

Season's special

Nicht alltägliche Thai Küche

Gagng Jud Wunsen Sai Fr. 13.50

Klare Suppe mit Schweinefleisch und Gemüsestreifen.

Gai Manau Fr. 16.50

Gedämpftes Poulet mit Kabis an Limettensauce.

Vegetarische Variante mit Tofu. Fr. 14.50

Gaeng Shu Shi Talee Fr. 43.50

Rotes Meeresfrüchte Curry mit Crevetten, Jakobsmuscheln und Hummerschwänzen in Kokosnussmilch und Kaffirblättern.

Serviert mit gedämpften Reis.

Phad Nua Namanhoy Fr. 39.50

Gebratene Bio Rindfleischstreifen mit Austernsauce, Thai Brokkoli und Gemüse. Serviert mit gedämpften Reis.

Suki Haeng Sai Phak Fr. 24.50

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Tofu und gemischten Gemüse.

8-teiliges Menu p. P. (schärfe nach Wahl, ab 2 Personen) Fr. 73.50

4 Vorspeisen

3 Hauptgänge

1 Dessert

Saison Dessert Fr. 13.50

Frische Früchte mit einer Kugel Kokosnussglace an warmer Kokosnusssauce.

Zum Apéro: Riesling Tradition Robert Weil Fr. 7.50 dl

VORSPEISEN

mild SAO NOI HOM PHAO สำน้อยห่มผ้า Fr. 22.00

Riesencrevetten aus Mangrovenfang, mariniert und umhüllt von einem dünnen, knusprigen Teigmantel, serviert mit Thai-Gurkensalat.
Mangrove catch-shrimps, marinated, wrapped in thin crispy batter, served with cucumber-salad and sweet chili sauce.



mild POH PIAH THOD ปอเปี๊ยะทอด

Frühlingsrollen Thai-Style

- vegetarisch

Fr. 11.50

- mit Poulet

Fr. 13.00

Spring-rolls with vegetables and chicken or vegetables only.

 SA-TE GAI สะเต๊ะไก่

Gebratene Poulet-Spiesschen mit Erdnusssauce und Thai-Gurkensalat.

Barbecued chicken-skewer with peanut-sauce. 1 Person Fr. 17.00

ab 2 Personen p. P. Fr. 15.50

 AHARNWANG HA YANG อาหารว่าง ๕ อย่าง

5 verschiedene Thai-Vorspeisen
von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Variety of appetizers.

1 Person Fr. 21.00

2 Personen Fr. 39.50



 SOM TAM ส้มตำ Fr. 19.50

Grüner Papaya Salat mit Riesencrevetten, Thai-Schlangenbohnen, Erdnüssen und getrockneten Crevetten "Bangkok Style".

Spicy green papaya-salad with mangrove-shrimps.

 LAB TAUHU ลาบเต้าหู้

Fr. 13.50

Würziger Salat von gehacktem Tofu mit Schalotten, geröstetem Reismehl, abgeschmeckt mit Limettensaft, frischer Pfefferminze und Chili.

Tofu salad with lime, peppermint leaves and roasted rice flour.

 YAM NUA ยำเนื้อ

Scharfer, mariniertes Rindfleischsalat, mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander.

Fr. 20.50

Spicy beef-salad.

SUPPEN

- Vorspeise
- *Appetizer*



TOM YAM KUNG ต้มยำกุ้ง

Klare, pikante Suppe mit Riesencrevetten aus Mangrovenfang, Reisstrophpilzen und Zitronengras.

- als Vorspeise / *Appetizer*

Fr. 13.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Fr. 35.50

Clear spicy soup with mangrove catch shrimps and lemongrass.

TOM KHA GAI คัมข่าไก่

Würzige Kokosuppe mit Pouletstückchen, Reisstrophpilzen Zitronengras und Limettensaft.

- als Vorspeise / *Appetizer*

Fr. 12.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Fr. 28.50

Tasty poultry-broth with chicken and coconut milk.

PRODUKTEINFORMATION / PRODUZENTEN

No MSG added

NO MONOSODIUM – GLUTAMAT etc.

