



ต้อนรับอย่างอบอุ่น
Herzlich Willkommen





SAWAT DIE – Hallo in unserem neuen Restaurant «Simply Thai».

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





VORSPEISEN

Ein Klassiker

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 auch in einer vegetarischen Variante.

Unsere Thai-Suppen

Die würzige Hühnersuppe mit Kokosmilch, 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.

1 Hausgemachte Frühlingsrolle	Po-Pia Thai Taut ปอเปี๊ยะไทยทอด	12.-
2 Frühlingsrollen ohne Fleisch	Po-Pia Phak Taut ปอเปี๊ยะผักทอด	12.-
3 Gedämpfte Siu-Mai mit Hühnerfleisch im Wantanteig	Khanom-Jiep Gai ขนมจีบไก่	14.-
4 Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Füllung	Giau Taut เกี๊ยวทอด	14.-
5 Hühnerfleisch-Spiesschen in Zitronengras-Kurkuma-Koriander-Marinade	Gai Sate Rod Takrai ไก่เสต๊ะรสตะไคร้	16.-
6 Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch 	Tom-Kha Gai Lek ้มขาไก่ถ้วยเล็ก	14.-
7 Scharf-saure Garnelensuppe 	Tom-Yam Gung Lek ต้มยำ กุ้งถ้วยเล็ก	18.-





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 das Gemüse (Zwiebeln, Bambus, eventuell Bohnen und etwas Peperoni) dazugegeben. Zum Schluss wird frischer Basilikum darunter gemengt.

Thai Currys mit Kokosmilch

Diese Currys (rot oder grün) werden aus einer scharfen Paste aus frischen Gewürzen und Kräutern mit Kokosmilch gekocht. Dadurch enthalten sie viel geschmackvolle Sauce.

8 Gebratenes Hühnerfleisch-Curry		Gai Pad Pet ไก่ผัดเผ็ด	26.-
9 Gebratenes Rindfleisch-Curry		Nüa Pad Pet เนื้อผัดเผ็ด	32.-
10 Gebratenes Garnelen- und Tintenfisch-Curry		Gung Pla-Mük Pad Pet กุ้งปลาหมึกผัดเผ็ด	36.-
11 Grünes oder rotes Hühner-Thai Curry		Gäng Keow-Wan rü Gäng Pet Gai แกงเขียวหวานหรือแกงเผ็ดไก่	28.-
12 Panäng-Thai Curry mit Rindfleisch		Gäng Panäng Nüa แกงพะแนงเนื้อ	33.-
13 Ananascurry mit Garnelen		Gäng Kua Gung Sapparod แกงคั่วกุ้งสับปรอด	38.-
14 Fischcurry		Gäng Chuu-Chii Pla แกงจืดปลา	34.-

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. Die Wok-Gerichte servieren wir mit Jasminreis.

Gebratene 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	Gai Pad Med Ma-Muang Himapan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมตัมะพาน	26.-
16 Gebratenes Hühnerfleisch süss-sauer	Gai Pad Prian-Wan ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	28.-
17 Gebratenes Hühnerfleisch mit Basilikum 	Pad Kaprau Gai ผัดกะเพราไก่	28.-
18 Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum 	Pad Kaprau Nua ผัดกะเพราเนื้อ	32.-
19 Gebratenes Rindfleisch in Austersauce	Nua Pad Nam-Man Hoi เนื้อผัดน้ำ มันหอย	32.-
20 Gebratener Tintenfisch mit Ingwer	Pla-Mük Pad King ปลาหมึกผัดขิง	34.-
21 Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse	Khao Pad Gung ข้าวผัดกุ้ง	34.-
22 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch 	Ba-Mie Lüang Pad Gai บะหมี่เหลืองผัดไก่	24.-
23 Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse 	Ba-Mie Lüang Pad Gung บะหมี่เหลืองผัดกุ้ง	36.-





FLEISCHLOS

Zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen Jasminreis.

24 Gebratenes, gemischtes Gemüse wahlweise mit Tofu		Pad Phak Ruam-Mit ผัดผักรวมมิตร	18.-
25 Gebratener Reis mit Gemüse		Khao Pad Phak ข้าวผัดผัก	22.-
26 Gebratene Nudeln mit Gemüse		Ba-Mie Lüang Pad Phak บะหมี่เหลืองผัดผัก	22.-
27 Grünes oder rotes Gemüse-Curry mit Kokosmilch wahlweise mit Tofu		Gäng Keow-Wan rü Gäng Pet Phak แกงเขียวหวานหรือแกงเผ็ดผัก	22.-





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 lecker!

28 Mango auf Kokos-Klebreis	Khao-Niao Ma-Muang ข้าวเหนียวมะม่วง	15.-
29 Gebackene Bananen mit Vanilleglacé	Gluay Taut กล้วยทอด	15.-

