

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

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1 | PO PIA
Frühlingsrollen fleischlos (hausgemacht) | Fr. 7.00 |
| 2 | GAI SATEE
Poulet-Spiessli an Erdnuss-Kokosmilch-Sauce | Fr. 8.00 |
| 3 | GAI HOR BAI TOEY
In Pandanusblättern gebratenes Huhn | Fr. 8.00 |
| 4 | JAN DAUN RAUM MIT
Gemischte Vorspeisen | Fr. 15.00 |
| 60 | JAN DAUN RAUM MIT
Gemischte Vorspeisen ½ | Fr. 8.00 |

Salat

- | | | |
|---|---|-----------|
| 5 | SOM TAM THAI **
Grüner Papayasalat | Fr. 12.00 |
| 6 | YAM WUN SEN **
Glasnudelsalat mit Schweinshackfleisch | Fr. 14.00 |
| 7 | YAM NÜA ***
Rindfleischsalat grilliert mit Chili und Zitrone | Fr. 15.00 |
| 8 | YAM PLA MUK ***
Tintenfischsalat mit Chili und Zitrone | Fr. 15.00 |

Suppe

- | | | |
|----|--|-----------|
| 9 | TOM KHA GAI
Pouletsuppe mit Kokosmilch | Fr. 12.00 |
| 10 | TOM DSCHÜÜT WUNSEN MUU SAP
Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Schweinshackfleisch | Fr. 10.00 |
| 11 | TOM YAM GUNG **
Crevettensuppe mit Chili und Zitrone | Fr. 15.00 |

Pouletfleisch

- 12 GAI PAD MED MA MUNG *
Pouletfleisch gebraten mit Cashew-Nüssen _____ Fr. 24.00
- 13 GAI PAD KHING
Pouletfleisch gebraten mit jungem Ingwer _____ Fr. 24.00
- 14 PRIAO WAN GAI
Pouletfleisch an süss-saurer Sauce _____ Fr. 24.00
- 15 GAI KAR TIAM PRIK THAI *
Pouletfleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer _____ Fr. 24.00
- 16 PA NANG GAI **
Pouletfleisch gebraten mit Panängcurry, Kokosmilch und Limettenblätterstreifen _____ Fr. 24.00
- 17 KHIAW WAN GAI ***
Pouletfleisch gebraten in grünem Curry mit Kokosmilch und Auberginen _____ Fr. 24.00
- 18 GÄNG KRA RI GAI *
Pouletfleisch gebraten in gelbem Curry mit Kokosmilch _____ Fr. 24.00

Schweinefleisch

- 19 GANG PHET MUU **
Schweinefleisch gebraten in rotem Curry mit Bambussprossen _____ Fr. 26.00
- 20 MUU GAR TIAM PRIK THAI *
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch und Pfeffer _____ Fr. 26.00
- 21 MUU PAD PRIK SOT **
Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Basilikum _____ Fr. 26.00
- 22 PRIAO WAN MUU
Schweinefleisch gebraten an süss-saurer Sauce _____ Fr. 26.00
- 23 PAD PAK RUOM SAI MUU
Schweinefleisch gebraten und gemischtes Saisongemüse _____ Fr. 26.00
- 24 PAD PHET MUU ***
Schweinefleisch gebraten in rotem Curry und Auberginen (ohne Kokosmilch) _____ Fr. 26.00
- 61 GÄNG KHIAW WAN MUU ***
Schweinefleisch gebraten in grünem Curry mit Auberginen und Kokosmilch _____ Fr. 26.00

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 Rindfleisch gebraten mit Austernsauce	Fr. 29.00
26	NÜA PAD PRIK SOT ** Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Basilikum	Fr. 29.00
27	PAD GRA PORW NÜA *** Rindfleisch gebraten mit Chili und Basilikum	Fr. 29.00
28	GÄNG PA NANG NÜA ** Rindfleisch gebraten mit Panängcurry und Kokosmilch	Fr. 29.00
29	GÄNG KHIAW WAN NÜA *** Rindfleisch gebraten in grünem Curry mit Auberginen und Kokosmilch	Fr. 29.00
62	PAD PHET NÜA *** Rindfleisch gebraten in rotem Curry mit Auberginen (ohne Kokosmilch)	Fr. 29.00
63	YAM NÜA *** Rindfleisch Salat (gross)	Fr. 29.00

Ente

30	GÄNG PHET PED ** Entenbrust gebraten in rotem Curry mit Ananas	Fr. 29.00
31	PED PAT NAM PRIK PORW * Entenbrust gebraten mit Chili Sauce und Cashew-Nüssen	Fr. 29.00
32	PED PAD PAK ROUM Entenbrust gebraten mit gemischtem Saisongemüse	Fr. 29.00
64	PED THOD GROB Ente knusprig gebraten	Fr. 32.00

