



THAILAND



A GOLDEN WONDERLAND





Allgemeine Informationen

- Typisch Thai** Wie der Name schon sagt, ist unser Hauptanliegen thailändisches Essen anzubieten, genau so, wie Sie es von Thailand kennen.
- Scharfes Essen**  steht für Chili und geht von wenig-scharf bis extrem-scharf. Bei Gerichten mit Chili-Symbol kann nach Wunsch-Schärfe gekocht werden.
 -  bedeutet eine Schärfe zwischen 3 und 4.
- Essensregeln** Thailändisch isst man mit Löffel und Gabel. Das Messer wird nicht benötigt, da alles in mundgerechte Portionen serviert wird. Für Gerichte, die verwandt mit chinesischen Gerichten sind, werden auch Stäbchen verwendet. Am meisten Spass macht es, zusammen aus mehreren Platten zu essen.
- Kombination der Gerichte** Ideal ist es, wenn Sie drei Hauptrichtungen wählen, nämlich scharf, sauer und süss. Wir beraten Sie gerne.
- Getränke** Besonders gut passen Wasser, Tee, Bier und Wein.
- Preise** Die Preise sind alle in Schweizer Franken inkl. aktuelle MWST angegeben.
- Gewürze und Pasten** Aus frischen Gewürzen wie Koriander, Zitronengras, Zitronenblättern Chili u.s.w. stellen wir verschiedene Chili und Currypasten her.
- Fleisch und Fisch** Schweine- und Rindfleisch aus der Schweiz. Ente, Crevetten, Tintenfisch und Tilapia aus Thailand. Pangasius aus Vietnam. Poulet aus der Schweiz und Thailand (dies kann mit Antibiotika und/oder andere Antimikrobien Leistungsförderern erzeugt werden).
- Allergien und Intoleranzen** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitende auf Anfrage.
- Vegane Gerichte** Vegane Gerichte werden mit  markiert.



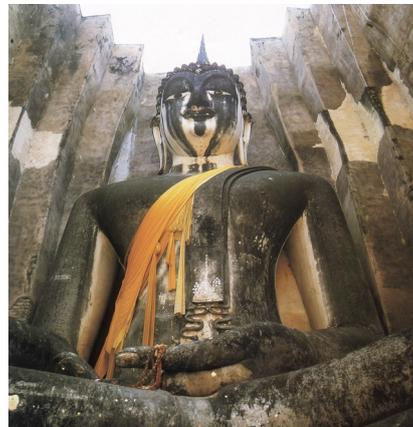
Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Vorspeisen @นครลำปาง

Appetizer

- 15  **Po-Pia** / *Spring rolls with vegetables*
Frühlingsrollen 9.90
mit Kabis, Karotten und Glasnudeln, knusprig frittiert
- 16 **Gai Saté** / *Satay sticks with chicken and peanut sauce*
Poulet - Spiesschen mit Erdnussauce 10.90
Typisch thailändische Spiesschen
- 17 **Kanompag Nah Muh** / *Crispy toasts with pork*
Hackfleischtoast 9.90
mit Schweinefleisch und Ei, knusprig gebacken
- 18  **Giu Thod** / *Crispy triangles with curry potatoes and carrots*
knusprige Teigtaschen 9.90
mit Currykartoffeln und Karotten
- 19 **Gung Tschup Päng Thod** / *Crispy shrimps with sweet-sour sauce*
Crevetten im Teig 10.90
knusprig frittiert, mit süss-sauer-Sauce
- 20 **Kanom Tschiep** / *Wonton ravioli with pork*
Hausgemachte Thai-Ravioli gedämpft 10.90
mit Schweinefleischfüllung und Karotten
- 21 **Ahan Wang Ruemit** / *Plates with all appetizers from Nr. 15-19*
Vorspeisenplatte für 2 Personen 21.90
alle Vorspeisen von Nr. 15-19



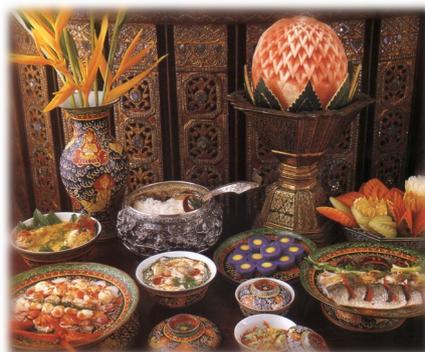
Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Suppen @อาหารประเภทน้ำ

