

BENJARONG

Thai Cuisine

Speisen und Getränke
Authentic Thai Food





Unsere Philosophie

Bei uns im Benjarong Thai Cuisine versetzen wir Sie für genüssliche Momente mit allen Sinnen nach Thailand!

Unsere geheimen Gewürzmischungen behalten wir für uns, doch ein Blick in unsere Küche wird Sie von der hervorragenden Qualität unserer Speisen überzeugen. Wir servieren ausschliesslich authentische thailändische Gerichte, die vorwiegend nach nord- und ostthailändischen Rezepturen zubereitet sind.

Wir verarbeiten frische einheimische und thailändische Gemüse, asiatische Kräuter und siamesische Gewürze. Diese verleihen unseren Gerichten das gewisse Etwas.

Beim Fleisch achten wir auf artgerechte Tierhaltung von Produzenten aus der Schweiz. Fische, Crevetten und Co beziehen wir aus nachhaltiger Produktion mit möglichst schonender Tierhaltung – ein Unterschied, den Sie wirklich schmecken!

Möglichst alles ist hausgemacht – darauf können Sie sich verlassen. Auch für die Gesundheit tun wir eine Menge. Kurze Garzeiten und die schonende Zubereitung der frischen Zutaten garantieren ein Maximum an Vitaminen und Mineralien. Dies selbstverständlich ohne jeglichen Zusatz von Geschmacksverstärkern. Weil alles frisch ist und für Sie zubereitet wird, dauert es manchmal naturgemäss ein bisschen länger.

Damit Ihr kulinarischer Besuch im Benjarong Thai Cuisine zu einem besonderen, abgerundeten Erlebnis wird, bieten wir ein ausgesuchtes Sortiment an Weiss- und Rotweinen an.

Die stilvolle und gemütliche Einrichtung bildet den perfekten Rahmen für die kleine Genussreise. In den warmen Monaten begrüssen wir Sie auch gerne in unserer Lounge hinter dem Haus. Planen Sie eine Veranstaltung, dann wenden Sie sich einfach an unser Team! Das Benjarong Team hilft ihnen, alle Arten von Feiern stilvoll, nach Ihrem Geschmack vorzubereiten und durchzuführen; seien es Geburtstage, Firmenanlässe oder Jubiläen.

Lassen Sie Ihre Sinne nach Südostasien reisen und verbringen Sie eine erlebnisreiche, genussvolle Zeit mit uns.

Grüezi | Hello

“sawadee”

*– Ihr Benjarong-Team mit der
Gastgeberin Jong*





Vorspeisen



101 Spring Rolls

Fried (vegetarian) |
Frühlingsrollen
frittiert, vegetarisch,
serviert mit süsser
Chilisauce (6 halbe
Stück)

12.00



102 Satay Poulet Spiesschen

Gai Chicken Satay |
Marinierte
Pouletspiesschen
grilliert, mit hausge-
machter Erdnuss-
Sauce und Thai-
Gurken-Relish (4
Stück)

19.00



105 Money Bags

Vegetable mix
vegetarisch, eingepackt
in Reisteigbeutelchen,
Kartoffeln, Karotten,
Zwiebeln,
Süsskartoffeln, Korian-
der, Pfeffer, Sesamöl,
frittiert. Pflaumensauce
(6 Stück)

14.00



118 Thai Tempura Prawns

Fried with Tempura
batter | Im flockigen,
sehr leichten Tempura
Teig vorgebackene
Crevetten (5 Stück)

18.00



107 Gemischte Thai Vorspeise für 2 Personen hausgemacht | Thai Mix

Thai Mix for 2 homemade | Eine Auswahl an 5
Vorspeisen (2 Springrolls, 2 Mini Toasts, 2 Money
Bags, 2 Tempura Prawns, 2 Benjarong Samosas)
dazu hausgemachte süss-saure Sauce und Plum
Sauce

Je weitere Person + CHF 15.00

30.00



108 Gemischte Thai Vorspeise für 4 Personen hausgemacht | Thai Mix

Thai Mix for 4 homemade | Eine Auswahl an 5
Vorspeisen (4 Springrolls, 4 Mini Toasts, 4 Money
Bags, 4 Tempura Prawns, 4 Benjarong Samosas)
dazu hausgemachte süss-saure Sauce und Plum
Sauce

Je weitere Person + CHF 15.00

60.00



Vorspeisen



103 Fish - Cakes, Fisch Küchlein

Fried cakes with fish meat, vegetables and spices
| Gehacktes Fischfleisch und Gemüse, gewürzt,
serviert mit Sweet und Sauer Sauce (5 Stück)

18.00



121 Thai Samosa, hausgemacht

Fried Samosa with Chicken and vegetables | in
Reisteig, frittiert, gehacktes Poulet, süsse
Kartoffeln, Gemüse Mischung mit Curry, frittiert
(5 Stück) serviert mit Hausgemachter Sweet- und
Sauer Sauce

