnen, 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 27.50
mit Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, Pfefferminze, Koriander, geröstete / gemahlene Klebreis, Limette und Fischsauce
(dazu servieren wir Ihnen eine Portion Jasminreis)

Beef salad with cucumber slices, red onions, peppermint, coriander, roasted glutinous rice grains, lime and fish sauce
(We serve you a portion of jasmine rice)

SUPPEN

13 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

	klein	CHF 13.50
mit Jasminreis	gross	CHF 23.50

14 Tom Kha Gai / Kokosmilchsuppe

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

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

	klein	90 g	Poulet	CHF 15.50
mit Jasminreis	gross	180 g	Poulet	CHF 25.50

15 Tom Yam Gung / Crevettensuppe

Süss-saure-würzige Crevettensuppe mit Champignons, Thai-Strohpilze, Schnittlauch und Koriander

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

	klein	3 Stk.	Crevetten	CHF 14.50
mit Jasminreis	gross	6 Stk.	Crevetten	CHF 24.50

Beilagen

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

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

CURRY'S

Gaeng Kyaw Wan / Grünes Thai Curry
Hausgemachtes grünes Currypaste 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 / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
21	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
22	mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Gaeng Phet / Rotes Thai Curry
Hausgemachtes rotes Currypaste 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

23	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
24	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
241	mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Gaeng Gari / Gelbes Thai-Curry
Hausgemachtes gelbes Currypaste mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffelwürfel, Peperoni und Röstzwiebeln

Homemade yellow curry paste with coconut milk, carrots, diced potatoes, pepperoni and roasted onions

26	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
27	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
28	mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Panaeng Curry / Erdnuss Curry
Hausgemachte Panaeng Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Zucchetti, Karotten, Peperoni und Thai-Basilikum

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

30	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
31	mit Fisch (Wolfsbarsch) / *with fish (sea bass)*	160 g	CHF 34.50
32	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
33	mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Massaman Curry
Hausgemachte Massaman Currypaste mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Karotten, Peperoni und Röstzwiebeln

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

34	Mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
35	Mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
36	Mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Beilagen

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

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

PREMIUM THAI ENTE

Haus Spezialität / house specialty

25 **Gaeng Pet Bet Yang / Curry Ente** 200 g – 230 g CHF 36.50

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

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

37 **Bet Rat Kratiem / Ente an Knoblauchsauce** 200 g – 230 g CHF 35.50

Halbe, grillierte Ente tranchiert an Knoblauchsauce, Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli und Peperoni

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

371 **Bet Phat Bai Kaphrao / Ente an Gebratenem Thai-Basilikum** 200 g – 230 g CHF 35.50

Halbe, grillierte Ente tranchiert an Thai-Basilikum Sauce mit Bambussprossen, Karotten und grüne Bohnen

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

GEBRATENES

Khao Phat / 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

40	Mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 26.50
41	Mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 26.50
411	Mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 26.50

42 **Gung Phat Pung Gari / Gebratene Crevetten an Madras-Curry** CHF 27.50

mit Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli, Peperoni mit süsser, geröstete Chillipaste und Curry Madras

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

Phat Kaphrao / Gebratener Thai-Basilikum

mit Bambussprossen, Karotten und grünen Bohnen

Fried Thai basil with bamboo shoots, carrots and green beans

43	Mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
431	Mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
432	Mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

Beilagen

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

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

Phat Thai / Gebratene Nudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit verquirltem Ei, Zwiebeln, gehackten Knoblauchzehen, Fischsauce, süsssaure Tamarinde 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

44	mit Crevetten / *with chicken*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
441	mit Poulet / *with chicken*	160 g	CHF 27.50
442	mit Rindfleisch / *with beef*	160 g	CHF 27.50
443	mit Tofu / *with tofu*		CHF 23.50

45 Nua Nam Man Hoy/ Rindfleisch an Austernsauce CHF 27.50

Gebratenes Rindfleisch mit Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Strohpilzen,
Pak Choi und Brokkoli an Soja- Austernsauce
Fried beef with zucchini, carrots, baby corn, champignons, straw mushrooms, pok choy and broccoli in soy oyster sauce

46 Gai Phat Met Ma Muang / Poulet mit Cashewnüsse CHF 27.50

Gebratene 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

Pad Prik Gaeng / Gebratenes rotes Curry (ohne Kokosmilch)
mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Karotten und Kaffirlimettenblättern
Fried red curry with bamboo shoots, green beans, carrots and kafir lime leaves

