

# FRITTIERTE VORSPEISEN

01	<b>Po Pia 1 stk. oder Dim Sum 3 stk. (vegi)</b> Vegetarische Frühlingsrolle oder Teigtaschen mit süß-saurer Sauce.	5.-
02	<b>Giaw-Thod</b> Frittiert Wan-Tan mit Hackfleisch und süß-saurer Sauce.	10.-
03	<b>Gung Tschub-päng Thod</b> Panierte Crevetten frittiert mit süß-saurer Sauce.	10.-
04	<b>Plaamüg Tschub-Päng-Thod</b> Panierte Tintenfischringe frittiert mit süß-saurer Sauce.	10.-
05	<b>Thod-man Khaw Phod</b> Gehackte Poulet-Mais Küchlein frittiert mit süß-saurer Sauce.	12.-
06	<b>Satay Gai 4 stk.</b> Poulet Spiessli mit hausgemachter Erdnussauce.	13.-

# SUPPE

07	<b>Tom Kha Gai oder Tofu</b> Pouletfleisch oder Tofu in Kokosmilch Suppe und Thaikräutern.	13/20.-
08	<b>Tom Jam Gung</b>  Crevetten in scharfer Suppe mit Pilzen und Koriander.	13/20.-
09	<b>Tom Dschüd Wunsen- Muu-Sab</b> Glasnudel in Bouillon mit gehacktem Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander.	12/18.-
10	<b>Tom Dschüd Tofu (vegi)</b> Gemischtes Gemüse in Bouillon Suppe mit Tofu.	12/18.-
11	<b>Giaw-Nam</b> Wan-Tan mit Hackfleisch in Bouillon Suppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.	12/18.-

# SALATE

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 12 | <b>Jam Ruam Mit</b> <br>Crevetten mit Tintenfisch, Schweinefleisch mit Chili,<br>Frühlingszwiebeln und Koriander.              | 15/22.- |
| 13 | <b>Jam Nüa</b> <br>Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Koriander.  | 13/20.- |
| 14 | <b>Jam Wunsen</b><br>Glasnudeln mit gehacktem Pouletfleisch, Frühlingszwiebeln<br>und Koriander-Blätter.  | 12/19.- |
| 15 | <b>Lahb Gai oder Muu</b> <br>Gehacktes Pouletfleische oder Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln,<br>Koriander und Minze-Blätter. | 12/19.- |
| 16 | <b>Somtarn Thai</b> <br>Papaya Salat mit gehackten Erdnüssen und Tomaten.   | 13/20.- |
| 17 | <b>Jam Tofu (vegi)</b><br>Tofu mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Koriander.   | 12/19.- |

# HAUPTSPEISEN

- 18 Gäng Kiau-waan**   
Grüne Curry-Kokosmilch mit Peperoni, Thai Auberginen, Zucchini und Basilikum.
- 19 Gäng-Phed**  
Rote Curry-Kokosmilch mit Bambus, Basilikum und Limes-Blätter.
- 20 Gäng Massaman**  
Massaman Curry-Kokosmilch mit Kartoffeln, Broccoli, Zwiebeln und Nüssen.
- 21 Gäng Panäng**  
Panäng Curry-Kokosmilch mit Bohnen, Zucchini, Ananas und Limes-Blätter.
- 22 Gäng Grari**  
Gelbe Curry-Kokosmilch mit Kartoffeln, Ananas und Zwiebeln.
- 23 Gäng-Phed Ped-Jang**  
Entenbruststreifen an rote Curry-Kokosmilch mit Ananas, Tomaten, Auberginen und Basilikum.
- 24 Phad Gra-prau**   
Hackfleisch mit Chili, Knoblauch, Karotten Zwiebeln, Bohnen, Mini Maiskolben und Basilikum.



RIND	SCHWEIN	POULET	ENTE
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
			25.-
25.-	22.-	23.-	

# HAUPTSPEISEN

- 25 Phad Gra-Tiam Prikthai**  
Gebratene Fleischstreifen mit Knoblauch, Pfeffer, Mini Maiskolben, Zwiebeln und Koriander.
- 26 Phad Phrig-Sod**  
Gebratene Fleischstreifen an Soja-Sauce mit Karotten, Mini Maiskolben, Peperoni und Zwiebeln.
- 27 Phad Khing**  
Gebratene Fleischstreifen mit mildem Ingwer, Bohnen, Mini Maiskolben, Peperoni und Frühlingszwiebeln.
- 28 Phad Piau-waan**  
Gebratene Fleischstreifen an süß-saure Sauce mit Karotten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni.
- 29 Phad Nam-man-hooi**  
Gebratene Fleischstreifen an Austern Sauce mit Pilzen, Mini Maiskolben, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.
- 30 Phad Nam-Prik Pau**  
Gebratene Fleischstreifen mit Chili-Paste, Ananas, Bohnen, Peperoni, Pilzen, Zwiebeln und Cashewnüssen.
- 31 Ped Ob Nam-Püng**  
Gebratene Entenbruststreifen an Honig-Sauce mit Broccoli, Karotten und Mini Maiskolben.


RIND	SCHWEIN	POULET	ENTE
25.-	22.-	23.-	
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
25.-	22.-	23.-	25.-
			25.-

# HAUPTSPEISEN

- 32 Gäng Khiaw-Waan**   
Grüne Curry-Kokosmilch mit Peperoni, Thai Auberginen, Zucchetti und Basilikum.
- 33 Gäng Phed Gung Sabparod**  
Crevetten an rote Curry-Kokosmilch mit Bohnen, Auberginen, Ananas und Basilikum.
- 34 Gäng Phed**  
Rote Curry-Kokosmilch mit Bambus, Basilikum und Limes-Blätter.
- 35 Phad Nam-Prik Pau**  
Chili-Paste, Ananas, Bohnen, Peperoni, Pilzen, Karotten, Zwiebeln und Cashewnüssen.
- 36 Phad Gra-Prau**   
Chili, Knoblauch, Karotten Zwiebeln, Bohnen, Mini Maiskolben und Basilikum.
- 37 Phad Prieau-Waan**  
Süß-saure Sauce mit Karotten, Ananas, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni.
- 38 Phad Phong Grari**  
Gelbes Curry Pulver mit Karotten, Mini Maiskolben, Pilzen, Peperoni, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.
- 39 Gung Phad-Khing**  
Mildem Ingwer, Bohnen, Mini Maiskolben, Peperoni und Frühlingszwiebeln.

CREVETTEN	FISCH	TINTEN-FISCH
26.-	25.-	25.-
26.-		
	25.-	25.-
26.-		25.-
26.-		25.-
26.-	25.-	25.-
26.-		25.-
26.-		

# HAUPTSPEISEN

- 40 Phad Gra-tiam Prikthai**  
Gebratener Knoblauch, Pfeffer, Mini Maiskolben, Zwiebeln und Koriander.
- 41 Plaa Rad Prik-Gäng**  
Frittiertes Fisch an roter Curry-Paste mit Peperoni, Bohnen, Basilikum und Limes-Blätter.
- 42 Plaa Sam-Ros**  
Frittiertes Fisch an Süß-saure Sauce mit Peperoni, Chili und Limes-Blätter.
- 43 Plaa Jian Nam-man-hoi**  
Frittiertes Fisch an Austern-Sauce mit Pilzen, Karotten, Broccoli und Zwiebeln.
- 44 Plaa Nüng Ma-Nau **  
Gedämpfter Fisch an frischem Chili mit Knoblauch Sauce, Chinakohl, Limes-Blätter, Frühlingszwiebeln und Koriander.

CREVETTEN	FISCH	TINTEN-FISCH
26.-		25.-
	25.-	
	25.-	
	25.-	
	25.-	


# HAUPTSPEISEN

## VEGETARISCH / VEGAN

45	<b>Gäng-Khiau-Waan Tofu</b> 	20.-
	Tofu an grüner Curry-Kokosmilch mit gemischtem Gemüse und Basilikum.	
46	<b>Gäng-Phed Tofu</b>	20.-
	Tofu an roter Curry-Kokosmilch mit gemischtem Gemüse Basilikum und Limes-Blätter.	
47	<b>Gäng-Tofu Massaman</b>	20.-
	Tofu an Massaman Curry- Kokosmilch mit Kartoffeln, Gemüse und Erdnüssen.	
48	<b>Gäng Grari Tofu</b>	20.-
	Tofu an gelber Curry- Kokosmilch mit Kartoffeln, Gemüse und Ananas.	
49	<b>Gäng-Panäng Tofu</b>	20.-
	Tofu an Panäng Curry-Kokosmilch mit gemischtem Gemüse, Ananas und Limes-Blätter.	
50	<b>Phad-Nam-Prik Pau Tofu</b>	20.-
	Gebratener Tofu mit Chili-Paste Sauce, Cashew-Nüssen, Ananas und gemischtem Gemüse .	
51	<b>Phad Gra-Prau Tofu</b> 	20.-
	Gebratener Tofu mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, gemischtem Gemüse Basilikum und Limes-Blätter.	
52	<b>Phad Prieau-Waan Tofu</b>	20.-
	Gebratener Tofu an süß-saure Sauce mit Karotten, Ananas, Gurken, Mini Maiskolben, Peperoni und Zwiebeln.	
53	<b>Phad Thua-Goog Tofu</b>	20.-
	Gebratener Tofu an Soja-Sauce mit Sojasprossen, Peperoni und Frühlingszwiebeln.	
54	<b>Phad Pak Ruam mit Tofu</b>	20.-
	Gebratener Tofu an Soja-Sauce mit gemischtem Gemüse.	
55	<b>Tofu Phad Khing</b>	20.-
	Gebratener Tofu mit mildem Ingwer und gemischtem Gemüse.	