13.00



Zur Freude und zur Dekoration täglich frisch geschnitzt
von Jongjit Ketwijarn, Geschäftsführerin und Inhaberin des Restaurants Benjarong



Suppen



200 Tom Yam Gung | Hot and sour Soup

With prawns | Berühmte thailändische **scharfsaure** Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kaffernlimetten-Blättern, Zwiebeln, Koriander und Chili

18.00



202 Tom Kha Gai | Mild Chicken Soup

Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galgant (Thailändischer Ingwer), Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft

16.50

Die Suppen werden auf Ihren Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



Früchte- und Gemüseschnitzereien



Salate



161 **Beef Salad with Vegetables and Lettuce, Vorspeise**

Rindfleisch, leicht angebraten, ohne Fett, mit viel rohem Gemüse und Salat. Ideales Menu um Kalorien zu verlieren. In einem grossen Teller, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett

24.00



150 **Nür Nam Tok Waterfall Beef Hauptspeise**

Wasserfall Rindfleisch-Salat (Nordost Thailand Style). Grilliertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten an Dressing aus Koriander, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Chili, geröstetem Klebreismehl, Limettensaft, **serviert mit einer Portion Reis**

34.00



153 **Som Tam, Papaya Salad, Vorspeise**

Thai Papaya Spicy Salad | **sehr scharf**. Grüne Papaya in dünnen Streifen, Tomaten mit **von Hand** im Mörser kreierter Sauce, serviert mit Erdnüssen und Gemüse Relish

19.00



160 **Chicken Salad, Vorspeise**

With Vegetables and Lettuce | Hauptgang Poulet-Salat mit rohem Gemüse und Salat, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett

24.00



Die Salate werden auf Ihren Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



Thai Curries

mit einer Portion Reis serviert



250 Green Curry Chicken

Hot / sehr scharf
Grünes Curry mit **Poulet** mit knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

32.00

251 Green Curry Beef

Hot / sehr scharf
Grünes Curry mit **Rindfleisch** und knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

34.00



252 Green Curry Prawns

Hot / sehr scharf Grünes Curry mit **Crevetten** mit knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

36.00



270 Red Curry Chicken

Rote Curry Sauce mit **Poulet**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

32.00

271 Red Curry Beef

Rote Curry Sauce mit **Rindfleisch**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

34.00



272 Red Curry Prawns

Rote Curry Sauce mit **Crevetten**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

36.00



Thai Curries

mit einer Portion Reis serviert



260 Yellow Curry Chicken

Gelbes Curry mit Poulet ist von Natur aus sehr mild, Kartoffeln, Zwiebeln, Yellow Curry mild, Chicken, Onion and Potatoes

32.00



280 Panang Curry Chicken

Panang Curry mit Poulet, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch

32.00

281 Panang Curry Beef

Panang Curry Sauce mit Rindfleisch, gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch

34.00



290 Massaman Curry Chicken

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

32.00

291 Massaman Curry Beef

Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

34.00



295 Red Curry with Duck

Beliebte thailändische Spezialität Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch.

38.00



Feine Menus aus dem Wok

mit gesundem knackigem Gemüse und **einer Portion Reis serviert**



**350 Fried Chicken
Cashew Nuts**

Frittiertes, geschnetztes Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis sowie Zwiebeln und Peperoni und Ananas

30.00



351 Basil Chicken

Gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

30.00



352 Basil Beef

Gebratenes Rindfleisch mit Thai Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

32.00



**354 Sweet and Sour
Chicken**

Frittiertes, geschnetztes Poulet an einer süß-sauren Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas

30.00



**358 Sweet and Sour
Prawns**

Frittierte Crevetten an einer süß-sauren Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas

34.00



355 Ginger Chicken

Gebratenes Poulet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen und Gemüse an einem Mix aus Austern-Sauce und Soja-Sauce, rotem Chili und Knoblauch

30.00



357 Ginger Beef

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, an einem Mix aus Austernsauce und Sojasauce, rotem Chili und Knoblauch

32.00



**356 Beef Oyster
Sauce**

Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen an einer Austernsauce mit Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch

32.00



Nudel- und Reisgerichte



Die Nudel- und Reismenus werden auf Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



400 Pad Thai Chicken

Gebratene Reismudeln mit **Poulet**, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen

28.00

401 Pad Thai Prawns

Gebratene Reismudeln mit **Crevetten**, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen

32.00



403 Pad Si Eiw Chicken

Gebratene breite Reismudeln mit Poulet, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen

28.00

404 Pad Si Eiw Beef

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen

30.00



405 Fried Egg Noodles

with vegetables and Chicken. | Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Poulet gemischt mit Tamarind und Soja Sauce

28.00



450 Fried Rice with Chicken

Khao Pad Gai | Gebratener Reis mit Poulet, gemischtem Gemüse, CH-Freiland-Eiern, Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert –

28.00



451 Fried Rice with Prawns

Gebratener Reis mit Crevetten, gemischtem Gemüse, CH-Freiland-Eiern sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken

30.00



Vegetarische Speisen



253 Green Curry Tofu
Hot/ sehr scharf
 Grüne Curry Sauce mit Tofu, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch **30.00**



263 Yellow Curry Tofu
 Gelbe Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln
 Yellow Curry ist von Natur aus sehr mild **30.00**



353 Wok - Pad Tau Hoo Benjarong
 Stir fried Vegetables with Tofu | Angebratenes Saisongemüse mit Tofu an einer Pilzsauce aus dem Feuerwok (vegetarisch) nach Art der Küchenchefin Benjarong **30.00**



Die vegetarischen Speisen werden auf Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild - medium - hot)

283 Panang Curry Tofu **30.00**

254 Red Curry Tofu **30.00**



402 Pad Thai - Tofu mit Ei
 Beliebtestes Thai-Nudelgericht, vegetarisch. Gebratene Reisnudeln mit Tofu, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen **28.00**



455 Fried Rice with vegetables
 Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, (CH-Freiland) sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert - Tomaten und Gurken **27.00**



406 Fried Egg Noodles
 Fried Egg Noodles with Vegetables and Tofu. Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Tofu gemischt, Tamarind, Soja Sauce **27.00**

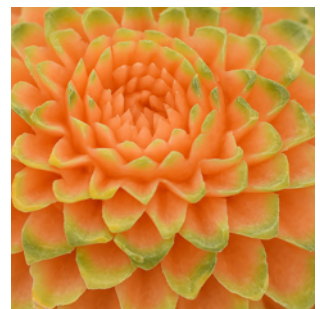
203 Tom Yam vegi Scharf Saure mit Gemüse (normal etwas scharf) **18.00**

204 Tom Kha vegi Milde Gemüse Suppe mit Kokos-Milch, vegetarisch, lactosefrei **16.50**



Spezial - Special Menu

*Hier folgen je nach Angebot spezielle
Menus*



Fruit and Vegetable Carving - Food Carving von Jong Ketwijarn, Geschäftsführerin



Desserts



501 **Fried Baby Banana**

Frittierte Baby Bananen
In einem Teigmantel knusprig frittierte Baby-Bananen mit Vanille-Glace, dazu Honig und geröstete Sesam-Samen

14.00



500 **Sticky Rice and Mangos**

Sticky Rice and Mangos - Klebreis mit Mango
Das populärste Dessert in Thailand
Gedämpftes Klebereis mariniert mit Kokosmilch und Palmzucker, dazu frische Mangos -
nur verfügbar wenn die Mangos die richtige Süsse haben

18.00



508 **Schokokuchen, Schoggi-Kuss**

Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern. Serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm

12.00



510 **Glace, pro Kugel**

mit oder ohne Rahm:
Vanille, Schokolade,
Kaffee, Erdbeere,
Kokosnuss,
Passionsfrucht-Ananas,
Mango Sorbet,
Blutorangen Sorbet,
Zitronensorbet

4.50



Good to know

Herkunftsnachweis

Rind	Schweiz, Florian Theiler Allenwinden	Fisch	Nordostatlantc mit Schleppnetz
Schwein	Schweiz	Crevetten	Vietnam, FOS zertifiziert
Poulet	Schweiz	Tofu	Schweiz
Ente	Thailand, Frankreich	Eier	Schweiz, Freiland, Stefan Langenegger, Baar

Abweichungen dieser Angaben werden auf dem Tagesangebot vermerkt!

Alle unsere Preisangaben enthalten die MwSt.

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fast alles ist hausgemacht und wird frisch zubereitet und einzeln gekocht, das braucht für diese Sorgfalt manchmal ein bisschen mehr Zeit.

Sämtliche Menus, ausgenommen die Nudelgerichte werden mit einer Portion Reis serviert. Eine weitere Portion Reis kostet Fr. 4.50

Falls Sie nichts sagen, werden wir das Essen mit milder Schärfe zubereiten. Bei vielen Menus können Sie wählen: mild - medium - hot | mild - mittelscharf - scharf - am Besten sprechen sie mit dem Service-Personal und geben Ihre Wünsche bekannt. Wir sind bestrebt, genau Ihren Grad der Schärfe zu erfüllen.

Für Getränke verlangen Sie bitte die Getränkekarte.

Bitte besuchen Sie uns auf Facebook, Tripadvisor oder auf unserer eigenen Website:
www.benjarong.ch

Wir danken Ihnen für den Besuch in unserem Restaurant und wir freuen uns, wenn wir Sie bald wieder als unsere Gäste empfangen dürfen.

Jong, Vanessa, Manuela, Linda, Lalida, Amporn, Lakana und Pius