










## VORSPEISEN

- |        |  |   |              |                  |
|--------|--|---|--------------|------------------|
| 100 ▶  | <b>Gai Satay</b>   |   |              |                  |
|        | Vier grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer Erdnussauce und einer süss-sauren Gurkensauce           |   |              | 13.00            |
| 101 ▶  | <b>Prag Tempura</b>  <b>Vegi</b>          |   |              |                  |
|        | Gemüse im Teigmantel, knusprig frittiert mit süss-pikanter Sauce   |   |              | 13.00            |
| 102 ▶  | <b>Tempura Thai Crevetten</b>  |   |              |                  |
|        | Vier frittierte Black Tiger Crevetten serviert mit süss-pikanter Chili- und Pflaumen-Sauce                                 |   |              | 15.00            |
| 103 ▶  | <b>Wan Tan</b>   |   |              |                  |
|        | Fünf frittierte, gefüllte Hackfleischtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, dazu eine süss-pikante Sauce                     |   |              | 13.00            |
| 104 ▶  | <b>Poh Pia</b>  <b>Vegi</b>               |   |              |                  |
|        | Sechs Gemüse-Frühlingsrollen, knusprig frittiert, dazu eine süss-pikante Sauce   |   |              | 13.00            |
| 105 ▶  | <b>Malou-Platte (ab 2 Personen)</b>  |   |              |                  |
|        | Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleischtaschen, Frühlingsrollen und Crevetten, serviert mit drei verschiedenen Saucen        |   |              | pro Person 17.00 |
| 200 ▶  | <b>Tom Kha Gai</b>   |   |              |                  |
| 201 ▶▶ | Beliebte Pouletfleischsuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Champignons                 |   |              |                  |
|        |  |  | <b>klein</b> | <b>gross</b>     |
|        |  |   | 12.00        | 15.50            |
| 202 ▶  | <b>Keiyw nam</b>   |   |              |                  |
| 203 ▶▶ | Wan Tan gefüllt mit Schweinehackfleisch und Gemüse in einer Gemüsebrühe  |   |              |                  |
|        |  |   | 12.00        | 15.50            |
| 204 ▶  | <b>Tom Krati</b>  <b>Vegi</b>           |   |              |                  |
| 205 ▶▶ | Beliebte Tofusuppe mit Gemüse und Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Champignons, Stroh-Pilzen und Tomaten |   |              |                  |
|        |  |   | 12.00        | 15.50            |
| 300 ▶  | <b>Sam Tam Thai</b>  |   |              |                  |
| 301 ▶▶ | Thai-Papayasalat mit Chilli, Kräutern, Karotten und Erdnüssen  |   |              |                  |
|        |  |  | 17.00        | 24.00            |











## RINDFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 400 ▶ **Nuea Pad Naam Mann Hoi**  
Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte mit Gemüse, Zwiebeln, Kefen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Babymais und Peperoni, serviert an einer Gemüsesauce 31.50
- 401 ▶  **Paneng Nuea**  
Rindfleischstreifen vom Entrecôte an rotem Paneng-Curry, mit Peperoni, Kokosmilch, Gemüse, Basilikum, Schlangenbohnen und Thai-Auberginen 31.50
- 402 ▶  **Gaeng Masaman Nuea**  
Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten, Peperoni und Gemüse 31.50

## SCHWEINEFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 500 ▶  **Gaeng Kari Mou**  
Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kokosmilch, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Shiitake-Pilzen und Kefen 29.50
- 501 ▶  **Prad Gra Prow**  
Schweinefleisch gehackt an einer Gemüsesauce mit Chili, Thai-Basilikum, Gemüse, Peperoni und Schlangenbohnen 29.50

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 600 ▶ **Goong Piew Wan**  
Black Tiger Crevetten sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Tomaten und Babymais 33.50 
- 601 ▶  **Pla Pad Phêt**  
St. Petersfisch-Filetstücke an grünem Curry, Kokosmilch, Grünpeffer, Basilikumbblättern, Thai-Auberginen, Peperoni und Gemüse 29.50
- 602 ▶  **Pla Paneng**  
Zart gebratenes Lachsfilet mit einem leckeren Paneng Curry mit Peperoni und Kaffirblätter 33.50
- 603 ▶  **Pla Raad Prik**  
Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl 29.50






## POULET - SPEZIALITÄTEN

- 700 ▶ **Gai Pad Bai Kar Praow**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sojasauce, kräftig gewürzt, mit Knoblauch, Gemüse, Basilikumblättern, Champignons, Stroh-Pilzen und Peperoni 29.50
- 701 ▶  **Gaeng Klaw Wan Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse, Peperoni, Thai-Auberginen, Schlangenbohnen 29.50
- 702 ▶  **Gaeng Curry Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch, Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen 29.50
- 703 ▶  **Gai Pad Med Mamvang**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer süss-scharfen Chilisauce, mit Cashew-Nüssen, Gemüse, Stroh-Pilzen, Champignons und Peperoni 29.50
- 704 ▶ **Nasi Goreng mit Poulet**  
gebratenem Reis an gelbem Curry, mit Gemüse, Bambussprossen, Zwiebeln, Erbsen, Shiitake-Pilzen, Peperoni und Spiegelei  
(Tellergericht) 27.00
- 705 ▶ **Pad Thai mit Poulet**  
gebratenen Reismudeln, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Erdnüssen  
(Tellergericht) 27.00



*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 30.50
- 801 ▶ **Ped Raad Hoi Sin Sauce**  
Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Gemüse 30.50





### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

900 ▶	<b>Gaeng Phêr Prag</b>  <b>Vegi</b> Verschiedene Gemüse an rotem Curry nach Art des Hauses	26.00
901 ▶	<b>Nasi Goreng mit Tofu</b>  <b>Vegi</b> mit Tofu und gebratenem Reis an gelbem Curry, mit Gemüse, Bambussprossen, Zwiebeln, Erbsen, Shiitake-Pilzen, Peperoni und Spiegelei	26.00
902 ▶	<b>Pad Thai mit Tofu</b>  <b>Vegi</b> Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse, Erdnüssen und Sojasprossen	26.00
903 ▶	 <b>Gaeng Kiew Wan</b>  <b>Vegi</b> Grünes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Thai-Gemüse, süssem Basilikum, Peperoni, Bambussprossen und Babymais	26.00



**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

Gemüsebeilage (kleine Schale) +12.00  
 Zusätzliches Gedeck +5.50





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

### 1. Gang

#### **Poh Pia**

Eine vegetarische Frühlingsrolle, knusprig frittiert  
mit süss-pikanter Sauce serviert

\*\*\*

### 2. Gang


#### **Tom Kha Gai**

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

\*\*\*

### 3. Gang

#### **Gaeng Masaman Nuea**

 Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry,  
mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln,  
Erdnüssen, Gemüse, 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  
59.00



pikant



scharf