47	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
471	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 27.50
472	mit Crevetten / *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50

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

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

50	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 27.50
51	mit Fisch (Wolfsbarsch) / *with fish (sea bass)*		CHF 34.50
52	mit Rind / *with beef*	180 g	CHF 27.50
53	mit Crevetten/ *with shrimps*	5 - 6 Crevetten	CHF 27.50
54	mit Tofu / *with tofu*		CHF 23.50

Guaytiaw / Thailändische Reisnudelsuppe
mit Pak Choi, Mungbohnen Sprossen, geröstetem Knoblauch und Koriander

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

61	mit Poulet / *with chicken*	180 g	CHF 24.50
62	mit Rindfleisch / *with beef*	180 g	CHF 24.50

Beilagen

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

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

ISAYA'S SPEZIALITÄTEN

Laab Isaan

Aromatischer Salat mit frischem Limettensaft, Fischsauce, Zitronengras, Galgant, Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, fein-geschnittenen Kaffir-Limettenblättern, Koriander, geröstete/gemahlene Klebreis und Thai-Chillipulver

Aromatic salad with fresh lime juice, fish sauce, lemongrass, galangal, peppermint, spring onions, red onions, coriander finely chopped kaffir lime leaves, roasted glutinous rice grains and Thai chili powder

70	mit Poulet (gehackt) / *with chicken (chopped)*	200 g	CHF 34.50
71	mit Rindfleisch (gehackt) / *with beef (chopped)*	200 g	CHF 34.50

Phat Bai Kaphrao
Würzig gebratener Thai-Basilikum mit Bambusstreifen, Karotten, grünen Bohnen, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern

Spicy fried Thai holy basil with bamboo strips, carrots, green beans, lemongrass and Kaffir lime leaves

73	mit Poulet (gehackt) / *with chicken (chopped)*	200 g	CHF 34.50
74	mit Rindfleisch (gehackt) / *with beef (chopped)*	200 g	CHF 34.50

76 Bla Toet Kratiem
Frittierter Fisch (Buntbarsch, Tilapia) an geröstetem Zwiebeln CHF 34.50

78 Curry Gai Satay 180 g CHF 31.50
Hausgemachte Satay Currypaste mit Kokosmilch, mariniertem Poulet Satay und Röstzwiebeln

Homemade Satay curry paste with coconut milk, marinated chicken Satay and roasted onions

79 Goy / Rindstartar (Nur auf Vorbestellung) 150 g CHF 42.00

Rindstartar Thai-Style mit frischem Limettensaft, Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, fein-geschnittenen Kaffir-Limettenblättern, Koriander, geröstete/gemahlene Klebreis und Thai-Chilipulver

Thai-style beef tartare with fresh lime juice, peppermint, spring onions, red onions, finely chopped Kaffir lime leaves, coriander, roasted glutinous rice grains and Thai chili powder

VEGETARISCH

80 **Phat Pak Ruam / Gebratene Gemüsevariationen** CHF 21.00

Mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchetti, Karotten, Brokkoli, Pak Choi, Mungbohnen Sprossen, Babymais, Champignons und Peperoni an Sojasauce

Fried vegetable variations with onions, garlic, zucchini, carrots, broccoli, pok choy, mung bean sprouts, baby corn, champignons and chili peppers in soy sauce

81 **Khao Phat Pak / Gebratener Reis mit Gemüse** CHF 21.00

Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Karotten, Pak Choi und Mungbohnen Sprossen

Fried rice with onions, garlic, peas, carrots, pak choi and bean sprouts

82 **Gaeng Pet Pak / Curry nach Wahl mit Gemüsevariationen** CHF 23.50

(Gelbes-, Rotes-, Grünes-, Panaeng- und Masaman- paste)
Hausgemachte Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Zucchetti, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum

(Yellow-, Red-, Green-, Panaeng- and Masaman-paste)
Homemade curry paste of your choice with coconut milk, bamboo shoots, green beans, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil

83 **Prieu Wan Pak / Süss-Sauer mit Gemüsevariationen** CHF 21.00

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

Homemade sweet and sour sauce with fresh pineapple, zucchini, carrots, broccoli, cucumbers and pepperoni

84 **Phat Thai Vegi / Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse** CHF 21.00

Gebratene Reisbandnudeln mit verquirltem Ei, Zwiebeln, gehackten Knoblauchzehen, Fischsauce, süsssaure Tamarinde Paste, Palmzucker, Mungbohnen Sprossen und zerstossenen Erdnüsse

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

Beilagen

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

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