

DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE  
IST KEIN GEHEIMTIP MEHR. DAFÜR  
GIBTS GUTE GRÜNDE: DIE ZUTATEN  
SIND VITAMINREICH, FETTARM UND  
LEICHT VERDAULICH.

## Vorspeisen

1	PO PIA Frühlingsrollen Fleischlos (Hausgemacht)	Fr. 8.00
2	GAI SATEE Poulet-Spiessli an Erdnuss Kokosmilch Sause	Fr. 9.00
3	GAI HOR BAI TOEY In Pandanusblättern gebratenes Huhn	Fr. 8.00
4	JAN RAUM MIT Gemischte Vorspeisen	Fr. 16.00
60	JAN RAUM MIT ½ Gemischte Vorspeisen	Fr. 9.00

## Salat

		Vorspeise	Menue
5	SOM TAM THAI *** Grüner Papayasalat	Fr. 13.00	Fr. 20.00
6	YAM WUN SEN *** Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch	Fr. 14.00	Fr. 20.00
7	YAM NÜA *** Rindfleischsalat grilliert mit Chili und Zitrone	Fr. 16.00	Fr. 30.00
8	YAM SEA FOOD *** Seafoodsalat mit Tintenfisch und Crevetten	Fr. 16.00	Fr. 30.00

## Suppe

9	TOM KHA GAI Pouletsuppe mit Kokosmilch	Fr. 12.00	Fr. 22.00
10	TOM DSCHOOT WUNSEN MUU SAP Gemüsesuppe mil Glasnudeln und Schweinefleischhackfleisch	Fr. 12.00	Fr. 20.00
11	TOM YAM GUNG ** Crevettensuppe mit Chili und Zitrone	Fr. 16.00	Fr. 32.00
80	TOM YAM GAI ** Pouletsuppe mit Chili und Zitrone	Fr. 13.00	Fr. 22.00

## Pouletfleisch

- 12 GAI PAD MED MA MUNG \*  
Pouletfleisch gebraten mit Cashnew-Nüssen \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 13 GAI PAD KHING  
Pouletfleisch gebraten mit jungem Ingwer \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 14 PRIAO WAN GAI  
Pouletfleisch an süß-saurer Sauce \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 15 GAI KAR TIAM PRIK THAI  
Pouletfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 16 PA NANG GAI \*\*  
Pouletfleisch gebraten mit Panängcurry, Kokosmilch und Limesblätterstreifen \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 17 KHIAW WAN GAI \*\*\*  
Pouletfleisch gebraten in grünem Curry mit Kokosmilch und Auberginen \_\_\_\_\_ Fr. 25.00
- 18 GÄNG KRA RI GAI \*  
Pouletfleisch gebraten in gelbem Curry mit Kokosmilch \_\_\_\_\_ Fr. 25.00

## Schweinefleisch

- 19 GÄNG KRA RI MUU \*  
Schweinefleisch gebraten in gelbem Curry mit Kokosmilch \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 20 MUU GAR TIAM PRIK THAI  
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 21 MUU PAD PRIK SOT \*\*  
Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Cilli und Basilikum \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 22 PRIAO WAN MUU  
Schweinefleisch gebraten süß-sauer Sauce \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 23 PAD PAK RUOM SAI MUU  
Schweinefleisch gebraten und gemischtem Saisongemüse \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 24 PAD PHET MUU \*\*\*  
Schweinefleisch gebraten in rotem Curry und Auberginen (ohne Kokosmilch) \_\_\_\_\_ Fr. 27.00
- 61 GÄNG KHIWA WAN MUU \*\*\*  
Schweinefleisch gebraten in grünem Curry mit Auberginen und Kokosmilch \_\_\_\_\_ Fr. 27.00

WENIG FLEISCH:  
DIE TRADITIONELLE THAI-KÜCHE LEGT VIEL WENIGER GROSSEN WERT AUF  
FLEISCH ALS DIE WESTLICHE, WAS SIE ZU EINER KALORIENARMEN, GUT  
VERTRÄGLICHEN UND LEICHT VERDAULICHEN KÜCHE MACHT.  
FETTARME KÜCHE:  
ZUM KOCHEN IM WOK REICHEN KLEINE MENGEN PFLANZLICHEN ÖLS.  
TIERISCHE FETTE WERDEN NUR SELTEN VERWENDET.

## Rindfleisch

25	NÜA PAD NAM MAN HOI <i>Rindfleisch gebraten mit Austernsauce</i>	Fr. 30.00
26	NÜA PAD PRIK SOT ** <i>Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Basilikums</i>	Fr. 30.00
27	PAD GRA PORW NÜA ** <i>Rindfleisch gebraten mit Chili und Basilikums</i>	Fr. 30.00
28	GÄNG PA NANG NÜA ** <i>Rindfleisch gebraten mit Panängcurry und Kokosmilch</i>	Fr. 30.00
29	GÄNG KHIAW WAN NÜA *** <i>Rindfleisch gebraten in grünem Curry mit Auberginen und Kokosmilch</i>	Fr. 30.00
62	PAD PHET NÜA *** <i>Rindfleisch Gebraten in roten Curry mit Auberginen (ohne Kokosmilch)</i>	Fr. 30.00
63	NÜA PAD KHING * <i>Rindfleisch gebraten mit jungem Ingwer</i>	Fr. 30.00

