

SAWASDEE! - WILLKOMMEN!

Wie immer anfangs Jahr, verwöhnen wir Sie mit asiatischen Spezialitäten

Chili, Koriandergrün, süsser Basilikum, Curry, Zitronengras und Kokos sind nur einige der Ingredienzen, die die asiatische Küche auszeichnen.

Alle Gerichte sind überaus leicht und bekömmlich

Die Gerichte werden in verschiedenen Schärfegraden serviert:

- ** mittelscharf / medium hot
- * leicht scharf / a little spicy

Getränke Empfehlung zu Thai

Eleganzia, Nauer Bremgarten

Schweiz / Aargau – Sauvignon blanc, Pinot gris,	1dl	7.20
Chardonnay, Muscat	7dl	49.00

Roero Arneis, Italien

Italien / Piemont – Arneis	1dl	6.80
	7dl	46.00

Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich

Schweiz / Zürich – Pinot Noir, Gamaret, Syrah	1dl	6.80
	7dl	46.00

Asiatisches Menü

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce und asiatischem Gurkensalat
Spring rolls with sweet chili sauce and Asian cucumber salad



Asiatische Tomatensauce mit Dim Sum
Asian tomato sauce with dim sum



Paneng Curry mit Rinds-Entrecote-Streifen*
*Paneng curry with beef entrecote strips**

oder / or

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskölbchen und Nüssen
Asian wok-vegetable with chicken slices, corn and nuts

oder / or

Entenbruststreifen gewürzt mit Ingwer, Peperoni, Ananas, Peperoni und Chilischoten *
Sliced duckling breast with ginger, peppers, pineapple and chili

oder / or

Gebackener Engel Tofu „sweet & sour“
Tofu “sweet & sour”

Zu all diesen Gerichten servieren wir Jasminreis
All mentioned dishes are with Jasmine rice



Heisse Ananasküchlein mit Kokosglace
Hot baked pineapple rings with coconut ice cream

Menu 84.--

Ohne Suppe / *without soup* 75.--

Vorfreuden / starters

Pho Pia Thord

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chilisauce und asiatischem Gurkensalat
Spring rolls with sweet chili sauce and Asian cucumber salad



16.50

Gai Satay

Pouletfilet-Spiesschen mit rassisger Erdnuss-Sauce und asiatischem Gurkensalat

Marinated chicken with peanut sauce and Asian cucumber salad

17.50

Gung Chup

Krevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce und Asiatischem Gurkensalat

Crispy shrimps with sweet chili sauce and Asian cucumber salad

16.50

Suppen

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Pouletbruststreifen, Pilzen, Kaffierlimonen und Limettensaft

Coconut milk soup with chicken breast strips, mushrooms, kaffir lime and lime juice

14.50

Tom Makhuea Thet (vegan)

Asiatische Tomatensuppe mit Dim Sum
Asian tomato soup with dim sum



14.50

Hauptgerichte / main courses

Ped Pad Khing *

Entenbruststreifen gewürzt mit Ingwer, Peperoni, Ananas und Chilischoten 45.--
Strips of duck breast with ginger, peppers, pineapple and chili

Gai Pad Nam Prik Pow

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pouletstreifen, Maiskölbchen und Nüssen 41.--
Asian wok vegetable with chicken slices, corn and nuts

Loog Wha Pad Prig

Kalbfleischstreifen mit Thai-Basilikum, Gemüse, Bambussprossen und 46.--
Shi-Takepilzen an Sojasauce
Sliced veal with Thai basil, vegetables, bamboo sprouts, Shi-Take-mushrooms and Soja sauce

Neua Pad Nam Man Hoy *

Rinds-Entrecotestreifen mit Cashewnüssen, Gemüse, 46.--
Knoblauch und Chili-Sojasauce
Beef entrecote strips with cashew nuts, vegetable, garlic and chilli-soya-sauce

Sweet & Sour

Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Cherry-Tomaten und Ananas "sweet and sour"
Cucumber, onions, pepperes, cherry-tomatoes and pineapple "sweet and sour"

mit gebackenen Krevetten 46.--
with baked prawn

mit gebackenen Pouletstreifen 42.--
with baked strips of chicken breast

mit Engel Tofu (vegan)  26.--
with tofu

mit Gemüse (vegan)  26.--
with vegetable

Zu all diesen Gerichten servieren wir Jasminreis
All mentioned dishes are with Jasmine rice

Currys

Unsere Currys werden mit der jeweiligen Currypaste, Kokosnussmilch und den entsprechenden Zutaten frisch zubereitet.

Our curries are freshly prepared with the respective curry paste, coconut milk and the appropriate ingredients

Kiew Warn *

Grünes Curry mit Thai-Auberginen, Basilikum und Zitronengras

Green curry with Thai aubergines, basil and lemongrass

Garie

Gelbes Curry mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Tomaten

Yellow curry with peppers, spring onions and tomatoes

Paneng *

Paneng Curry mit Erdnüssen, Lytchees und Thai-Basilikum

Paneng curry with peanuts, lytchees and Thai basil

Ped **

Rotes Curry mit Bambussprossen, Thai-Basilikum und Chili

Red curry with bamboo sprouts, Thai basil and chili

Pouletbruststreifen / <i>strips of chicken breast</i>		42.--
Krevetten / <i>prawn</i>		46.--
Rinds-Entrecotestreifen/ <i>Beef entrecote strips</i>		46.--
Entenbruststreifen / <i>strips of duck breast</i>		45.--
Engel Tofu / <i>Tofu (vegan)</i>		26.--
Gemüse / <i>vegetable (vegan)</i>		26.--