Soups

- 22 **Giu-Naam** / *Wonton ravioli soup with pork and vegetables*
Thai-Raviolisuppe mit Schweinefleisch *Starter portion* **10.90**
Hausgemachte Thai-Ravioli in Bouillon mit Karotten und Pak Choi
- 23 **Gui-tiu Naam** / *Beef noodle soup with bean sprouts*
Typisch Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch klein *Starter portion* **10.90**
- 24 **Typisch Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch gross** *Big portion* **25.90**
Rindfleisch, Reismudeln, Sojasprossen und Koriander
- 25 **Gäng Djüt Wunsen** / *Glass Noodles soup with pork*
Glasnudelsuppe mit Hackfleisch *Starter portion* **10.90**
Milde Suppe mit Schweinefleisch, Shiitake-Pilze und Chinakohl
- 26 **Tom Khaa Gai** / *Coconut milk soup, chicken and mushrooms*
Kokosmilchsuppe, Zitronengras, Poulet klein *Starter portion* **10.90**
- 27 **Kokosmilchsuppe, Zitronengras, Poulet gross** *Firepot big portion* **28.90**
Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Pilze, Chili
- 28  **Tom Khaa Hett** / *Coconut milk soup with mushrooms*
Vegane Kokosmilchsuppe mit Pilzen klein *Starter portion* **10.90**
- 28.7 **Vegane Kokosmilchsuppe mit Pilzen gross** *Firepot big portion* **25.90**
Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Pilze, Chili
- 29 **Tom Yam Gung** / *Spicy lemon grass soup with shrimps*
Feurige Crevettensuppe mit Pilzen klein *Starter portion* **12.90**
- 30 **Feurige Crevettensuppe mit Pilzen gross** *Firepot big portion* **32.90**
 Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Chili
- 31  **Tom Yam Mangsawirat** / *Spicy lemon grass soup with vegetables*
Zitronengrassuppe mit Gemüse klein *Starter portion* **10.90**
- 31.7 **Zitronengrassuppe mit Gemüse gross** *Firepot big portion* **25.90**
 Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Chili



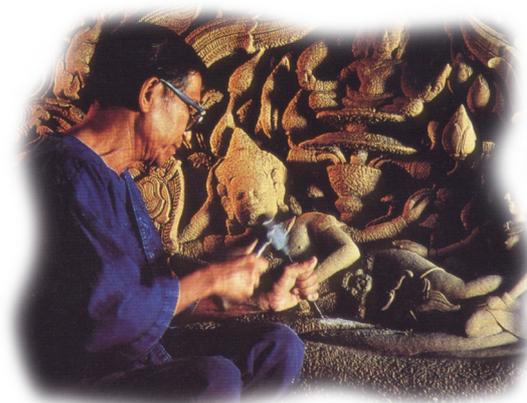
Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Salate อาหารประเภทยำ

— Salads

35	Yum Plaa Mük / <i>Spicy squid salad</i> Tintenfischsalat klein	<i>Starter portion</i>	15.90
05	Tintenfischsalat gross Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander, garniert mit Blattsalat	<i>Big portion</i>	27.90
36	Yam Saam Sahay / <i>Spicy shrimps, chicken and pork salad</i> Drei-Freunde Salat klein	<i>Starter portion</i>	15.90
06	Drei-Freunde Salat gross Crevetten, Poulet, Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, mit Blattsalat	<i>Big portion</i>	27.90
37	Yam Nüa / <i>Spicy beef salad</i> Rindfleischsalat mit Koriander klein	<i>Starter portion</i>	15.90
07	Rindfleischsalat mit Koriander gross Rindfleisch, Chilischoten, Koriander, Frühlingszwiebeln, garniert mit Blattsalat	<i>Big portion</i>	27.90
38	Yam Wunsen / <i>Spicy noodle salad with shrimps and pork</i> Glasnudelsalat mit Crevetten, Hackfleisch klein	<i>Starter portion</i>	15.90
08	Glasnudelsalat mit Crevetten, Hackfleisch gross Crevetten, Schweinefleisch, Chilischoten, Koriander, Frühlingszwiebeln, garniert mit Blattsalat	<i>Big portion</i>	27.90
39	Som Tam / <i>Spicy papaya salad</i> Rassiger Papayasalat mit Erdnüssen klein	<i>Starter portion</i>	15.90
09	Rassiger Papayasalat mit Erdnüssen gross Junge und knackige Papaya mit Erdnuss, Tomaten, Karotten, Chili, garniert mit Blattsalat	<i>Big portion</i>	27.90



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00

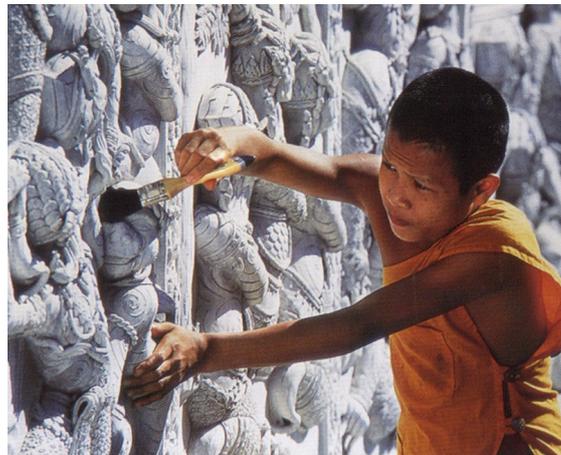


Köstliches mit Fisch und Meeresfrüchten

อาหารทะเล

Fish and Seafood

- 41 **Pla Homak** / *Fish cake steamed in banana leaves*
Fischkuchen in Bananenblättern gedämpft 32.70
Haus-Spezialität, Thai-Streifenfisch leicht scharf mit Chinakohl, Basilikumblätter
- 42  **Tod Man Pla** / *Fish balls with chili and thai beans*
Fischplätzchen mit Chili und Thai-Bohnen 29.70
Thai-Fadenfisch entgrätet und zu Teig verarbeitet, frittiert mit süss-sauer-Sauce
- 43  **Pla Sam Lot** / *Whole fish fried with sweet spicy sauce*
ganzer Meeresbrasse frittiert 32,70
mit Chili-süß-sauer-Sauce angereichert mit Peperoni und Zwiebeln
- 44 **Plamük Gratiem Prikthai** / *Squid with garlic pepper sauce and broccoli*
Tintenfisch mit Knoblauch und Gemüse 29.70
Chinakohl und Broccoli, Karotten, Knoblauch-Pfeffer-Sauce
- 45    **Po-Täg** / *Seafood with lemon grass spicy sauce*
Meeresfrüchten in heissem Feuertopf 32.70
Koriander, Zitronengras, Zitronenblättern, Chili, Tomaten und Pilzen
- 46  **Pla Nüing King** / *Fish steamed with fresh ginger and shiitake-mushrooms*
Filet St. Pierre gedämpft mit Ingwer 29.70
frischer Ingwer, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Chili, Koriander



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Vegetarische Spezialitäten I

อาหารมังสวิรัติ

Vegetarian Curry I



Curry Gerichte / Curry coconut milk

70	Gäng Kiau Wan / <i>Green curry, bambus, thai-aubergine</i> Grün-Curry mit Thai-Auberginen und Bambus		
70.6	Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
70.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	25.90
	mit grüner Hauscurrypaste, Kokosmilch, Rotbasilikum, Bambus, Thai-Aubergine, Chili		
71	Gäng Massman / <i>Yellow curry, peanuts, potatoes</i> Gelbes Curry mit Erdnüsse, Kartoffeln und Süsskartoffeln		
71.6	Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
71.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	25.90
	Thai Gericht aus dem Süden, mit Kokosmilch, Erdnuss, Kartoffeln, Zwiebeln, Chili		
72	Gäng Kua Sappalot / <i>Red curry, pineapples, mushrooms</i> Ananas-Curry mit süss-sauer-roter Currypaste und Pilze		
72.6	Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
72.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	25.90
	Rote Curry, Kokosmilch, Pilze, Ananas, Chili		
73	Pänang / <i>Red curry, lemon leaves, thai basil, spicy</i> Rot-Curry, Zitronenblätter, Thaibasilikum		
73.6	Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
73.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	25.90
	Rote Curry, Kokosmilch, Zitronenblätter, Thaibasilikum, Chili, Peperoni		



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Vegetarische Spezialitäten II

อาหารมังสวิรัติ

Vegetarian II

60		Pad Naam Manhoy / <i>Mild vegetables with oyster sauce</i> Mildes gemischtes Gemüse an Oyster Sauce		25.90
		Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Thai-Brokkoli, Pilze, Peperoni		
61		Pad Paa / <i>Thai "jungle" vegetables, spicy</i> "Urwald" Thaugemüse und Chili		28.60
		Bambus, Thai-Aubergine, Thai-Eggplants, Karotten, Brokkoli, Krachaiwurzel, Peperoni, Chili		
62		Pad Pak Wunsen / <i>Mild vegetables with glass noodles and egg</i> Mildes gemischtes Gemüse mit Glasnudeln und Ei		25.90
		Kabis, Chinakohl, Karotten, Shiitake-Pilze		
74		Tod Grathiam Prikthat / <i>Garlic-pepper dish with salad</i> Knoblauch-Pfeffer-Gericht⁹		
74.6		Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
74.7		Gemüse garniert mit Salat, Gurken, Koriander	<i>Vegetables</i>	25.90
75		Pat King / <i>Fresh ginger dish with mushrooms and onions</i> frisches Ingwer-Gericht mit Chashews		
				
