

Speisekarte

Vorspeisen

- 1 Frühlingsrollen **V** Fr. 4.- /Stk.
Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Glasnudeln und Gemüse
- 2 Satay Spiessli Fr. 4.- /Stk.
gebratene Pouletspiessli
mit Erdnussauce
- 3 «Gyozas» Fr. 4.- /Stk.
gedämpfte/gebratene Teigtaschen
Vegi oder mit Rindshackfüllung

Suppen

- 4 Tom Kha Gai **I** Fr. 15.-
Kokossuppe mit Poulet,
(Lemongras und Ingwer)
- 5 Tom Yam Gung **II** Fr. 15.-
Feurige Suppe mit Crevetten,
(Lemongras und Ingwer)

Salat

- 6 Yam Wun Sen **II** Fr. 15.-
Glasnudelsalat mit Chilli, Tomaten,
Zwiebeln, Poulet oder Crevetten
- 7 Somtam-Thai **II** Fr. 15.-
Papayasalat mit Chilli, Tomaten,
Rüebli und Knoblauch

Thai-Klassiker

- 8 Phat Thai Fr. 22.-
gebratene Reissnudeln mit Gemüse,
Poulet, Rind, Schwein oder Crevetten
- 9 Khao Phat Fr. 22.-
gebratener Reis mit Gemüse,
Poulet, Rind, Schwein oder Crevetten
- 10 Phat Grapau **II** Fr. 24.-
Poulet, Rind oder Schwein mit
Knoblauch, Chilli und «Grapau» Basilikum
- 11 Phat Priaw Wan Fr. 24.-
Sweet & Sour mit Gemüse,
Poulet, Rind oder Schwein

Thai-Curryfestival

- 12 Gaeng Ped **II** Fr. 24.-
rotes Curry mit Gemüse, Kokosmilch,
Poulet, Rind oder Schwein
- 13 Gaeng Kiau Wan **II** Fr. 24.-
grünes Curry mit Gemüse, Kokosmilch,
Poulet, Rind oder Schwein
- 14 Panaeng Curry **II** Fr. 24.-
Panaeng Curry mit Gemüse, Kokosmilch,
Poulet, Rind oder Schwein
- 15 Gaeng Massaman Fr. 24.-
gelbes Curry mit Kartoffeln, Kokosmilch,
Poulet, Rind oder Schwein

Wichtige Info

Auf Wunsch können alle Speisen schärfer oder weniger scharf zubereitet werden.

I wenig scharf **II** scharf **III** sehr scharf **IV** extrem scharf **!!!**

Allgemeines

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Auf Wunsch gibt es alle Gerichte auch Vegetarisch.

Alle Hauptspeisen (ausser Phat-Thai und Khao-Phat) servieren wir Ihnen mit Jasmin-Reis.

Bei Rindfleisch und Spezialbeilagen wie Khao-Phat oder Phat-Thai verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 2.-

Falls Sie auf bestimmte Lebensmittel Allergisch sind, wenden Sie sich an unser Service-Personal.

Fleischdeklaration:

unser Poulet,- Schweine- und Rindfleisch ist aus der Schweiz, Crevetten aus Vietnam
(kann Spuren von Antibiotika und Leistungsfördernden Mitteln aufweisen).

Kleine Geschichte zur Thai-Küche

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt, auf den Tisch kamen vornehmlich Wassertiere und Wasserpflanzen. Veränderungen in den Kochgewohnheiten gab es sowohl durch chinesische und japanische Einflüsse als auch, ab dem 17. Jahrhundert, durch Einflüsse aus Europa. Chilis wurden zum Beispiel von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt.

Grundnahrungsmittel

Reis ist das Grundnahrungsmittel in Thailand. Der thailändische Ausdruck für essen: "kin-kào" bedeutet wörtlich „Reis essen“, egal um welche Art von Speisen es sich handelt. Unter den vielen Reissorten ist der vor allem im Isaan angepflanzte langkörnige Jasminreis besonders beliebt, aber auch am teuersten. Im Norden und Nordosten Thailands wird der Klebreis bevorzugt, der nicht gekocht, sondern in einem aus Bambus geflochtenen Behälter über einem Wassertopf gedämpft wird und dessen Körner so zusammenkleben.

Zutaten und Gerichte

Die thailändische Küche besitzt zahlreiche typische Zutaten, einige Beispiele sind: Reis "kào" am bekanntesten ist der Jasminreis "kào-hòm-mali", der auch als thailändischer Duftreis bekannt ist und vor allem in der Zentralregion und im Süden Thailands beliebt ist, und der Klebreis "kào-niao", der eher im Norden und Nordosten Thailands bevorzugt wird. Daneben gibt es eine Vielzahl weiterer Sorten und Qualitätsabstufungen.