Wir verwenden kein Glutamat.

FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

Unser Rind- und Schweinefleisch ist von Bio Qualität aus der Schweiz von der Metzgerei Keller.

GEFLÜGEL AUS BODENHALTUNG UND EIER AUS AUSLAUFHALTUNG

Wir verwenden ausschliesslich **frisches Schweizer Poulet aus Bodenhaltung** von der Metzgerei Keller.

Eier aus Schweizer Auslaufhaltung vom Geflügelhof Inauen, Oberdürnten.

Die Entenprodukte stammen aus Frankreich. Vegetarische Aufzucht, Bianchi AG.

FISCHE UND KRUSTENTIERE

Crevetten und Meeresfrüchte kommen vorwiegend aus Thailand und Vietnam. Loup de Mer aus Griechenland (Zucht), Red Snapper aus Fangzone (FAO071). Wir verwenden ausschliesslich **Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht oder aus Wildfang**, ohne Fütterung, Wachstumsförderer oder Antibiotika, Bianchi AG.

TOFU

Wir beziehen unseren **Bio-Tofu** von der Bio-Tofurei Engel, Zwillikon.

GEMÜSE AUS THAILAND

The Asia Company liefert zweimal wöchentlich frisches Gemüse. Es handelt sich dabei um Gemüse welches hier nicht wächst oder nicht in der gewünschten Qualität. Die Produzenten sind nachverfolgbar und teilweise auch persönlich bekannt.

HAUPTSPEISEN TELLERGERICHTE

One-plate dishes



mild PHAD THAI ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย Fr. 25.50

Gebratene Reismudeln mit Poulet, Sojabohnensprossen, Thai-Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Limonensaft.

Fried noodles with chicken, soybeans, peanuts.

mild KHAO PHAD ข้าวผัดหมู Fr. 27.50

Gebratener Reis mit Bio- Schweinefleisch, Gemüse und Ei.

Fried rice Thai-style with vegetables and pork.

HAUPTSPEISEN PLATTENGERICHTE

Served with rice



mild PHAD GAI SAI MED MAMUANG Fr. 32.50
ก๋ัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen.

Fried chicken with cashew-nuts.

Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

mild PHAD TUA NGONG - CAP TAU HUH Fr. 28.50
ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้

Gebratener Bio-Tofu mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, an Sojasauce.

Fried Bio-Beancurd with soy sprouts, spring-onion and cashews.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม

Gemüseplatte Thai-style mit Thai-Gemüse, gedämpfter Reis.

Fr. 26.50

- als Beilage / *side dish*

Fr. 16.50

Fried vegetables Thai-style.

- Hauptgang serviert mit gedämpftem Siam-Reis

🌶🌶 PHAD KHA PHAO ผัดกระเพราเนื้อ

Gebratene Rindshuftstreifen mit Thai-Basilikum und Thai-Schlangenbohnen.

Fried beef with Thai-basil leaves and Thai-string beans.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.



Fr. 38.50

🌶 PHAD NAM PRIK PHAO กุ้งผัดน้ำพริกเผา

Fr. 42.50

In Chilipaste marinierte Riesencrevetten aus Mangrovenfang mit jungem Mais, gebraten mit Palmzucker, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.

Mangrove-shrimps in chilipaste marinated, sauted with palmsugar.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild PHAD PRIAO WAN เปรี้ยวหวานหมู

Fr. 34.50

Süss-sauer mit Bio- Schweinefleisch, Tomaten, Gurken und Ananas.

Sweet and sour with organic pork.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

FISCH

🌶 PLA JIAN ปลาเจียน

Ganzer, frischer Meerwolf mit frischem Ingwer und frischen Thai-Gemüwestreifen, an Soja- Austernsauce.

Fresh, fried dorade with vegetables and ginger on soy-oystersauce.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis



Fr. 45.50

🌶🌶 PLA SAM LOT ปลาสามรส

Fr. 44.50

Ganzer, frischer Meerwolf an Tamarindensauce mit Knobli, Chili und Schalotten.