## Ente

30	GÄNG PHET PET ** <i>Entenbrust gebraten in rotem Curry mit Ananas</i>	Fr. 30.00
31	PET PAT NAMPRIK PORW * <i>Entenbrust gebraten mit Chili Sauce und Cashew Nüssen</i>	Fr. 30.00
32	PET PAD PAK ROUM <i>Entenbrust gebraten mit gemischtem Saison Gemüse</i>	Fr. 30.00
64	PET <i>Halbe Ente knusprig gebraten</i>	Fr. 34.00

## Riesen Crevetten

33	PRIAO WAN GUNG <i>Crevetten gebraten, an süß-sauer Sauce</i>	Fr. 34.00
34	GUNG GAR TIAM THAI <i>Crevetten gebraten mit Knoblauch und Pfeffer</i>	Fr. 34.00
35	GUNG PAD PHONG GAR RI * <i>Crevetten gebraten, mit Madras Curry und Zwiebeln</i>	Fr. 34.00
36	GUNG PHET GUNG ** <i>Crevetten gebraten in rotem Curry mit Kokosmilch und Ananas</i>	Fr. 34.00
65	GÄNG KHIAW WAN GUNG *** <i>Crevetten gebraten in grünem Curry mit Kokosmilch und Auberginen</i>	Fr. 34.00

## Fisch

- 37 PLA GAR TIAM PRIK THAI \*  
Fischfilet gebraten mit Knoblauch und Pfeffer Fr. 27.00
- 38 PLA LAD PRIK GANG \*\*  
Fischfilet gebraten in rotem Curry Fr. 27.00
- 39 PLA PAD PHONG CAR RI MADRAS CURRY \*  
Fischfilet gebraten mit Madras Curry und Zwiebeln Fr. 27.00
- 40 PLA MUK PAD PRIK SOT \*\*  
Tintenfisch gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Basilikum Fr. 29.00
- 41 PLA MUK PAD PIRK GANG \*\*\*  
Tintenfisch gebraten in rotem Curry (ohne Kokosmilch) Fr. 29.00

## Nudeln und Reis

- 42 PAD THAI SAI GUNG  
Gebratene Nudeln mit Ei und Riesencrevetten Fr. 26.00
- 43 PAD THI GAI  
Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch, Ei und Gemüse Fr. 23.00
- 68 PAD THAI NÜA  
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Ei und Gemüse Fr. 26.00
- 44 KAO PAD GUNG  
Gebratene Reis mit Riesencrevetten, Ei und Gemüse Fr. 26.00
- 69 KAO PAD GAI  
Gebratener Reis mit Pouletfleisch, Ei und Gemüse Fr. 22.00
- 70 KAO PAD NÜA  
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Gemüse Fr. 26.00

## Beilagen

- 46 PAD THAI  
Gebratene Nudeln mit Eier Fr. 7.00
- 47 KAO PAD  
Gebratener Reis mit und Eier Fr. 7.00
- 49 KAO HOM MA RI  
Weisser Reis Fr. 3.00

# Vegetarisch

## Vorspeise

- 1 PO PIA  
Frühlingsrolle fleischlos (Hausgemacht) Fr. 8.00

## Salat

- 5 SOM TAM THAI \*\*  
Grüner Papayasalat Fr. 13.00

## Suppe

- 71 TOM KA PAK RUOM \*  
Gemüsesuppe mit Kokosmilch Fr. 13.00
- 72 TOM DSCHÜÜT WUNSEN PAK RUOM  
Gemüsesuppe mit Glasnudeln Fr. 14.00

## Tofu und Gemüse

- 50 GÄNG PHET TAO HOO \*\*  
Tofu gebraten in rotem Curry und Kokosmilch Fr. 26.00
- 51 PAD PAK RUOM MIT TAO HOO  
Tofu gebraten mit gemischtem Saisongemüse Fr. 26.00
- 73 PAD PRIK SOT TAO HOO \*\*  
Tofu gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Cilli und Basielikum Fr. 26.00
- 74 PAD PHET TAO HOO\*\*\*  
Tofu gebraten in rotem Curry und Aubergienen (ohne Kokosmilch) Fr. 26.00
- 75 GÄNG KHIWA WAN TAO HOO \*\*\*  
Tofu gebraten in grünem Curry und Aubergienen und Kokosmilch Fr. 26.00
- 76 GÄNG KRA RI TAO HOO \*  
Tofu gebraten in gelbem Curry und Kokosmilch Fr. 26.00
- 77 GÄNG KRA RI PAK RUOM \*  
Gemüse gebraten in gelbem Curry mit Kokosmilch Fr. 25.00
- 78 GÄNG PHET PAK RUOM \*\*  
Gemischtes Saisongemüse in rotem Curry und Kokosmilch Fr. 25.00
- 52 PAD PAK RUOM  
Gemischtes Saisongemüse (Original Thai) Fr. 18.00

WENIG FLEISCH:  
DIE TRADITIONELLE THAI-KÜCHE LEGT VIEL WENIGER GROSSEN WERT AUF  
FLEISCH ALS DIE WESTLICHE, WAS SIE ZU EINER KALORIENARMEN, GUT  
VERTRÄGLICHEN UND LEICHT VERDAULICHEN KÜCHE MACHT.  
FETTARME KÜCHE:  
ZUM KOCHEN IM WOK REICHEN KLEINE MENGEN PFLANZLICHEN ÖLS.  
TIERISCHE FETTE WERDEN NUR SELTEN VERWENDET.