Zu diesen Gerichten servieren wir Jasminreis und asiatisches Gemüse aus dem Wok

All Curry main dishes are with Jasmine rice and Asian wok vegetable

Vorfreuden / starters

Frisch und knackig

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Green salad with roasted kernels

11.50

Einfach und gut

Farbenfroher gemischter Salat
Mixed salad

13.50

Der Klassische

Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with hard boiled eggs, bacon and croûtons

16.50

Langusten Cappuccino

Langustensuppe mit gebratenen Riesenkrevettenstückchen
Spiny lobster soup with fried prawn pieces

15.50

Vegi und Fisch / vegi and fish

Ein Bündner

Bündner Gemüse-Capuns serviert in der Rahm-Bouillon mit Trüffelöl
Big spaetzle rolled in a chard leaf, in a vegetarian bouillon and truffle oil
(Vegan möglich)



31.--

Gnocchi di Patate (Vegan)

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Thaibasilikum
Potato gnocchi with pumpkin sauce, walnuts and cranberries



28.--

Bremgarter Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Lachsravioli an Dillrahmsauce
Swiss salmon trout fillet with salmon ravioli and dill cream sauce



44.--

Schweizer Eglifilets

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter dazu Kartoffeln und Blattspinat
Fried perch fillets with almond butter served with potatoes and spinach leaves

46.--

Klassiker / classics

Wie vom Grossmueti

Kalbs-Hacktätschli mit Champignonrahmsauce, feinen Nudeln und Gemüse 36.--
Veal meatballs with Champignon cream sauce, noodles and vegetables

Ordensband für tüchtige Köchinnen

Saftiges Schweins-Cordon bleu gefüllt mit aromatischem Schinken 34.--
und Alpkäse, serviert mit Pommes frites und Gemüse gross/big 41.--
Pork Cordon bleu filled with ham and Swiss cheese, Kalb/veal 47.--
served with french fries and vegetables auch glutenfrei möglich

Zürcher Geschnetzeltes

Köstliche Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit frischen Champignons, 44.--
begleitet von Butterrösti und Gemüse gross/big 49.--
Sliced veal "Zurich style" with champignon cream sauce,
Swiss rösti and vegetables

Pfändli

Grand Cru Rinds-Entrecote im Pfändli, mit Kräuterbutter gratiniert 52.--
Begleitet von Pommes frites und Wintergemüse
Beef entrecote in a pan, gratinated with homemade herb butter,
served with french fries and vegetables

„Tatar-Beefsteak“

Gehacktes rohes Rindfleisch mit verschiedenen Zutaten nach 26.--
Ihrem Geschmack zubereitet, begleitet von Toast und Butter gross/big 36.--
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Sinfonietta in Dessert Dur / desserts

“Keis Dessert”	7.50
Kleine Dessert Überraschung <i>Small dessert surprise</i>	
Affogato	7.--
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanilleglace <i>Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Südtiroler Grüsse	14.50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Marzipan-Sauerkirsch-Rahmglace <i>Small “Kaiserschmarrn” with marzipan-sour cherry ice cream</i>	
Schokoladentraum	14.50
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate tartlet with vanilla ice cream</i>	
Samba ganz heiss (Vegan)	14.50
Heisse Ananasküchlein mit Kokosglace <i>Hot baked pineapple rings with coconut ice cream</i>	
Coupe Danemark	13.50*
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce</i>	
Coupe Henry	13.50*
Vanilleglace mit Ananasstückchen und Eierlikör <i>Vanilla ice cream with pineapple pieces and egg liqueur</i>	
Coupe Hot Berry	13.50*
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren <i>Vanilla ice cream with hot wild berries</i>	
Bananensplit	14.50
Vanilleglace mit Schoggisauce und Bananen <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas</i>	
Apfelhüechli mit Vanilleglace	15.50
<i>Hot baked apple rings with vanilla ice cream</i>	
Eiskaffee	12.50
Kaffeeglacé mit Espresso und Rahm <i>Coffee ice cream with espresso and cream</i>	

Alles in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Unsere Mitarbeiter die für Sie da sind

Service:

Mandy Berther
Danilo Splittgerber
Patricia Abrecht
Susan Strebel
Noah Klantschnik

Küche:

Dario Mikulic, Küchenchef
Christian Hainz
Sohaila Haidari

Kanen Pathmaraj Nadarajah

Reception:

Melanie Ohms

In Ausbildung:

Jérôme Schwarz 3. Lehrjahr
Javier Gonzales 2. Lehrjahr
Joshua Boniver 1. Lehrjahr

In Ausbildung:

Fabienne Hammer 3. Lehrjahr

Heiner und Simone Kuster

Unsere Lieferanten und Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet, Poularde	Schweiz
Lachsforelle / Saibling / Egli	Schweiz, Bremgarten
Egli	Schweiz, Valperca La Perche Loë, Wallis
Black Tiger	ASC-Zertifiziert, Vietnam
Hausbrot	Unterlunkhofen, Schweiz
Tafelbrötli	Unterlunkhofen, Schweiz
Butterzopf	Schweiz
Gipfeli	Schweiz
Semmel	Schweiz
Tessinerbrot	Schweiz
Brötchen	Schweiz
BurgerBun	Schweiz
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Schweiz

Lieferanten

Kaffee	Graf, Baden
Gemüse	Welti, Engros-Markt, Zürich
Fisch	Comestible, Bianchi, Zufikon
Brot	Bäckerei Stutz, Unterlunkhofen
Getränke	Familie Schürmann, Wohlen
Bio Eier, Chicken Nuggets	Familie Hafner, Berikon
Schnittlauch	Familie Baur, Berikon

Über Auskünfte bezüglich Allergene, fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter.