

Vorspeisen / Starters

100 Frühlingsrollen 3 Stück

8-

Springrolls 3 Pieces
Vegetarisch / Vegetarian

101 Gung Hom Sabai

9.-

Riesencrevetten mit einer leichten Korianderfüllung im dünnen Knusperteig, gebacken, serviert mit einer süss-sauer Sauce
Kingprawns with coriander leaves filling in thin crispy dough, baked served with a sweet sour sauce

102 Tuk Tuk Satay

11.-

2 Poulet und 2 Rinds Spiessli mit Erdnuss-Sauce
2 Chicken and 2 beef skewers with peanut sauce

103 Tao Huu Thot

8.-

Frittierte Tofu mit Süss-Sauer Sauce
Fried tofu with sweet sour sauce

Suppe / Soup

Tom Yam Gung

Garnelensuppe mit Thai-Ingwer, Korianderwurzeln, Zitronenblätter, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Chili.

Prawn soup with Thai ginger, coriander roots, lemon leaves, lemon grass, spring onions and chilli.

104 * als Vorspeise / Starter

14.-

105 * als Hauptspeise / Main Course

28.-

Tom Kha Gai

Pouletsuppe mit Kokosmilch und Galgant
Chicken soup with coconut milk and galangal

108 *als Vorspeise / Starter

12.-

109 *als Hauptspeise / Main Course

22.-

Tom Kha Jeh

110 *als Vorspeise / Starter

12.-

111 *als Hauptspeise / Main Course

22.-

Kokosmilchsuppe mit Galgant
Coconut milk soup with galangal

Salat / Salad

Yam Nuea Yang

Rindfleischsalat mit Thai Kräutern, Tomaten und scharfem Dressing
Beef salad with Thai herbs, tomatoes and spicy dressing

112	*als Vorspeise / Starter	16.-
114	*als Hauptspeise / Main Course	24.-

Som Tham Thai

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Thaibohnen, gewürzt mit Fischsauce und Chilli
Spicy green papaya salad with peanuts, tomatoes and green Thai beans, seasoned with fish sauce and chilli

115	ohne Crevetten / without shrimps	18.-
116	mit Crevetten / with shrimps	22.-

Pla Gung

Scampi Salat mit Zitronengras, Schalotten und mit Limettensaft verfeinert
Scampi salad flavored with lemon grass, shallots and lime juice

117	* als Vorspeise / Starter	18.-
118	* als Hauptspeise / Maincourse	28.-

Laab

Duftendes geschnetzeltes Fleisch Ihrer Wahl mit Koriander, Thai Basilikum, Mischblätter und Frühlingszwiebeln
Scented * strips with coriander, Thai basil, mixed leaves and spring onions

Poulet / Chicken



119	* als Vorspeise / Starter	10.-
120	* als Hauptspeise / Main Course	22.-





Schweinefleisch / Pork

121	* als Vorspeise / Starter	10.-
122	* als Hauptspeise / Main Course	22.-

Rindfleisch / Beef

123	* als Vorspeise / Starter	14.-
124	* als Hauptspeise / Main Course	24.-

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

TukTuk Tipps / TukTuk Tips

130 TukTuk Set Vorspeise 25.-

ab 2 Personen
Hausgemachte Frühlingsrollen
Poulet in Pantanblättern
Satay Spiessli vom Poulet und Rind
Crevetten im Teig
Papaya Salat mit Erdnüssen und süss-saurer Sauce

for 2 Persons
Homemade spring rolls
Chicken in Panta leaves
Satay skewers with chicken and beef
Prawns in batter
Papaya Salad with peanuts and sweet and sour sauce

131 Pomelo Salat (Yam-Som O) 14.-

Grapefruit mit Tamarindsauce und gerösteten Kokosflocken
im Reisteigkörnchen
Grapefruit with tamarind sauce and toasted coconut flakes
in rice dough

132 TukTuk Suppe 12.-

Klare Bouillionsuppe mit Tofu und gehacktem Poulet im Algenmantel
Clear bouillon soup with tofu and minced chicken in algae coat

133 TukTuk Knusprige Ente 34.-



Knusprige Ente mit Honigsauce
Crispy duck with honey sauce



134 Jim Jum Hot Pot Suppe 49.-

ab 2 Personen
Poulet, Schwein, Rind, Meeresfrüchte gemischt mit Gemüse und
Glasnudeln, mit Chilli Sauce
wird als Set serviert
for 2 persons
Chicken, pork, beef, seafood mixed with vegetables and
Glass noodles with chilli sauce
is served as a set

135 TukTuk Crevetten 28.-

Gebratene Crevetten an Tamarindsauce
Fried prawns in tamarind sauce

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

136 TukTuk Duo Fisch 32.-

Lachs und Dorschfilet an Tamarindsauce
Salmon and cod filet in tamarind sauce

137 Gäng Som Pä-Zaa  34.-

Ganzer Roter Tilapia an sauer Curry Tamarindsauce und
Thai Gemüse
Full Red Tilapia to sour curry, tamarindsauce and
Thai vegetable

138 Pla Nung Manau  32.-

Lachs und Dorschfilet gedämpft an Limettensauce und
Thai Gemüse
Salmon and Cod filet steamed in lime sauce and thai vegetable

139 Panang Pla  32.-

Lachs und Dorschfilet mit Thai Gemüse, Basilikum, umgeben
von Panaeng Currysauce und Kokosmilch
Salmon and Cod filet with Thai vegetables, basil, surrounded
of Panaeng curry sauce and coconut milk



Pad Thai Glasnudeln 



Gebratene Glasnudeln Thai Art mit Sojasprossen
Fried glass noodles Thai style with soy sprouts

140 Vegetarisch / Vegetarian 22.-

141 Poulet / Chicken 23.-

142 Crevetten / Shrimps 28.-

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Fleischgerichte / Meat

Pad Med Mamuang

Fleisch Ihrer Wahl mit Lauch, Knoblauch, Cashewnuss, Pepperoni und Zwiebeln
Meat of your choice with leeks, garlic, cashew, pepper and onions

180	Poulet / Chicken	22.-
181	Schweinefleisch / Pork	22.-
182	Tofu / Tofu	23.-
183	Rindfleisch / Beef	24.-
184	Crevetten / Shrimps	28.-

Gäng Kiew Wan -

Grünes Curry mit Kokosmilch, mini Thai Auberginen, Thai Bohnen, Kaffirlimetten, Basilikum und Chilli
Green curry with coconut milk, mini Thai eggplant, Thai beans, kaffir lime, basil and chilli

190	Poulet / Chicken	22.-
191	Schweinefleisch / Pork	22.-
192	Tofu / Tofu	23.-
193	Rindfleisch / Beef	24.-
194	Crevetten / Shrimps	28.-



Gäng Däng -





Rotes Curry mit Kokosmilch, gelbe Mango, Chilli und Basilikum
Red curry with coconut milk, yellow mango, chilli and basil

200	Poulet / Chicken	22.-
201	Schweinefleisch / Pork	22.-
202	Tofu / Tofu	23.-
203	Rindfleisch / Beef	24.-
204	Crevetten / Shrimps	28.-

210	Massaman 	22.-
-----	---	------

Rindfleisch mit Chillipaste, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen
Beef with chilli paste, coconut milk, potatoes and peanuts

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

Padkrapaw - -

Gebratenes Fleisch Ihrer Wahl mit Chilli, Knoblauch, Bohnen und scharfem Basilikum
Fried meat of your choice with chilli, garlic, beans and spicy basil

220	Poulet / Chicken	22.-
221	Schweinefleisch / Pork	22.-
222	Tofu / Tofu	23.-
223	Rindfleisch / Beef	24.-
224	Crevetten / Shrimps	28.-
225	Ente / Duck	34.-

Pad Nam Prik Pau

Gebratenes Fleisch ihrer Wahl mit Chillipaste, Zitronengras und Gemüse
Fried meat of your choice with chilli paste, lemon grass and vegetables

230	Poulet / Chicken	22.-
231	Schweinefleisch / Pork	22.-
232	Tofu / Tofu	23.-
233	Rindfleisch / Beef	24.-
234	Crevetten / Shrimps	28.-
235	Ente / Duck	34.-

240	Gäng Pet Ped Yang 	34.-
-----	--	------

Ente mit rotem Curry, Kokosmilch, Tomaten, Ananas, Basilikum und Chilli
Duck with red curry, coconut milk, tomato, pineapple, basil and chilli

241	Panaeng Ped 	34.-
-----	--	------

Knusprige Ente mit Thai Gemüse an Panaeng Curry und Kokosmilch
Crispy Duck with Thai vegetables Panaeng curry and coconut milk

242	TukTuk Ente	34.-
-----	--------------------	------

Knusprige Ente an leichter Honigsauce und Gemüse
Crispy duck on a light honey sauce and vegetables

Praew Wan

Gebratenes Fleisch Ihrer Wahl an Süß-Sauer Sauce mit Karotten, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Ananas und Pepperoni
Fried meat of your choice to sweet and sour sauce with carrots, onions, cucumbers, tomatoes, pineapple and peppers

250	Poulet / Chicken	22.-
251	Schweinefleisch / Pork	22.-
252	Tofu / Tofu	23.-
253	Rindfleisch / Beef	24.-
254	Crevetten / Shrimps	28.-
255	Lachs und Dorsch / Salmon and Cod	30.-
256	Ente / Duck	34.-

Reisgerichte / Rice Dishes

Fried Rice

Gebratener Reis mit Fleisch Ihrer Wahl mit Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch, Knoblauch, Koriander und Ei

Fried rice with meat of your choice with broccoli, onions, carrots, chives, garlic, coriander and egg

260	Poulet / Chicken	22.-
261	Schweinefleisch / Pork	22.-
262	Tofu / Tofu	23.-
263	Rindfleisch / Beef	24.-
264	Crevetten / Shrimps	28.-

Nudelgerichte / Thai Noodle

Mi Sua

Gebratene Nudeln mit Fleisch Ihrer Wahl mit Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch, Knoblauch, Koriander und Ei

Fried noodles with meat of your choice with broccoli, onions, carrots, chives, garlic, coriander and egg

270	Poulet / Chicken	22.-
271	Schweinefleisch / Pork	22.-
272	Tofu / Tofu	23.-
273	Rindfleisch / Beef	24.-
274	Crevetten / Shrimps	28.-



Nudelsuppen / Thai Noodle Soups



Nudelsuppe - -

Fleisch Ihrer Wahl (inkl. Fleischbällchen) mit Wasserspinat, Sojasprossen und Knoblauch

Meat of your choice (incl. Meatballs) with water spinach, soybean sprouts and garlic

280	Schweinefleisch / Pork	23.-
281	Rindfleisch / Beef	24.-

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

ISAAN MENÜ (NORDOST THAILAND) ESAAN MENU (NORTHEAST THAILAND)

600 Isaan Papaya Salat  **22.-**

Junge Papaya mit Thai Bohnen, Cherrytomaten, Krabben und Fischsauce
Young papaya with Thai beans, cherry tomatoes, crabs and fish sauce

601 Tam Thad  **45.-**

Papaya Salat Set (3-4 Personen)
mit Chilli, gesalzenen Krabben, Fischpaste und gemischten Vorspeisen
Papaya Salad Set (3-4 persons)
with chilli, salted crabs, fish paste and mixed appetizers

602 Koh Muh Yang  **22.-**

Mariniertes Schweinefleisch nach Thai Art
Marinated pork Thai style

603 Suah Rong Hai  **24.-**

Grilliertes Rindfleisch nach Thai Art
Grilled beef Thai style

604 Sai Gork Isaan **22.-**



Isaan Wurst mit gehacktem Fleisch und Knoblauch serviert mit Ingwer und Gemüse
Isaan sausage with minced meat and garlic served with ginger and vegetables



Nam Tok 

Fleisch Ihrer Wahl in Streifen geschnitten, mit Knoblauch, Basilikum, Koriander,
Minzblätter und Frühlingszwiebeln
cut meatstrips of your choice with garlic , basil, coriander , mint leaves and spring
onions

605 Nam Tok Schweinefleisch **22.-**
Nam Tok Pork

606 Nam Tok Rindfleisch **24.-**
Nam Tok Beef

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Moo / Nuah Dad Deaw

Frittiertes Fleisch Ihrer Wahl mit Thai Gewürzen
Fried meat of your choice with Thai spices

607 Moo Dad Deaw / Schweinefleisch 22.-
Moo Dad Deaw / Pork



608 Nuah Dad Deaw / Rindfleisch 24.-
Nuah Dad Deaw / Beef



609 Pla Thot 34.-

Fritierter ganzer Roter Tilapia, serviert mit Gemüse, Limettensauce mit Chilli-Sauce
nach Isaan Art oder Tamarind Sauce
Fried whole red tilapia , served with vegetables , lime sauce with Isaan style chilli
sauce or Tamarind Sauce

610 Pla Nam Tok  34.-

Fritierter ganzer Roter Tilapia mit Koriander, Minzblätter und Thailzwiebeln
Fried whole Red Tilapia with coriander , mint leaves and Thai onions

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Beilagen / Side Dishes - Supplements

Alle Gerichte, ausser Nudel und Reisgerichte werden mit Jasmin Reis serviert
All dishes , except Noodles and Rice dishes are served with jasmine rice

Extra Beilagen
Extra Supplements

300	Klebreis / Sticky Rice	6.-
301	Gebr. Reis / Fried Rice	6.-
302	Gebr. Nudeln / Fried Noodles	6.-
303	Extra Portion Reis / Extra Portion Rice	3.-

Die Schärfe der Gerichte können Sie selber bestimmen
Decide the spicyness of the meal by yourself

Fleischdeklaration:



Meeresfrüchte: Vietnam, Thailand



Poulet: Schweiz, Brasilien

Rind: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer
All prices are in Swiss Francs incl . VAT

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Vegetarisch / Vegetarian

400 Gaeng Kua Jeh

23.-

Gemüse Curry mit Kokosmilch, mini Thai- Auberginen, Kaffirlimetten und süßem Basilikum

Vegetable curry with coconut milk, Thai mini eggplants, kaffir lime and sweet basil

401 Pad Pak Ruamit

20.-

Saisonales Thai Gemüse mit Tofu an einer leichten Sojasauce aus dem Wok
Seasonal Thai vegetables with tofu in a light soy sauce from wok

402 Pad Pak Bhung Fai Däng

18.-

Thai Wasserspinat an Austernsauce
Thai water spinach in oyster sauce

403 Pad Thai Jeh

23.-

Thai Nudeln mit Gemüse, Tamarind, Sojasprossen und Erdnüssen begleitet von Chilli und Limetten



Thai noodles with vegetables , tamarind , soybean sprouts and peanuts accompanied by chilli and lime



404 Pomelo Salat (Yam-Som O)

14.-

Grapefruit mit Tamarindsauce und gerösteten Kokosflocken im Reisteigkörnchen

Grapefruit with tamarind sauce and toasted coconut flakes in rice dough

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Kinder / Kids

150 Kids Fried Rice 12.-

Gebratener Reis mit Poulet, Karotten, Schnittlauch und Ei
Fried rice with chicken, carrots, chives and egg

151 Poulet Süss-Sauer mit Jasminreis 16.-

Chicken sweet and sour with jasmine rice

152 TukTuk Kinder Menü

Tuktuk Kids Menu

153 Chicken Surprise 14.-

im Teig frittiertes Pouletfleisch an leichter Honigsauce
fried Chicken on Honeysauce

154 Pork Surprise 14.-

Im Teig frittiertes Schweinefleisch an leichter Honigsauce
fried Pork in dough on Honeysauce

Desserts

500 Pon Lamai Thai Ruamit 14.-

Reife, exotische Früchte aus Thailand
Ripe , exotic fruits from Thailand

501 Saparod Loi Geauw 12.-

Frische Ananas mit Kokosnussglacé
Fresh pineapple with coconut ice cream

Khao Niew Mun Mamuang

Süßer Klebreis mit frischer gelber Thai Mango und Kokosnussmilch
Sweet sticky rice with fresh yellow Thai mango and coconut milk

502 ohne Sorbet / without sorbet 12.-

503 mit Sorbet / with sorbet 15.-

504 Ai Tim Thot 12.-

Frittierte Kokosnuss oder Vanille Glacé
Fried coconut or vanilla ice cream

505 Glace Pro Kugel 3.-

Glace
Ice Cream per Ball

- * Kokosnuss / coconut
- * Caramellissimo / Caramel
- * Mocca / Mocca
- * Chocolat / Chocolate
- * Vanille / Vanilla
- * Erdbeer / Strawberry
- * Banane / Banana
- * Citron / Lemon
- * Mango / Mango
- * Zwetschge / Plum

*** Rahmzuschlag / whipped cream surcharge 1.50.-**

Getränkekarte

Hausgemachte Thai Specials / Homemade Thai Specials

	3dl	5dl
TukTuk Ice Tea	4.50.-	6.50
Butterfly	4.50.-	6.50.-
Zitronen Gras	4.50.-	6.50.-
Pantan	4.50.-	6.50.-

Kalte Getränke in Flaschen / Cold drinks in Bottles

Mineral / Mineral Water with or without gas	3.3dl	4.50.-
Cola / Coke	3.3dl	4.50.-
Cola Zero / Coke Zero	3.3dl	4.50.-
Sprite / Sprite	3.3dl	4.50.-
Süssmost / Applemost	3.3dl	4.50.-
Apfelschorle / Apple spritzer	3.3dl	4.50.-
Rivella Rot/Blau	3.3dl	4.50.-
Schwep. Tonic	2dl	4.50.-
Schwep. Bitt. Lemon	2dl	4.50.-
Ananas / Pineapple juice	2dl	4.50.-
Michel / Orange Juice	2dl	4.50.-
Oishi Ice Tea	5dl	6.-
Coconut Juice	3.5dl	6.-
RedBull	2.5dl	6.-

Warme Getränke / Hot drinks

Kaffe Creme / Coffee		4.-
Espresso		4.-
Schale / Milk Coffee		5.-
Cappuccino		5.-
Latte Macchiato		6.-

Ovo / Schoggi / Hot Chocolate		5.-
Frischer Minz Tee Kännli / Fresh mint tea jug		5.-
Frischer Zitronengras Tee Kännli / Fresh lemongrass tea jug		6.50.-
Frischer Ginger Tee Kännli / Fresh Ginger tea jug		6.50.-
TukTuk Tee Kännli / TukTuk tea jug		6.50.-
Jasmin Tee / Jasmin tea		4.-
Green Tee		4.-
Diverse Tee Sorten / Various tea		4.-

Bier / Beer

Stange / Draft Beer	4.8%	2.5dl	4.50.-
Panaché		2.5dl	4.50.-
Schneider Weisse	5.2%	5dl	7.-
Singha		3.3dl	6.50
Chang		3.3dl	6.50

Mixgetränke / Cocktails

Smirnoff	4%	2.75dl	6.50.-
Black Screwdriver Black Vodka, Orange Juice, Lemon Juice			14.50.-
Blue Hawaii Gin, Blue Curacao, Lemon Juice, Ananassaft			14.50.-
Blue Margarita Tequila, Blue Curacao, Lemon Juice			13.50.-
Cuba Libre Coke, Rum, Lemon Juice			14.50.-
Longisland Light Rum, Tequila, Gin, Vodka, Coke			15.50.-
Mai Tai Light Rum, Dark Rum, Malibu, Amaretto, Orange Juice, Pineapple Juice			15.50.-
Melon Sour Gin, Melon Liqueur, Lemon Juice			13.50.-
Pink Lady Gin, Triple Sec, Lemon Juice			13.50.-
Black Devil Bourbon Whiskey, Triple Sec. Orange Juice, Lemon Juice			14.50.-
Mocktails			
Himalaya Punch			9.-
Sawasdee Drink			9.-
Caipirinha Drink			9.-
Coco Punch			9.-

Eaux De Vie

Kirsch	40%	2cl	8.-
Pflümli	40%	2cl	8.-
Williams	40%	2cl	8.-
Grappa	40%	2cl	8.-
Vodka	40%	2cl	8.-
Gin Bombay	40%	2cl	10.-
Bacardi	40%	2cl	10.-
Rum	40%	2cl	10.-

Liqueurs

Cointreau	40%	2cl	8.-
Amaretto	40%	2cl	8.-

Edelbrände

Cognac			
Remy Martin	40%	2cl	10.-
Remy Martin	40%	4cl	15.-

Whiskey

J.W. Red Label	40%	4cl	10.-
J.W. Black Label	40%	4cl	13.-
Ballantines	40%	4cl	10.-
Chivas Regal	40%	4cl	13.-

Aperitifs

Martini Weiss	15.5%	4cl	7.-
Martini Rot	15.5%	4cl	7.-
Campari	23%	4cl	7.-
Cynar	16.5%	4cl	7.-
Appenzeller	16.5%	4cl	7.-
Fernet Branca	28%	4cl	7.-
Baileys	17%	4cl	9.-

Prosecco / Champagner

Freixenet Cava			
Cordon Negro	11.5%	1dl	8.-
(Spanien / Spain)		7.5dl	45.-
Moet et Chandon Brut	12%	7.5dl	100.-
(Frankreich / France)			

Weinkarte / Wine

Rotwein / Redwine

Salice Salentino Vecchia Torre (Italien / Italy)	1dl	5.-
	3dl	15.-
	5dl	24.-
	7.5dl	34.-
Corvina Ripa Magna (Italien / Italy)	1dl	7.-
	3dl	21.-
	5dl	34.-
	7.5 dl	45.-
Barbera d'Asti La Luna (Italien / Italy)	7.5dl	45.-
Rioja Marques de Riscal (Spanien / Spain)	7.5dl	49.-

Rosé / Rosewine

Zeni Bardolino Chiarretto (Italien / Italy)	1dl	6.-
	3dl	18.-
	5dl	29.-
	7.5dl	40.-
Oeil de Perdrix Chateau d'Auvenier (Schweiz / Swiss)	7.5dl	45.-

Weisswein / Whitewine

Rueda Marques de Riscal (Spanien / Spain)	1dl	6.-
	3dl	18.-
	5dl	29.-
	7.5dl	40.-
Aigles Les Murailles (Schweiz / Swiss)	7.5 dl	55.-