+++Season's special+++

Nicht alltägliche Thai Küche

Pla Ra Song Krüang

Fr. 12.50

Thailändische Kokosnusssuppe mit Fischessenz, frischen Gewürzen und Gemüse.

Yam Mamuang Cap Kung Yang

Fr. 20.50

Würziger Mango Salat mit Schalotten, Limettensauce, garniert mit Riesencrevetten.

Vegetarische Variante mit Tofu

Fr. 16.50

Phad Fac Tong Sai Kaui (warme Vorspeise)

Gebratener Kürbis mit Eiern und Thai Basilikum

Fr. 17.50

Chu Shi Talae

Fr. 44.50

Rotes Chu-Shi-Curry mit Kokosnussmilch, Kaffirlimettenblätter, Jakobsmuscheln und Bärenflusskrebsen.

Serviert mit Siam Reis.

Phad Si Yu Nua

Fr. 33.50

Reisnudeln mit gehacktem Rindfleisch, Knoblauch, Thai Broccoli an dunkler Sojasauce. (sehr beliebt in den Strassen Bangkoks)

8-teiliges Menu p. P. (schärfe nach Wahl, ab 2 Personen) Fr. 68.50

4 Vorspeisen

3 Hauptgänge

1 Dessert

Saison Dessert

Fr. 13.50

Gebackenes Pandan Glace im Teig auf roter Kidneybohnen Sauce

VORSPEISEN

mild SAO NOI HOM PHAO สาวน้อยห่มผ้า Fr. 21.50

Riesencrevetten aus Mangrovenfang, mariniert und umhüllt von einem dünnen, knusprigen Teigmantel, serviert mit Thai-Gurkensalat. Mangrovecatch-shrimps, marinated, wrapped in thin crispy batter, served with cucumber-salad and Sweet chilly Sauce.

mild POH PIAH THOD ปอเปี๊ยะทอด

Frühlingsrollen Thai-Style (vegetarisch)
- mit Poulet

Spring-rolls with vegetables and chicken or vegetables only.

Fr. 11.00
Fr. 12.50

SA-TE GAI สะเต๊ะไก่

Gebratene Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce und Thai-Gurkensalat.

Barbecued chicken-skewer with peanut-sauce. 1 Person Fr. 16.50
ab 2 Personen p. P. Fr. 15.00

🖊 💮 AHARNWANG HA YANG อาหารว่าง ๕ อย่าง

5 verschiedene Thai-Vorspeisen 1 Person Fr. 20.50 von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Variety of appetizers

2 Pers. Fr. 39.00



Grüner Papayasalat mit Riesencrevetten, Thai-Schlangenbohnen, Erdnüssen und getrockneten Crevetten. "Bangkok Style" Spicy green papaw-salad with Mangrove-shrimps.

📂 LAB TAUHU ลาบเต้าหู้

Fr. 12.50

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

Tofusalad with Lime, Pepermint Leaves and roastet Rice flour.

YAM NUA ยำเนื้อ

Scharfer, marinierter Rindfleischsalat, mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koreander *Spicy beef-salad*.

Fr. 19.50

SUPPEN

- Vorspeise
- Appetizer



TOM YAM KUNG ตัมยำกุ้ง

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

- als Vorspeise / Appetizer Fr. 12.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis. Fr. 34.50

Clear spicy soup with mangrovecatch shrimps and lemongrass.

TOM KHA GAI ตัมข่าไก่

Würzige Cocossuppe mit Pouletstückchen, Reisstrohpilzen Zitronengras und Limettensaft.

- als Vorspeise / Appetizer Fr. 11.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis. Fr. 27.50

Tasty poultry-broth with chicken and coconutmilk.

PRODUKTEINFORMATION / PRODUZENTEN

No MSG added

NO MONOSODIUM - GLUTAMAT etc.

Wir verwenden kein Glutamat.



FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

Das Rind- und Schweinefleisch das Sie bei uns erhalten ist **von Bio-Bauernhöfen**. Bio-Metzgerei Bärtschi, Schüpfen. Eine Produzentenliste liegt bei uns auf.

GEFLÜGEL AUS FREILANDHALTUNG UND EIER AUS AUSLAUFHALTUNG

Wir verwenden auschliesslich **frisches Schweizer Poulet aus Freilandhaltung**von der Metzgereit Danko, Aadorf.Pouletoberschenkelfleisch von der Firma Kneuss, Mägenwil. **Eier aus Schweizer Auslaufhaltung** vom Geflügelhof Inauen, Oberdürnten. Die Entenprodukte stammen aus Frankreich. 100% vegetarische Aufzucht, Fa. Bianchi

FISCHE UND KRUSTENTIERE

Fische und Crevetten kommen vorwiegend aus Thailand, Vietnam, Italien und Griechenland. Wir verwenden ausschliesslich Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht oder aus Wildfang, ohne Fütterung, Wachstumsförderer und ohne Antibiotika. Fa. 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. Gemüse welches hier nicht wächst oder nicht in der gewünschten Qualität . Die Produzenten sind nachverfolgbar und teilweise auch persönlich bekannt. Alle Flugimporte werden CO² kompensiert mit "myclimate".

