



## VORSPEISEN

100 ▶	<b>Gai Satay</b>	Vier frittierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer leicht pikanten Erdnussauce und einer süss-sauren Gurkensauce		14.00
101 ▶	<b>Prag Tempura</b>  <b>Vegi</b>	Gemüse im Teigmantel, knusprig frittiert mit Sweet Chili Sauce und Pflaumensauce		13.00
102 ▶	<b>Tempura Thai Crevetten</b>	Vier frittierte Black Tiger Crevetten serviert mit Sweet Chili Sauce und Pflaumensauce		15.00
103 ▶	<b>Wan Tan</b>	Fünf frittierte, gefüllte Hackfleischtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, dazu eine Sweet Chili Sauce		14.00
104 ▶	<b>Poh Pia</b>  <b>Vegi</b>	Fünf Gemüse-Frühlingsrollen, knusprig frittiert, dazu eine Sweet Chili Sauce		13.00
105 ▶	<b>Malou-Platte (ab 2 Personen)</b>	Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleischtaschen, Frühlingsrollen und Crevetten, serviert mit drei verschiedenen Saucen	pro Person	18.00
200 ▶	<b>Tom Kha Gai</b>	Beliebte Pouletfleischsuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Champignons		<b>klein</b>
201 ▶▶				<b>gross</b>
202 ▶	<b>Keiyw nam</b>	Wan Tan gefüllt mit Schweinehackfleisch und Gemüse in einer Gemüsebrühe		15.00
203 ▶▶				19.00
204 ▶	<b>Tom Krati</b>  <b>Vegi</b>	Beliebte Tofusuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Zucchini, Babymais, Frühlingszwiebeln, Champignons und Cherrytomaten		14.50
205 ▶▶				18.50
300 ▶	<b>Sam Tam Thai</b>	Thai-Papayasalat mit Chilli, Schlangenbohnen, Cherrytomaten, Karotten und Erdnüssen		17.00
301 ▶▶				24.00



pikant



scharf



## RINDFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 400 ▶ **Nuea Pad Naam Mann Hoi**  
Gebratene Rindfleischstreifen mit Gemüse, Zwiebeln, Kefen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Babymais und Peperoni, serviert an einer Austernsauce 33.50
- 401 ▶ **Paneng Nuea**  
Rindfleischstreifen an rotem Paneng-Curry, mit Peperoni, Kokosmilch, Basilikum, Schlangenbohnen und Thai-Auberginen 33.50
- 402 ▶ **Gaeng Masaman Nuea**  
Rindfleischstreifen an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten und Peperoni 33.50

## SCHWEINEFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 505 ▶ **Moo Sauce Tua**  
Schweinefleisch mit einer leicht pikanten Erdnusssauce mit Erbsen, Karotten, Zucchini, Kefen und frittierten Schalottenflocken 31.50
- 501 ▶ **Prad Gra Prow**  
Schweinefleisch gehackt an einer Gemüsesauce mit Chili, Thai-Basilikum, Peperoni und Schlangenbohnen 31.50

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 600 ▶ **Goong Piew Wan**  
Black Tiger Crevetten sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Tomaten und Babymais 34.50
- 601 ▶ **Pla Pad Phêt**  
St. Petersfisch-Filetstücke an grünem Curry, Kokosmilch, Grünpfeffer, Basilikumblättern, Thai-Auberginen und Peperoni 32.50
- 602 ▶ **Pla Paneng**  
Gebratenes Lachsfilet mit einem leckeren Paneng Curry mit Peperoni und Kaffirblätter 34.50
- 603 ▶ **Pla Raad Prik**  
Gebackene St. Petersfisch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl 32.50



pikant

scharf



## POULET - SPEZIALITÄTEN

- 700 ▶ **Gai Pad Bai Kar Praow**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sojasauce, kräftig gewürzt, mit Knoblauch, Schlangenbohnen, Basilikumblättern, Champignons, Stroh-Pilzen und Peperoni 31.50
- 701 ▶  **Gaeng Klaw Wan Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse, Peperoni, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum 31.50
- 702 ▶  **Gaeng Curry Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch, Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen 31.50
- 703 ▶  **Gai Pad Med Mamvang**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sweet Chili Sauce, mit Cashew-Nüssen, Chilipaste, Karotten, Stroh-Pilzen, Champignons und Peperoni 31.50
- 704 ▶ **Nasi Goreng mit Poulet**  
Reis an gelbem Curry, mit Gemüse, Bambussprossen, Zwiebeln, Erbsen, Shiitake-Pilzen, Peperoni und Spiegelei  
(Tellergericht) 29.00
- 705 ▶ **Pad Thai mit Poulet**  
Reisnudeln, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Erdnüssen  
(Tellergericht) 29.00



*Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Poulet.*

## ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- 800 ▶  **Gaeng Curry Ped**  
Entenbrust grilliert und tranchiert mit rotem Curry, Kokosmilch, frische Ananas, Cherry Tomaten und Thai-Basilikum 33.00
- 801 ▶ **Ped Raad Hoi Sin Sauce**  
Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin-Sauce, serviert auf Misch-Gemüse 33.00





## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- 900 ▶  **Gaeng Phêr Prag**  **Vegi**  
Verschiedene Gemüse an rotem Curry nach Art des Hauses 28.00
- 901 ▶ **Nasi Goreng mit Tofu**  **Vegi**  
mit Tofu und gebratenem Reis an gelbem Curry, mit Gemüse, Bambussprossen,  
Zwiebeln, Erbsen, Shiitake-Pilzen, Peperoni und Spiegelei 28.00
- 902 ▶ **Pad Thai mit Tofu**  **Vegi**  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse, Erdnüssen und Sojasprossen 28.00
- 903 ▶  **Gaeng Kiew Wan**  **Vegi**  
Grünes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Thai-Gemüse, süssem Basilikum,  
Peperoni, Bambussprossen und Babymais 28.00



**Sämtliche Gerichte können mit anderen Curry's zubereitet werden:**

gelbem Curry, rotem Curry, grünem Curry, Paneng Curry, Masaman-Curry, Sweet & Sour



**Sämtliche Gerichte können auch «Thai scharf» bestellt werden.**

**→ Zu den Gerichten (ausser Tellergerichte) servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis so viel Sie möchten.**

Weitere Beilagen sind nach Wunsch möglich:

- gebratener Reis
- Reismudeln
- Eiernudeln
- Glasnudeln

je +8.00



pikant



scharf



### THAI MENU ( A B 2 P E R S O N E N )

#### 1. Gang

##### **Poh Pia**

Eine vegetarische Frühlingsrolle, knusprig frittiert  
mit Sweet Chili Sauce serviert

\*\*\*

#### 2. Gang

##### **Tom Kha Gai**

Beliebte Pouletfleisch-Suppe mit Kokosmilch,  
leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Champignons

\*\*\*

#### 3. Gang

##### **Gaeng Masaman Nuea**

Rindfleischstreifen an Masaman-Curry, Kokosmilch,  
Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten und Peperoni

##### **Gaeng Curry Gai**

Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch,  
Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen

dazu servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis

\*\*\*

#### 4. Gang

Eine Kugel Kokos-Glace, dazu einen Choco-Chili-Likör

\*\*\*

Preis pro Person

65.00



pikant



scharf