



ต้อนรับอย่างอบอุ่น
Herzlich Willkommen





«Sawat die» bedeutet guten Tag oder einfach «Hallo» auf Thai­län­disch. Wir heissen Sie in unseren Räumlichkeiten herzlich willkommen.

Wussten Sie, dass die Thai­län­dische Küche völlig eigenständig ist? Sie lässt sich mit den übrigen Küchen Asiens weder verwechseln noch vergleichen, wenngleich sie auch deren Einflüsse durchaus beinhaltet.

Die Methode des Pfannenrührens und die Vorliebe für Hühnerfleisch und Nudeln wurden von den Chinesen übernommen. Aus der Malaysischen und Indischen Küche stammen die intensiven Gewürze, die Liebe zur Chili-Schärfe und die Idee der Currys. So hat sich aus unterschiedlichsten Komponenten eine einzigartige Küche entwickelt, die leichter, frischer, und würziger ist als alles, was man sonst in Asien kennt.

Lassen Sie sich von uns in die kulinarische Welt Thailands entführen und geniessen Sie einen Fernost-Moment der Extraklasse. Wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind.

Ein Wort zur Schärfe

In Thailand wird im Allgemeinen scharf gegessen. In Europa sind wir diese Schärfe nicht gewohnt, deshalb versuchen wir die Schärfe zu reduzieren. Man sollte dennoch etwas Schärfe vertragen, um Gerichte mit Chili-Symbolen ohne Probleme geniessen zu können. Sollten Sie nur wenig oder nicht scharf essen können, bitten wir Sie, die markierten Gerichte zu meiden.

Schärfer geht immer - sollten Sie es noch schärfer lieben, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit. Gebratene Gerichte können wir extrascharf kochen, Suppen und Currys sind sogar noch schärfer möglich. Gerne reichen wir Ihnen zusätzlich auch unseren Chili-Dip oder frische, gehackte Chilis.

Die als nicht scharf gekennzeichneten Gerichte werden auch in Thailand nicht scharf oder nur wenig scharf gegessen, da manche Gewürze mit der Chili-Schärfe nicht gut harmonieren. Lassen Sie sich von uns beraten, welche Gerichte wie scharf gekocht werden können.

Wir arbeiten ausschliesslich mit Naturprodukten, weshalb es vorkommen kann, dass die angegebenen Schärfegrade bis zu einer Stufe nach oben oder nach unten variieren können.



Scharf



Extrascharf



vegan



glutenfrei





Vorspeisen


Gebacken – gedämpft – gegrillt – alles ist Hausgemacht

Probieren Sie unsere hausgemachten, gebackenen Frühlingsrollen mit einer feinen Füllung aus Gemüse, etwas gemischtem Hackfleisch vom Huhn und Schwein und Glasnudeln.

Die Frühlingsrollen gibt es natürlich auch ohne Fleisch, diese sind dann sogar vegan.

Die Teigtaschen mit Schweinefleisch-Garnelen Füllung sind gedämpft oder als zusätzliche Variante gebacken erhältlich.

Die Hühnerspiesschen sind gegrillt.

1	Hausgemachte Frühlingsrolle, garniert mit Salat	Po-Pia Thai Taut ปอเปี๊ยะไทยทอด	14,-
2	Frühlingsrollen ohne Fleisch, garniert mit Salat	 Po-Pia Phak Taut ปอเปี๊ยะผักทอด	14,-
3	Gedämpfte Siu-Mai mit Schweinefleisch-Garnelen Füllung im Wantanteig, garniert mit gedämpftem Gemüse	Khanom-Jiep Gai ขนมจีบไก่	16,-
4	Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Schweinefleisch-Garnelen-Füllung, garniert mit Salat	Giau Taut เกี๊ยวทอด	16,-
5	Hühnerfleisch-Spiesschen in Zitronengras-Kurkuma-Koriander-Marinade, garniert mit Salat	Gai Sate Rod Takrai ไก่เสต๊ะรสตะไคร้	18,-

Ab 2 Personen können Sie gerne auch gemischte Vorspeisenplatten bestellen, dann haben Sie die Möglichkeit von allem zu probieren.

