

**Herzlich
Willkommen**

Welcome

Thai Suppen - Thai Soups

A/1 TOM YAM 10.50**

Scharf-saure Thaisuppe mit Galanga und Zitronengras,
wahlweise mit Poulet, Krevetten, Meeresfrüchten

*oder Gemüse ***8.50**

TOM YAM**

*Hot and sour Thai soup with galangal and lemon grass,
served with chicken, shrimps, sea food*

**or vegetables*

A/2 TOM KHA* 10.50

Scharf-saure Thaisuppe mit Galanga, Zitronengras und
Kokosmilch, wahlweise mit Poulet, Krevetten,
Meeresfrüchten

*oder Gemüse ***8.50**

TOM KHA*

*Hot and sour Thai soup with galangal, lemon grass and
coconut milk, served with chicken, shrimps, sea food*

**or vegetables*

Chinesische Suppen - Chinese Soups

- A/3 SCHARF-SAURE SUPPE*** **7.50**
Suppe mit Bambussprossen, Glasnudeln,
Baumpilzen und einem Schuss Ei
HOT AND SOUR SOUP*
*Soup with bamboo shoots, glass noodles,
wood ears (tree mushrooms) and egg*
- A/4 SPARGELSUPPE** **7.50**
Suppe mit Spargeln, Surimi-Sticks
und einem Schuss Ei
ASPARAGUS SOUP
Soup with asparagus, surimi sticks and egg
- A/5 GLASNUDELSUPPE** **7.50**
Suppe mit Glasnudeln, Baumpilzen
und Poulet oder Gemüse
GLASS NOODLE SOUP
*Soup with glass noodles and wood ears (tree
mushrooms), served with chicken or vegetables*
- A/6 WON TON SUPPE** **7.50**
Suppe mit Hackfleischbällchen, Krevetten
und Teigtäschchen mit Schweinefleischfüllung
WON TON SOUP
Soup with meat balls, shrimps and pork dumplings

Chinesische Salate - Chinese Salads

- A/7 CHINASALAT** **12.50**
mit Sojasprossen, Karottenstreifen und Salat,
wahlweise mit Poulet, Krevetten oder Surimi-Sticks
CHINA SALAD
*Salad of soy sprouts, carrots and lettuce,
served with chicken, shrimps or surimi sticks*

Thai Salate - Thai Salads

- A/8 GLASNUDELSALAT***** **13.00**
mit Thaisellerie, Glasnudeln, Schalotten,
Cherrytomaten und Chili, wahlweise mit Poulet,
Krevetten oder Meeresfrüchten
GLASS NOODLE SALAD***
*Salad with Thai celery, glass noodles, shallots,
cherry tomatoes and chilli, served with chicken,
shrimps or sea food*
- A/9 KREVETTENSALAT MIT CHILIPASTE**** **13.50**
mit Zitronengras, Schalotten und Chili
SHRIMP SALAD WITH CHILLI PASTE**
Shrimp salad with lemon grass, shallots and chilli
- A/10 PAPAYASALAT***** **13.00**
mit grüner Papaya, Cherrytomaten, Thaibohnen,
Knoblauch, Limonenscheiben und Chili
PAWPAW SALAD***
*Green Pawpaw salad with cherry tomatoes,
Thai beans, garlic, lemon slices and chilli*

Chinesische Vorspeisen – Chinese Appetizers

- V/1 VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN 7.00**
2 Stück, gefüllt mit Lauch, Sellerie,
Karotten und Kohl
VEGETARIAN SPRING ROLLS
*2 pieces with a leek, celery, carrot
and cabbage filling*
- V/2 VIETNAMESESISCHE FRÜHLINGSROLLEN 7.50**
4 Stück, gefüllt mit Glasnudeln, Schwarzpilzen,
Karotten, Lauch und Schweinefleisch
VIETNAMESE SPRING ROLLS
*4 pieces per serving, with a glass noodle,
black mushroom, carrot, leek and pork filling*
- V/3 FRITTIERTE KREVETTEN 7.50**
DEEP FRIED SHRIMPS
- V/4 FRITTIERTE WON TON 7.50**
Frittierte Hackfleischbällchen mit Krevetten
und Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung
DEEP FRIED WON TON
Fried meat balls with shrimps and pork dumplings
- V/5 SIU-MAI 8.50**
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch
und Krevetten
SIU-MAI
Steamed Dumplings with pork and shrimps

V/6 HA-CAO 8.50
Gedämpfte Teigtaschen aus Reisteig
mit Krevetten
HA-CAO
Steamed Rice-Dumplings with shrimps

Thai Vorspeisen – Thai Appetizers

V/7 SATE GAI 9.50
Poulet-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce
SATE GAI
Chicken skewers with peanut sauce

V/8 KONG WANG RUAM MID 11.50
Gemischte Vorspeisen
KONG WANG RUAM MID
Mixed appetizers

V/9 THORD MAN KHAOPHOD 9.50**
Gebackene Maiskuchen in rotem Curry
THORD MAN KHAOPHOD**
Fried corn in red curry

Hauptspeisen

Alle unsere Hauptspeisen aus dem Wok und unsere Thai Currys können Sie wahlweise mit den unten stehenden Hauptzutaten bestellen.

Mit Sternen *** gekennzeichnete Speisen sind scharf.

Die gewünschte Schärfe können Sie selbst bestimmen.

Zum Beispiel:

Wenn Sie ‚Krevetten süss-sauer‘ wünschen, bestellen Sie H/7 (= Süss-saure Sauce) mit Krevetten.

1) Poulet	Fr. 23.50
2) Rind	Fr. 27.50
3) Schwein	Fr. 24.50
4) Ente	Fr. 27.50
5) Krevetten	Fr. 27.50
6) Fisch	Fr. 25.50
7) Tintenfisch	Fr. 23.50
8) Tofu	Fr. 21.50
9) Gemüse	Fr. 18.50

Als Beilage empfehlen wir Ihnen Reis oder Nudeln.

Poulet*) stammt aus Brasilien, Ente aus Ungarn, Fisch und Meeresfrüchte aus Vietnam, Rind- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

*) Hinweis: Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Poulet mit Hormonen oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden ist.

Main Courses

Main courses from the Wok and Thai Curries can be freely combined with a choice of ingredients, sauce or dressing as listed below.

*Courses marked with stars *** are hot and spicy.*

Please let us know if you prefer a dish to be milder or hotter.

Example:

If you wish to order 'Sweet and Sour Shrimps', combine H/7 (i.e. Sweet and Sour Sauce) with shrimps.

1) Chicken	Fr. 23.50
2) Beef	Fr. 27.50
3) Pork	Fr. 24.50
4) Duck	Fr. 27.50
5) Shrimps	Fr. 27.50
6) Fish	Fr. 25.50
7) Squid	Fr. 23.50
8) Tofu	Fr. 21.50
9) Vegetables	Fr. 18.50

The ideal side dish for these main courses is rice or noodles.

Chicken¹⁾ is imported from Brazil, duck from Hungary, fish and sea food from Vietnam. Beef and pork are produced in Switzerland.

¹⁾ *Note: Chicken may have been produced with the use of hormones or other growth stimulants.*

Aus dem Wok - Wok Dishes

Bei diesen Speisen wird Knoblauch mit etwas Öl angebraten. Durch die Zugabe verschiedener Zutaten und scharfem Anbraten im Wok entstehen herrliche und gesunde Gerichte. Durch das scharfe Anbraten und das kurze Garen bleiben die Vitamine erhalten und Aromen können sich voll entfalten.

All these delightful Wok dishes are stir-fried in a little oil and garlic. Due to a variety of natural ingredients and the short cooking period, these dishes are both rich in flavour and high in vitamins.

H/1 BAMBUSSPROSSEN UND PILZE

mit Karotten, Zwiebeln, Lauch und Reisstrohpilzen

BAMBOO AND MUSHROOMS

With carrots, onions, leek and straw mushrooms

H/2 CASHEWNÜSSE

mit Bambussprossen, Karotten, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Cashewnüssen

CASHEW NUTS

With bamboo shoots, carrots, mushrooms, onions, leek and cashews

H/3 GELBES CURRY*

mit Bambussprossen, Karotten, Champignons, Zwiebeln und Lauch

YELLOW CURRY*

With bamboo shoots, carrots, mushrooms, onions and leek

- H/4 SATAY***
mit Bambussprossen, Karotten, Champignons,
Zwiebeln, Lauch und Baumpilzen
SATAY*
*With bamboo shoots, carrots, mushrooms, onions,
leek and wood ears (tree mushrooms)*
- H/5 CHOP SUEY**
Gemüsemix mit bis zu 8 verschiedenen Gemüsesorten,
je nach Saison
CHOP SUEY
Mix of up to 8 different vegetables (seasonal)
- H/6 SZECHUAN***
Gemüse-Mix an rässiger Tomatensauce mit bis
zu 8 verschiedenen Gemüsesorten
SZECHUAN*
*Mix of up to 8 different vegetables in spicy tomato
sauce*
- H/7 SÜSS-SAUER**
mit Ananas, Karotten, Zwiebeln und Peperoni
SWEET AND SOUR
With pineapple, carrots, onions and red peppers
- H/8 SOJATELLER**
mit Sojasprossen, Karottenstreifen und Lauch
SOY DISH
With soy sprouts, carrots and leek

