Starters

Vorspeise/Hauptgang

Hausgemachte Springrolls 4 Stück

15.00

Mit Gemüsefüllung und süss-saurem Dipp

Satay 4Stück

17.00

In Kokosmilch marinierten Pouletspiesschen (CH) mit Erdnusssauce

Saw-Neu-Hom-Pha 4 Stück

18.50

Hausmarinierte, im Teigmantel gebackene Crevetten (THA) mit süsssaurem Dipp

Som Tam 🚺

19.50/24.00

Salat von grüner Papaya mit Karottenstreifen, Chilis, Erdnüssen, rohen Thaibohnen und getrockneten Crevetten(THA)

Yam Wun Sen

19.50/25.00

Pikanter Glasnudelsalat mit Pouletstreifen (CH) und Crevetten (THA)

Yam Nüa Yang

19.50/25.00

Rindflei<mark>schsalat (CH) mi</mark>t frischen Gurken, Zwiebeln und Eisberg

Thai Vorspeisen Variation

pro Person

18.50

Für 2 Personen 26.00

Fünf verschiedene Vorspeisen von der Küchenchefin Atchara zusammengestellt (CH)

Larb Gai 🚺

19.50/25.00

Pikanter Poulet Salat (CH) "Isaan Style" mit Koriander, Pfefferminz, Zwiebel, Zitronensaft

Golden Thai Food Salat

15.50

Eisberg, Gurken, Omelettestreifen, Schalotten, geröstete Kokosraspel und Cherrytomaten

****=leicht pikant

🔰 🕻 = gut pikant

Soups

Vorspeise/Hauptgang

Tom Yam Gung 🔍 🔍



13.00/25.00*

Scharf-säuerliche Suppe mit Crevetten(THA), frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und Chili

Tom Yam Gai 🔰

Scharf-säuerliche Suppe mit Poulet(CH), frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, 11.50/22.00* Zitronenblätter, Koriander und Chili

Tom Kha Gai

11.50/22.00*

Würzige Kokosmilchsuppe mit Poulet(CH), frischen Pilzen, Zitronenblätter und Zitronengras

Tom Kha Gung

13.00/25.00*

Würzige Kokosmilchsuppe mit Crevetten(THA), frischen Pilzen, Zitronenblätter und **Zitronengras**

Tom Jüd

Glasnudelsuppe mit Poulet (CH) und Gemüse

11.50/22.00

Wan Tan

Bouillon mit gefüllten Thai Ravioli (Poulet (CH) und Gemüse)

11.50/22.00

***** Inklusive Jasminreis gedämpft