HAUPTSPEISEN TELLERGERICHTE

One-Plate dishes



mild PHAD THAI ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

Fr. 24.50

Gebratene Reisnudeln mit Poulet, Sojabohnensprossen, Getrockneten Crevetten, Thai-Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Limonensaft.

Fried noodles with chicken, soybeans, peanuts and dried shrimps.

mild KHAO PHAD ข้าวผัดหมู

Fr. 26.50

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei Fried rice Thai-style with vegetables and pork.

HAUPTSPEISEN PLATTENGERICHTE

Served with Rice

PHAD GAI SAI MED MAMUANG ก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Fr. 31.50

Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen, garniert mit getr. Chilis. Fried chicken with cashew-nuts, garnished with dried chillies. Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

mild PHAD TUA NGONG - CAP TAU HUH ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้

Fr. 27.50

Gebratener Bio-Tofu mit Sojabohnen-prossen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, an Soyasauce.

Fried Bio-Beancurd with sojabeansprouts, 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. 15.50

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 an Thai-string beans

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.



Fr. 37.50

PHAD NAM PRIK PHAO กุ้งผัดน้ำพริกเผา

Fr. 41.50

In Chilipaste marinierte Riesencrevetten aus Mangrovenfang mit jungem Mais, gebraten mit Palmzucker, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln. *Mangrove-shrimps in chillypaste marinated, sauted with palmsugar.*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild PHAD PRIAO WAN เปรี้ยวหวานหมู

Fr. 33.50

Süss-sauer mit Bio-Schweinefleisch, Tomaten, Gurken und Ananas *Sweet and sour with organic pork*.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

FISCH

🛩 PLA JIAN ปลาเจี๋ยน

Ganzer, frischer Meerwolf mit frischem Ingwer und frischenThai-Gemüsestreifen, an Soya-Austernauce. Fr. 44.50 Fresh, fried Dorade with vegetables and ginger on soy-oystersauce.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

PLA SAM LOT ปลาสามรส

Fr. 43.50

Ganzer, frischer Meerwolf an Tamarindensauce mit Knobli, Chili und Schalotten. Fresh, fried Dorade on tamarind-sauce with garlic and chilly

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

BEILAGEN

Gedämpfter Reis, sofern nicht inbegriffen / white rice per Portion Fr. 5.00 Gebratener Reis anstelle ged. Reis / fried rice Aufpreis Fr. 7.50 Gebratene Nudeln anstelle ged. Reis / fried noodles Aufpreis Fr. 8.50

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 Kokosmilch.

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

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

ZZ GAENG PAET แกงเผ็ดไก่

Rotes Curry Thai Aubergines, Basilikum und Kokosmilch. Red Curry with Chicken-breast, Thai-eggplants amd Thai-basil.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

mild GAENG MASSAMAN แกงมัสมั่นไก่

Curry mit Cocosnussmilch, 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 Kokosmilch, Thai-Gemüse und rassigen Thai-Gewürzen. Red beef-curry "country-style" with vegetables and tasty Thai-herbs.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Preise:

Mit schweizer Freiland Poulet / with Swiss Chicken	Fr. 32.00
Mit Tofu und/oder Gemüse / with Tofu or veges only	Fr. 28.00
Mit Planted Chicken 100% Vegan +++NEU+++	Fr. 34.50
Mit bio Schweinefleisch / with Swiss Porc	Fr. 34.50
Mit Red Snapper (Wildfang) / Red Snapper (Ocean catch)	Fr. 34.50
Mit Ente aus vegetarischer Aufzuch / Duck vegetarian fed	Fr. 35.50
Mit bio CH-Rindfleisch / organic Swiss Beef	Fr. 38.50
Mit Crevetten aus nachhalltiger Mangrovenzucht / Shrimps	Fr. 39.00

DESSERTS

Tong Dessert สลัดผลไม้ Fr. 8.50

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

Fruit salad Thai-style.

- mit Cocos-Pandan-Glacé / with coconut-pandanus-ice-cream Fr. 11.50

CREM MAMUANG ครีมมะม่วง

Hausgemachte Mangocrème mit frischer Mango.

Home made cream of mango.

CREM SAWAROT ครีมเสาวรส

Hausgemachte Passionsfruchtcrème mit frischer Passionsfrucht. Home made cream of passionfruit.

DIE ZWEI Fr. 12.50

Je eine kleine Portionen unserer beiden Fruchtcrèmen. *Combination of our two fruit creams*.

SAKU MAMUANG ICE CREM ผลไม้รวม

Fr. 12.50

Fr. 8.50

Fr. 8.50

Tapiokaperlen in Cocosmilch gekocht, warm serviert mit Cocos-Pandan-Ice-Cream und Mango.

Cooked Tapiokapealrs with coconut-pandanus-ice-cream and Mango.

SORBETTO ICE-CREAM ใอสครีม 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. 4.50