Fresh, fried dorade on tamarind-sauce with garlic and chili.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

BEILAGEN

Gedämpfter Reis, sofern nicht inbegriffen / *white rice* per Portion Fr. 5.00

Gebratener Reis anstelle gedämpfter Reis / *fried rice* Aufpreis Fr. 8.50

Gebratene Nudeln anstelle gedämpfter Reis / *fried noodles* Aufpreis Fr. 9.50

CURRIES

**Unsere Currypasten sind Eigenproduktion.
Hier im Hause frisch hergestellt.
*Our Currypastes are in house home made.***



GAENG KHIAO WAN แกงเขียวหวานปลา

Grünes Curry mit Auberginen, frischen Palmherzen, Basilikum und Kokosnussmilch.

Green curry with vegetables, Thai- basil and fresh chili.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

GAENG PAET แกงเผ็ดไก่

Rotes Curry mit Thai Aubergine, Basilikum und Kokosnussmilch.

Red Curry with chicken-breast, Thai- eggplants and Thai- basil.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

GAENG MASSAMAN แกงมัสมั่นไก่

Gelbes Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashewnüssen. Abgeschmeckt mit Tamarindensaft.

Chicken curry- stew, southern style.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

GAENG PAH แกงป่าเนื้อ

Pikantes rotes Curry "Bauernart" ohne Kokosnussmilch, Thai- Gemüse und rassigen Thai- Gewürzen.

Red clear organic beef-curry "country-style" with vegetables and tasty Thai- herbs.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

Preise:

Mit Schweizer Poulet / with swiss chicken	Fr. 33.50
Mit Tofu und/oder Gemüse / with tofu or veges only	Fr. 29.50
Mit Planted Chicken, 100% Vegan	Fr. 35.50
Mit Schweizer Bio Schweinefleisch / with organic swiss porc	Fr. 35.50
Mit Red Snapper (Wildfang) / Red snapper (Ocean catch)	Fr. 35.50
Mit Ente aus vegetarischer Aufzucht / Duck vegetarian fed	Fr. 36.50
Mit Schweizer Bio Rindfleisch / organic swiss beef	Fr. 39.50
Mit Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht / Shrimps	Fr. 40.50

DESSERTS



Tong Dessert สลัดผลไม้ Fr. 9.50

Thai- Fruchtsalat mit Palmyra- Kokosnuss, frische Mango, Ananas und Papaya mit Kokosnussmilchcrème.

Fruit salad Thai-style.

- mit Kokos- Pandan- Glacé / *with coconut-pandanus-ice-cream* Fr. 12.50

CREM MAMUANG ครีมมะม่วง Fr. 9.00

Hausgemachte Mangocrème mit frischer Mango.

Home made cream of mango.

CREM SAWAROT ครีมเสาวรส Fr. 9.00

Hausgemachte Passionsfruchterème mit frischer Passionsfrucht.

Home made cream of passionfruit.

DIE ZWEI Fr. 13.00

Je eine kleine Portion unserer beiden Fruchtcrèmen.

Combination of our two fruit creams.

SAKU MAMUANG ICE CREAM ผลไม้รวม Fr. 13.50

Tapiokaperlen in Kokosmilch gekocht, warm serviert mit Kokos- Pandan- Ice- Cream und Mango.

Cooked tapiokapearls with coconut- pandan- ice- cream and mango.

Glatsch ICE-CREAM ไอศกรีม pro Kugel Fr. 4.50

Cocos-Pandan / *coconut-pandanus*

Vanille / *vanilla*

Ingwer-Limone Sorbet/ *ginger-lime sherbet*

Chocolat Sorbett / *chocolate sherbet*

Cocosnuss Sorbet / *coconut sherbet*

Mango Sorbet / *mango sherbet*

Passionsfrucht Sorbet / *passionfruit sherbet*

DESSERTWEINE

SION, Vin mi-doux AOC Valais, Cédric Flaction 3/8 Flasche Fr. 32.50
Dessertweindelikatesse. Süß und doch fruchtig!

HAKUTSURU, Pflaumenwein, sauersüß, 12,5 % pro 0.5 dl. Fr. 6.00