Bitte wählen Sie aus den beiden Varianten, mit gedämpften Siu-Mai oder mit gebackenen Wantan-Teigtaschen, aus.

Preis pro Person

22,-





Vorspeisen

Unsere Thai-Suppen

Die würzige Hühnersuppe mit Kokosmilch «Tom-Kha Gai», oder die traditionelle Thailändische Nationalsuppe, die scharf-saure Garnelensuppe «Tom-Yam Gung» werden immer frisch zubereitet und enthalten eine grosse Anzahl an frischen Kräutern und Gewürzen.

Ein Highlight für alle Suppenliebhaber.

Die Suppe «Tom-Kha Gai» können wir für Sie auch ohne Fleisch kochen.

Die Suppen können auch als grosse Portion mit Reis, als Hauptspeise bestellt werden.

6	Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch		Tom-Kha Gai Lek ต้มข่าไก่ถ้วยเล็ก	15,-
	• als Hauptspeise mit Reis		Tom-Kha Gai Yai ต้มข่าไก่ถ้วยใหญ่	30,-
7	Scharf-saure Garnelensuppe		Tom-Yam Gung Lek ต้มยำกุ้งถ้วยเล็ก	19,-
	• als Hauptspeise mit Reis		Tom-Yam Gung Yai ต้มยำกุ้งถ้วยใหญ่	38,-





Hauptspeisen

Gebratene Currys

Diese Gerichte werden in Thailand kurz «Pad Pet» genannt. Im Wok wird zuerst im erhitzten Öl Knoblauch mit der roten Currypaste kurz angebraten, dann wird das Fleisch und das Gemüse dazugegeben, zum Schluss kommt noch frischer Basilikum dazu.

Thai Currys mit Kokosmilch

Diese Currys (Roter, Grüner oder Panäng Curry) werden aus einer scharfen Paste aus frischen Gewürzen und Kräutern mit Kokosmilch gekocht. Dadurch enthalten sie viel geschmacksvolle Sauce.

Der grüne Curry ist schärfer als der rote Curry.

8	Gebratenes Curry mit Hühnerfleisch und Reis		Gai Pad Pet ไก่ผัดเผ็ด	30,-
9	Gebratenes Curry mit Rindfleisch und Reis		Nüa Pad Pet เนื้อผัดเผ็ด	36,-
10	Gebratenes Curry mit Tintenfisch und Garnelen, mit Reis		Gung Plamüek Pad Pet กุ้งปลาหมึกผัดเผ็ด	40,-
11	Grüner oder roter Hühnercurry mit Kokosmilch, mit Reis		Gäng Keow-Wan rü Gäng Pet Gai แกงเขียวหวานหรือแกงเผ็ดไก่	32,-
12	Panäng Curry mit Rindfleisch und Kokosmilch, mit Reis		Gäng Panäng Nüa แกงพะเนียงเนื้อ	38,-
13	Ananascurry mit Garnelen und Kokosmilch, mit Reis		Gäng Kua Gung Sapparod แกงคั่วกุ้งสับประรด	42,-
14	Fischcurry, Petersfischfilet mit Kokosmilch und Reis		Gäng Chuu-Chii Pla แกงฉู่ฉี่ปลา	38,-

Unsere Currys servieren wir getrennt in einer Schale, der Jasminreis kommt als Beilage separat auf einem Teller. Beim Essen wird die gewünschte Menge des Currys mit dem Löffel über den Reis gegeben.





Hauptspeisen








Gebraten im Wok

Diese Zubereitungsart ist in Thailand sehr beliebt. Die frischen Zutaten werden dabei kurz bei grosser Hitze angebraten, bleiben dadurch knackig und behalten ihre Nährstoffe und Vitamine.

Pfannengerührte Nudeln

Die Nudeln werden mit einem Ei und den anderen Zutaten vermischt und zusammen im Wok gegart.