- H/9 SCHWARZBOHNENSAUCE***
mit Ananas, Karotten, Zwiebeln, Peperoni und Lauch
BLACK BEAN SAUCE*
With pineapple, carrots, onions, red peppers and leek
- H/10 THAI BASILIKUM*****
mit Thaibohnen, Reisstrophilzen, Zwiebeln und Chili
THAI BASIL***
With Thai beans, straw mushrooms, onions and chilli
- H/11 SÜSSES THAI BASILIKUM****
mit Thaibohnen, Reisstrophilzen, Zwiebeln und Chili
SWEET THAI BASIL**
With Thai beans, straw mushrooms, onions and chilli
- H/12 TROCKENCHILI UND CASHEWNÜSSE***
mit getrockneten Pfefferschoten, Zwiebeln,
Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln
DRIED CHILLI AND CASHEW NUTS*
With dried chilli peppers, shallots and cashew nuts
- H/13 KNOBLAUCH UND PFEFFER***
mit Zwiebeln, frischen Pfefferschoten und geröstetem
Knoblauch
GARLIC AND PEPPER*
With onions, fresh chilli peppers and roasted garlic
- H/14 MANGOSAUCE**
mit frischer Mango und Frühlingszwiebeln
MANGO SAUCE
With fresh mango and shallots

Thai Curries

Die Currypasten werden in Thailand aus verschiedenen frischen Zutaten wie Chilli, Zitronengras, Galanga, Knoblauch, Limonenblätter und weiteren Kräutern hergestellt. Beim zubereiten wird die Currypasten mit öl angebraten, mit feinsten Kokosmilch abgelöscht und aufgekocht. Durch die verschiedenen Currypasten entstehen köstliche und schmackhaften Currygerichte.

Auch hier können Sie ganz nach Belieben kombinieren.

Thai Curries

Curry pastes are carefully made in Thailand with chilli peppers, lemon grass, galangal, garlic, lime leaves and other essential herbs and spices. All Thai Curries are prepared and cooked with curry paste oil and coconut milk. There are several flavours and types of curry, each creating a unique and tasty Dish.

Just as the Wok dishes above, all these Thai Curries may be combined freely (see above for example).

- C/1 ROTES CURRY*****
mit Thai-Bohnen, Bambussprossen und süßem Basilikum
RED CURRY***
With Thai beans, bamboo shoots and sweet basil
- C/2 GRÜNES CURRY*****
mit verschiedenen Thai-Auberginen und süßem Basilikum
GREEN CURRY***
With various Thai aubergines and sweet basil
- C/3 PANEANG CURRY*****
mit geraspelten Erdnüssen und Limettenblättern
PANEANG CURRY***
With shredded peanuts and lime leaves
- C/4 GEANG KARI CURRY****
mit frischer Ananas
GEANG KARI CURRY**
With fresh pineapple
- C/5 MASSAMAN CURRY****
mit Kartoffeln und Cashewnüssen
MASSAMAN CURRY**
With potatoes and cashew nuts

Weitere asiatische Gerichte Additional Asian Dishes

- S/1** **CANARD LAQUÉ** **27.50**
Gegrillte Entenhälfte (aus Deutschland) nach
chinesischer Art auf Sojabett mit spezieller Sauce
CANARD LAQUÉ
*Grilled half duck (from Germany) Chinese style,
served on a bed of soy with a special sauce*
- S/2** **PHLA SAM LOT** **26.50**
Frittierter Fisch an spezieller süß-saurer Sauce
PHLA SAM LOT
Deep-fried fish with a special sweet and sour sauce
- S/3** **CA HAP** **26.50**
In Ingwer marinierter, gedämpfter Fisch,
garniert mit gedünsteten Lauchstreifen
CA HAP
*Ginger-steamed fish served with stripes
of steamed leek*
- S/4** **GA MAN NGOT** **25.50**
Pouletschenkel an vietnamesischer
Caramelsauce auf Sojabett
GA MAN NGOT
*Leg of chicken in Vietnamese-style
caramel sauce served on a bed of soy*