Nudeln "kūai-tiao" (Reisnudeln) gibt es in verschiedenen Breiten, sie werden meist als Nudelsuppe oder gebraten als zum Beispiel Phat Thai gegessen. Bami haben eine gelbliche Färbung, sie werden aus Weizenmehl hergestellt, manchmal wird Ei hinzugefügt. Khanom Dschin (Reisnudeln) sind typisch für die Küche Süd-Thailands und werden meist mit einer scharfen curryähnlichen Sauce "kanóm-in-nám-ja", (Reisnudeln mit Kräutersauce) serviert. Wun Sen sind aus Mungbohnen-Mehl hergestellte Glasnudeln, die gerne als Einlage in klaren Suppen verwendet, oder als erfrischender Salat, Yam Wun Sen zubereitet werden. Thai-Auberginen Cha-Om Triebe der Akazienart *Acacia pennata*, die u. a. in Suppen, Curries und Omelettes Verwendung finden.

Gewürze und Kräuter

Verschiedene Arten von frischen und getrockneten Chilischoten, wie zum Beispiel die kleine Phrik Khi Nu wörtlich Mäusekot-Chili oder die etwas größeren „himmelweisenden Chili“ von den Portugiesen im 16. Jahrhundert aus Südamerika eingeführt.

Galgantwurzel, Chinesischer Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Koriander (das Aussehen der Blätter entspricht etwa der Petersilie in der europäischen Küche), von dem sowohl die Wurzeln als auch die Blätter und die Samen verwendet werden. Dill (phak chi isan) wird vor allem in der regionalen Küche Nordost-Thailands verwendet.

In der Thai-Küche verwendet man insgesamt drei verschiedene Arten von Basilikum, in Thailand Horapa genannt: „süßes Basilikum“ das eng verwandt mit dem in Europa bekannten Basilikum, allerdings wesentlich geschmacksintensiver ist.

„Zitronenbasilikum“ und „Indisches Basilikum“, Limettenblätter geben den Gerichten einen zitronigen Geschmack, sie tragen allerdings nicht zur Säuerung bei.

Fischsauce "nám-pla" wird in fast jedem thailändischen Gericht verwendet; hergestellt wird sie aus Sardellen, Wasser und Salz. Reines Salz wird zum Würzen nur selten verwendet, im Allgemeinen wird es durch Fischsauce ersetzt.

Tamarinde gibt den Gerichten eine leichte säuerliche Würze.

Gerichte

Weltberühmt sind auch einige Gerichte der Thailändischen Küche aus der Gruppe der „Gaeng“, die gemeinhin als „Curry“ bezeichnet werden. In Thailand ist Curry-Pulver, wie es in Europa verbreitet ist, zwar nicht unbekannt, aber es wird nur in einigen Gerichten, wie gebratene Krabben mit Curry-Pulver und Ei verwendet. Es gibt nur wenige thailändische Gerichte, die „Kari“ im Namen tragen: zum Beispiel „kæ-kàri-kài“, meist als „Gelbes Hühner-Curry“ übersetzt. Thailändischen Gaeng-Gerichte ähneln indischen Currys, sie sind mit Eintöpfen mit viel Flüssigkeit oder Suppen vergleichbar. Weitere Gaeng-Gerichte enthalten viele Chillis, wie Kaeng Phet wörtlich „Scharfe Suppe“, im Westen als „Rotes Curry“ bekannt. Die Grundzutaten dieser Gerichte werden als Pasten zubereitet, in denen beispielsweise Wurzeln, frische Blätter und frische Chillischoten mit Garnelenpaste so lange im Mörser gestampft werden, bis sie zu einer homogenen, dicken Masse geworden sind.

Som Tam ist ein besonders im Isaan beliebtes Gericht. Das Mischgemüse besteht aus klein gehackten grünen (unreifen) Papayas, Knoblauch, Tomaten, Limone, Lang-Bohnen, gerösteten Erdnüssen, Salz, Palmzucker und Chilischoten, gewürzt mit Fischsauce. Es wird meistens sehr scharf gegessen. Tom Yam ist wohl eines der bekanntesten Gerichte Thailands. Diese würzige, sauer-scharfe Suppe wird mit Fischsauce, Schalotten, Zitronengras, Limonensaft, Galangal, Tamarinde und vielen Chillis gewürzt. Sie wird traditionell zu Reis mit verschiedenen Einlagen, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten serviert.

Durch den Einfluss von aussen kam eine Reihe neuer Produkte in der thailändischen Küche zur Anwendung, wobei einige Zutaten durch einheimische Produkte ersetzt wurden. So wird in Thailand beispielsweise Kokosöl statt Butterfett eingesetzt und Zitronengras bzw. einheimische Gewürzmischungen ersetzen andere Gewürze.