Riesen Crevetten

33	PRIAO WAN GUNG Crevetten gebraten, an süß-saurer Sauce	Fr. 32.00
34	GUNG GAR TIAM PRIK THAI * Crevetten gebraten mit Knoblauch und Pfeffer	Fr. 32.00
35	GUNG PAD PHONG GAR RI * Crevetten gebraten mit Madras-Curry und Zwiebeln	Fr. 32.00
36	GÄNG PHET GUNG ** Crevetten gebraten in rotem Curry mit Kokosmilch und Ananas	Fr. 32.00
65	GÄNG KHIAW WAN GUNG *** Crevetten gebraten in grünem Curry mit Kokosmilch und Auberginen	Fr. 32.00

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 mit Kokosmilch Fr. 27.00
- 39 PLA PAD MED MA MUNG *
Fischfilet gebraten mit Cashew-Nüssen und Chili süß-sauer Fr. 27.00
- 40 PLA MUK PAD NAM PRIK PORW *
Tintenfisch gebraten mit Zwiebeln und Chili-Sauce Fr. 29.00
- 41 PLA MUK PAD PIRK GANG ***
Tintenfisch gebraten in rotem Curry und Bohnen (ohne Kokosmilch) Fr. 29.00

Nudeln und Reis

- 42 PAD THAI GUNG
Gebratene Nudeln mit Ei und Riesen Crevetten Fr. 24.00
- 66 PAD THAI GAI
Gebratene Nudeln mit Ei und Pouletfleisch Fr. 19.00
- 67 PAD SI JI GUNG
Gebratene Frischnudeln mit Ei und Riesen Crevetten Fr. 26.00
- 43 PAD SI JI GAI
Gebratene Frischnudeln mit Pouletfleisch und Gemüse Fr. 23.00
- 68 PAD SI JI NÜA
Gebratene Frischnudeln mit Rindfleisch und Gemüse Fr. 24.00
- 44 KAO PAD GUNG
Gebratener Reis mit Ei und Riesen Crevetten Fr. 24.00
- 69 KAO PAD GAI
Gebratener Reis mit Ei und Pouletfleisch Fr. 19.00
- 70 KAO PAD NÜA
Gebratener Reis mit Ei und Rindfleisch Fr. 23.00

Beilagen

- 46 PAD THAI
Gebratene Nudeln mit Eier Fr. 7.00
- 47 KAO PAD
Gebratener Reis mit Gemüse und Eier Fr. 7.00
- 48 PAD PAK RUOM
Gemischtes Saisongemüse Fr. 9.00
- 49 KAO HOM MA RI
Weisser Reis Fr. 3.00

Vegetarisch

Vorspeise

- 1 PO PIA
Frühlingsrolle fleischlos (hausgemacht) Fr. 7.00

Salat

- 5 SOM TAM THAI **
Grüner Papayasalat Fr. 12.00

Suppe

- 71 TOM KA PAK RUOM MIT *
Gemüsesuppe mit Kokosmilch Fr. 12.00

- 72 TOM DSCHÜT WUNSEN
Gemüsesuppe mit Glasnudeln Fr. 12.00

Tofu und Gemüse

- 50 GANG PHET TAO HOO **
Tofu gebraten in rotem Curry und Kokosmilch Fr. 25.00

- 51 PAD PAK RUOM MIT TAO HOO
Tofu gebraten mit gemischtem Saisongemüse Fr. 25.00

- 73 PAD PRIK SOT TAO HOO **
Tofu gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Basilikum Fr. 25.00

- 74 PRIAO WAN TAO HOO
Tofu gebraten an süß-saurer Sauce Fr. 25.00

- 75 PAD PHET TAO HOO ***
Tofu gebraten in rotem Curry und Auberginen (ohne Kokosmilch) Fr. 25.00

- 76 GÄNG KHIWA WAN TAO HOO ***
Tofu gebraten in grünem Curry mit Auberginen und Kokosmilch Fr. 25.00

- 77 GÄNG KRA RI TAO HOO *
Tofu gebraten in gelbem Curry mit Kokosmilch Fr. 25.00

- 78 GÄNG KHIWA WAN PAK RUOM **
Gemischtes Saisongemüse in rotem Curry und Kokosmilch Fr. 23.00

- 52 PAD PAK RUOM
Gemischtes Saisongemüse (Original Thai-Zutaten) 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 FATTE WERDEN NUR SELTEN VERWENDET.