- S/5 UC GA SOT CHANH 25.50**
 Tranchierte Pouletbrust an frischer Zitronensauce
UC GA SOT CHANH
Carved chicken breast with fresh lemon sauce
- S/6 GUNG MAC NAO** 27.50**
 Angebratene Krevetten mit Brühe abgelöscht und
 pikant-feuriger Lemonsauce serviert
GUNG MAC NAO**
*Fried shrimps doused in broth and served with a spicy
 hot lemon sauce*
- S/7 TOM HAP RAU 22.50**
 Mariniertes Saisongemüse im Bambuskorb, mit
 Krevetten belegt
TOM HAP RAU
*Shrimps on a bed of marinated seasonal vegetables,
 steamed and served in a bamboo basket*
- S/8 RAU MUONG SAO 27.00**
 Herrliches traditionelles Rindfleisch-Gericht aus
 Vietnam
RAU MUONG SAO
Delicious traditional Vietnamese beef dish
- S/9 RAU MUONG SAO - VEGETARISCH 18.50**
RAU MUONG SAO - VEGETARIAN

Nudelgerichte Noodle Dishes

- N/1 GEBRATENE EIERNUDELN 11.50**
NACH CHINA ART Eiernudeln gebraten
mit Lauch, Karottenstreifen und Sojasprossen
STIR-FRIED EGG NOODLES
CHINESE STYLE Stir-fried egg noodles
with leek, carrot stripes and soy sprouts
- N/2 GEBRATENE NUDELN 15.50**
NACH MEKONG ART Gebratene Eiernudeln
mit Saisongemüse und Poulet oder Schweinefleisch
STIR-FRIED NOODLES MEKONG STYLE
Fried egg noodles with seasonal vegetables, served
with chicken or pork
- N/3 GEBRATENE GLASNUDELN 16.50**
Gebratene Glasnudeln mit Poulet oder Schweinefleisch
STIR-FRIED GLASS NOODLES
Stir-fried glassnoodles, served with chicken or pork
- N/4 GEBRATENE REISNUDELN 17.50**
Gebratene Reisnudeln nach Patthai Art mit Poulet
STIR-FRIED RICE NOODLES
Stir-fried rice noodles Patthai style, served with chicken

Reisgerichte Rice Dishes

- R/1 KANTONESISCHER REIS 11.50**
Gebratener Reis mit Ei, Schinken, Lauch,
Erbsen und Karottenwürfeln
CANTONESE RICE
*Stir-fried rice with ham, eggs, leek, peas
and carrot cubes*
- R/2 GEBRATENER REIS MIT EI 11.50**
Gebratener Reis mit Ei, Frühlingszwiebeln,
*auf Wunsch mit Fleisch nach Wahl *15.50
STIR-FRIED RICE WITH EGGS
*Stir-fried rice with eggs and shallots,
served with your choice of meat
- R/3 KOKOSREIS 10.50**
Gebratener Reis mit Kokosmilch und frischer Ananas
COCO RICE
Stir-fried rice with coconut milk and fresh pineapple
- R/4 DUFTREIS 3.00**
Gedämpfter Jasminreis
SCENTED RICE
Steamed jasmine-scented rice

Softgetränke in Flaschen Soft Drinks by the Bottle

	Fr. 4.10	Fr. 5.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl.	
Rivella Blau, Rot, Grün	3.3 dl.	
Pepsi, Pepsi Light	3 dl.	
Süssmost	3 dl.	
Sinalco	3 dl.	
Tomatensaft	2 dl.	
Orangensaft	2 dl.	
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	3.3 dl.	5.0 dl
Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure	3.5 dl.	5.0 dl

Mineral im Offenausschank Soft Drinks by the Glass

	2 dl.	3 dl.	5 dl.
Elmer Citro	2.90	3.50	4.90
Lipton Ice Tea	2.90	3.50	4.90
Pepsi / Light.	2.90	3.50	4.90
Mineralwasser	2.90	3.50	4.90
Orangensaft	3.10	3.90	5.50

Kaffee & Tee

Kaffe & Espresso (auch Hag)	3.50
Tee in Glas Minze, Hagebutter & Schwarztee	3.20
Jasmin & Grün Tee (Kanne)	4.50

Bier Beer

Cardinal Stange	4.2%	3.0 dl.	4.20
Tsing Tao Bier (China)	4.7%	3.3 dl.	5.00
Singha Bier (Thai)	5.0%	3.3 dl.	5.50
Chang Bier (Thai)	5.0%	3.3 dl.	5.50
Alkoholfreies Bier		3.3 dl.	4.50
Panaché		3.0 dl.	4.20