Da die Schärfe im verwendeten Gewürz schon vorhanden ist, gibt es dieses Gericht nur scharf.

15	Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Reis		Gai Pad Med Ma-Muang Himapan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมตัมะพาน	32,-
16	Gebratenes Hühnerfleisch süss-sauer mit Reis		Gai Pad Priau-Wan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	30,-
17	Gebratenes Hühnerfleisch mit Basilikum und Reis		Pad Kaprau Gai ผัดกะเพราไก่	32,-
18	Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Reis		Pad Kaprau Nüa ผัดกะเพราเนื้อ	38,-
19	Gebratenes Rindfleisch in Austernsauce, mit Reis		Nüa Pad Nam-Man Hoi เนื้อผัดน้ำ มันหอย	36,-
20	Gebratener Tintenfisch mit Ingwer und Reis		Pla-Mük Pad King ปลาหมึกผัดขิง	38,-
21	Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse		Khao Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง	40,-
22	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch		Ba-Mie Lüang Pad Gai บะหมี่เหลืองผัดไก่	32,-
23	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse		Ba-Mie Lüang Pad Gung บะหมี่เหลืองผัดกุ้ง	40,-

Da manche Zutaten nicht immer verfügbar sind, kann es sein, dass wir in diesem Fall einige Speisen nicht kochen können.





Gerichte ohne Fleisch

Zu unseren fleischlosen Gerichten servieren wir Ihnen, ausser zum gebratenen Nudelgericht, gedämpften Jasminreis.

24	Gebratenes, gemischtes Gemüse mit Reis wahlweise mit Tofu	 	Pad Phak Ruam-Mit ผัดผักรวมมิตร	27,- 4,-
25	Gebratener Reis mit Gemüse		Khao Pad Phak ข้าวผัดผัก	29,-
26	Gebratene Nudeln mit Gemüse		Ba-Mie Lüang Pad Phak พะหมี่เหลืองผัดผัก	29,-
27	Grüner oder roter Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis wahlweise mit Tofu	 	Gäng Keow-Wan rü Gäng Pet Phak แกงเขียวหวานหรือแกงเผ็ดผัก	30,- 4,-

Achtung:

Die entsprechend gekennzeichneten Speisen können auf Wunsch als vegane und/oder glutenfreie Variante gekocht werden. Bitte teilen Sie uns diesen Wunsch bei der Bestellung mit, sodass wir das berücksichtigen können.







Desserts

Für das Gemüt

Unsere gedämpften oder gebackenen Desserts sind ein würdiger Abschluss für ein gutes Thailändisches Essen. Unser Tipp: der Kokos-Klebreis ist wirklich sehr lecker!

- | | | | | |
|-----------|---|---|---|------|
| 29 | Mango auf Kokos-Klebreis, eine der bekanntesten Thailändischen Süßspeisen |   | Khao-Niao Ma-Muang
ข้าวเหนียวมะม่วง | 17,- |
| 31 | Gebackene Bananen, wahlweise mit Vanille- oder Kokosglacé | | Gluy Taut กล้วยทอด | 17,- |

Glacé

Alle unsere Glacés sind frisch und hausgemacht. Unsere Sorten sind Mango, Kokos, Vanille und Himbeere. Sie können auch gerne einzelne Kugeln mit oder ohne Rahm, nach eigenem Geschmack kombinieren.

- | | | | |
|-----------|---|---|------|
| 32 | Bangkok Royal, ein königliches Eisvergnügen | Himbeere, Kokos, Vanille, Rahm und Grenadine mit Krokant | 14,- |
| 33 | The Beach mit Alkohol, wie an einem Strand in Thailand | Mango und Kokos, mit Mekhong (thailändischer Reisbranntwein) und Rahm mit Mandeln | 18,- |
| 34 | Tropical Island, ein Genuss wie in den Ferien in Thailand | Mango, Kokos, Vanille, Rahm und Schokosauce mit Krokant | 14,- |
| 35 | Ice Coffee | Vanille, frischer Espresso und Rahm mit Schokoflocken | 14,- |