# TELLER GERICHTE

## REIS

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 56 | <b>Khao Phad Prik-Gäng Tofu</b><br>Gebratener Tofu mit Reis an rotem Curry, Bohnen, Mini Maiskolben, Peperoni und Basilikum.   | 19.- |
| 57 | <b>Khao Phad Kai</b><br>Gebratener Reis mit Eiern, Zwiebeln, Thai Broccoli, Tomaten und Frühlingszwiebeln.   | 18.- |
| 58 | <b>Khao Phad Prik-Gäng Gai</b><br>Gebratener Reis mit Pouletstreifen an rotem Curry, Bohnen, Mini Maiskolben, Peperoni, Basilikum.   | 23.- |
| 59 | <b>Khao Phad Ruam-Mit</b><br>Gebratener Reis mit Poulet-, Schweine- und Rindfleischstreifen, Crevetten, Eier und Frühlingszwiebeln.  | 27.- |
| 60 | <b>Khao Phad Gra-prau Kai-dao</b> <br>Gebratener Reis mit gehacktem Pouletfleisch, Bohnen, Chili, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln, Basilikum und Spiegelei. | 26.- |
| 61 | <b>Khao Ob Sabparod Gung</b><br>Gebratener Reis mit Curry Pulver, Crevetten, Mini Maiskolben, Ananas und Cashewnüssen.   | 26.- |



# GEBRATENE NUDELN

## 62 Phad Thai

Gebratene Reismudeln mit Phad Thai Sauce, Tofu, Eier, Lauch, Sojasprossen und gemahlene Erdnüsse.

## 63 Pad Si-Jiu

Gebratene Reismudeln mit schwarzer Soja-Sauce, Eier, Karotten und Thai Broccoli.

## 64 Phad Raad-Naa / mit Tapioka Mehl Sauce

Gebratene Reismudeln mit Tapioka-Mehl Sauce, Karotten und Thai Broccoli.

## 65 Nudeln Suppe

Reismudeln an Bouillonsuppe, Thai Broccoli, Sojasprossen und Koriander.

### Wahlweise:

**20.-** / +5.-

Rind, Schwein,  
Poulet, Crevetten,  
Ente

Tofu / +3.-

**20.-** / +5.-

Rind, Schwein,  
Poulet, Crevetten,  
Ente

Tofu / +3.-

**20.-** / +5.-

Rind, Schwein,  
Poulet, Crevetten,  
Ente

Tofu / +3.-

**19.-** / +5.-

Rind, Schwein,  
Poulet, Crevetten,  
Ente

Tofu / +3.-

# DESSERT

Ananas / Kokosnuss / Mango / Melone Glace	7.-
Sticky Rice Mango	14.-
Lychee in Sirup mit Eiswürfel	6.-
Lambutan in Sirup mit Eiswürfel	6.-

# GETRÄNKE

Fanta / Sprite / Rivella  
Schorle / Eistee  
Coca-Cola / Zero  
Tamarin Drink  
Granatapfel Drink 350ml  
Lychee Drink  
Mango Drink  
Kokosnuss Drink  
Mangostan-Drink  
Mineralwasser mit / ohne  
Tee / Espresso / Kaffee

4.-

Thai Eistee  
Thai Eiskaffee  
Oishi grüner Tee 5dl  
Oishi Honig 5dl  
Oishi Genmai 5dl  
Oishi ohne Zucker 5dl  
Aloe Vera Saft 5dl

5.-

# ALKOHOL GETRÄNKE

## BIER

Singha / Leo / Chang 33cl  
Bärner Müntschi Bier 33cl  
Bärner Junker Hell 33cl  
Heineken / Anker Lager 50cl

5.-

## ROSÉ WEIN

Gamay Romand 5dl 18.-  
Primitivo Rosato 5dl 21.-

## ROTWEIN

Graveline 2dl 9.-  
Guardiano Ripasso 5dl 25.-  
Guardiano Amarone 5dl 30.-  
Primitivo Salento 2,5dl / 5dl 14/27.-

## SCHAUMWEIN

Prosecco 2dl / 3,75dl 9/21.-  
Blanc de fruits : Litchi 2dl 9.-  
Blanc de fruits : Litchi 7.5dl 30.-

## WEISSWEIN

Castelli Romani 5dl 18.-  
Rapilles Fendant 2dl 7.-  
Féchy 2dl / 5dl 9/22.-  
Villette 5dl 23.-

# HERKUNFT VON FLEISCH, FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

<b>POULET</b> .....	<b>Schweiz</b>
<b>SCHWEINEFLEISCH</b> .....	<b>Schweiz</b>
<b>RINDFLEISCH</b> .....	<b>Schweiz</b>
<b>ENTE</b> .....	<b>Polen</b>
<b>PANGASIUS (auch frittiert)</b> .....	<b>Vietnam</b>
<b>TINTENFISCH (auch frittiert)</b> .....	<b>Spanien</b>
<b>CREVETTEN (auch frittiert)</b> .....	<b>Vietnam</b>

Bei Allergien und/oder Intoleranzen informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter über  
Zutaten in unseren Gerichten.