Aperitife und Spirituosen Aperitifs and Spirits

Cüpli		1 dl.	6.00
Lychee Cocktail		1 dl.	7.00
Mai Tai		1 dl.	7.50
Gin Tonic		4 cl.	7.00
Martini weiss oder rot	15.0%	4 cl.	6.00
Cynar	16.5%	4 cl.	6.00
Campari	23.0%	4 cl.	6.00
Rosenlikör	40.0%	2 cl.	6.50
Ballantines	40.0%	4 cl.	7.50
Johnnie Walker Red Label	40.0%	4 cl.	7.50
Rémy Martin	40.0%	4 cl.	7.50
Grappa	40.0%	4 cl.	7.50
Pflümli	37.5%	4 cl.	7.50
Williams	5.0 %	4 cl.	7.50
Sake Reiswein	7.5 %	8 cl.	7.50
Pflaumenwein		4 cl.	7.50

Offene Weine aus der Schweiz

Wines from Switzerland by the Glass

Weiss

Luins AOC La Côte	1 dl.	3.90
Sélection Hugi	2 dl.	7.70
	5 dl.	18.50
Féchy AOC La Côte	5 dl.	19.50
Sélection Hugi		

Rosé

Rosé de Gamay Romand	1 dl.	3.70
Sélection Hugi	2 dl.	7.30
	5 dl.	18.00
Œil de perdrix AOC	5 dl.	19.50
Rosé de Pinot Noir du Valais		

Rot

Dôle AOC	1 dl.	3,90
Sélection Hugi	2 dl.	7.70
	5 dl.	18.50
Pinot Noir du Valais AOC le Coutzet	5 dl.	21.00
Noble Rouge AOC Sélection Hugi	5 dl.	20.00

Offene Weine aus dem Ausland

Non Swiss Wines by the Glass

Rosé

Asian Garden	1 dl.	3.90
(China)	2 dl.	7.70
	5 dl.	18.50

Rot

Asian Garden	1 dl.	3.90
(China)	2 dl.	7.70
	5 dl.	18.50

Cabernet Sauvignon Sélection Hugi	1 dl.	4.10
(California)	2 dl.	8.00
	5 dl.	20.00

Flaschenweine aus der Schweiz

Swiss Wines by the Bottle

Weisswein

St. Saphorin

7 dl. 41.00

Domaine Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres
Sehr viel Aroma, gehaltvoller und doch nicht
überladener Chasselas, Eindrückliches Terroir

Rosé

Oeil de Perdrix

7,5 dl. 39.00

Domaine E. de Montmollin Fils, Auvernier
Mittleres Rosé, kräftige Nase, gut strukturiertes
Pinot Noir Aroma

Rotwein

Maienfelder Blauburgunder

7,5 dl. 38.50

Cottinelli, Malans
Ein ausgezeichnete Wein von rubinroter Farbe
Der Wein hat eine gute lineare Struktur
und präsentiert sich frisch und geschmeidig

Tremune, Cottinelli, Malans

5 dl. 25.00

Der Tremune ist eine Assemblage aus Cabernet, Diolinoir, Merlot, Zweigelt, sowie Pinot Noir. Die Trauben gedeihen in bester Lage im Rebberg Molinera bei Trimmis und der Wein wird zu $\frac{3}{4}$ während 12 Monaten in Barriques aus französischer Eiche gelagert.

Ausländische Flaschenweine Other Wines by the Bottle (Non-Swiss)

Rosé aus Frankreich

Tavel la Forcadière, Domaine Maby

7,5 dl. 37.50

Intensive Farbe, sehr viel Frucht, angenehme Säure, anhaltend im Abgang

Rotwein aus Australien

Shiraz Cabernet

7,5 dl. 39.00

Schwarze Oliven, Menthol- und Muskatnoten, würzige Beerenfrucht. Harmonische Cuvée mit Cabernet Sauvignon Struktur und reichhaltiger Fülle der Syrah-Traube. Verfeinerte Tabak- und Röstnoten der Eiche.

Rotwein aus Italien

Nero D'Avola **5,0 dl. 25.00**

Frisch und fruchtig in der Nase, schöne Harmonie und elegante Gerbstoffe.

Rotwein aus Spanien

Don Reserva D.O. La Mancha **7,5 dl. 41.50**

Fruchtiger Auftakt mit Blaubeeren und Brombeeren in der Nase; im Mund kräftig und sehr angenehm mit weichen, schön eingebetteten Gerbstoffen.

Vielen Dank für Ihren Besuch

Thank you for dining with us