75.6		Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
75.7		Gemüse Zwiebeln, Pilzen, Thai-Lauch, Chili	<i>Vegetables</i>	25.90
76		Pat Gapau / <i>Thai basil chili dish with bamboo, red peppers and thai-beans</i> Scharfes Thai-Basilikum-Gericht		
				
76.6		Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
76.7		Gemüse Thaibohnen, Bambus, Peperoni, Chili	<i>Vegetables</i>	25.90
77		Pad Prian Wan / <i>Sweet sour dish with vegetables</i> Süss-sauer Gericht		
77.6		Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
77.7		Gemüse Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni	<i>Vegetables</i>	25.90
78.6		Pat Pak Ruamit / <i>Mild vegetables dish</i> Mildes Gemüse-Gericht an Soya Sauce		
78.6		Tofu	<i>Tofu</i>	26.90
78.7		Gemüse Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Thai-Brokkoli, Pilze, Peperoni	<i>Vegetables</i>	25.90

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Curry-Gerichte ๖๗๑

Curry Coconut Milk

70	Gäng Kiau Wan / <i>Green curry bambus, thai aubergine, basil</i> Grün-Curry mit Thai-Auberginen und Bambus		
70.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
70.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
70.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
70.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
70.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
70.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80

mit grüner Hauscurrypaste, Kokosmilch, Rotbasilikum, Bambus, Thai-Aubergine, Chili

71	Gäng Massman / <i>Yellow curry, peanut, potatoes, onions</i> Gelbes Curry mit Erdnüsse, Kartoffeln und Süsskartoffeln		
71.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
71.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
71.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
71.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
71.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
71.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80

Thai Gericht aus dem Süden, mit Kokosmilch, Erdnuss, Kartoffeln, Zwiebeln, Chili

72	Gäng Kua Sapparot / <i>Sweet-sour-red curry pineapples, mushrooms</i> Ananas-Curry mit süss-sauer-roter Currypaste und Pilze		
72.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
72.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
72.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
72.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
72.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
72.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80

Rote Curry, Kokosmilch, Pilze, Ananas, Chili

73	Panäng / <i>Red curry, lemon leaves, thai basil, chili, red peppers</i> Rot-Curry, Zitronenblätter, Thaibasilikum		
73.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
73.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
73.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
73.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
73.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
73.8	Ente mit Lychee	<i>Duck</i>	27.80

Rote Curry, Kokosmilch, Zitronenblätter, Thaibasilikum, Chili, Peperoni



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Typisch Thai Spezialitäten I อาหารไทยพิเศษ

Typically Thai Speciality I

63	Gai Tod / <i>Chicken breast fried crunchy with salad, sweet-sour sauce</i> knusprige Poulet-Stücke frittiert		27.90
	mit sweet-sour-Sauce, garniert mit gemischtem Salat an französischem Dressing		
74	Tod Grathiam Prikthat / <i>Garlic-pepper dish with salad</i> Knoblauch-Pfeffer-Gericht an Oyster Sauce		
74.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
74.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
74.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
74.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
74.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
74.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	garniert mit Salat, Gurken, Koriander		
75	 Pat King / <i>Fresh ginger, mushrooms, onions, cashewnuts</i> frisches Ingwer-Gericht mit Cashews		
75.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
75.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
75.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
75.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
75.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
75.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	Frühlingszwiebeln, Pilze, Chili		
76	 Pat Gapau / <i>Thai basil, bambus, chili dish</i> Scharfes Thai-Basilikum-Gericht		
76.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
76.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
76.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
76.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
76.5	Fisch	<i>Fish</i>	30.50
76.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	Chili, Basilikum, Bambus, Thaibohnen, Peperoni		



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Typisch Thai Spezialitäten II

อาหารไทยพิเศษ

Typically Thai Speciality II

77	Pad Priau Wan / <i>Sweet and sour dish</i> Süss-sauer Gericht		
77.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
77.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
77.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
77.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
77.5	Fisch im Teig	<i>Fish</i>	30.50
77.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	Gurken, Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Peperoni		
78	Pat Naam Manhoy / <i>Mild vegetables with oyster sauce</i> Mildes knackiges Gemüsegericht an Oyster Sauce		
78.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
78.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
78.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
78.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
78.5	Fisch im Teig	<i>Fish</i>	30.50
78.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Thai-Brokkoli, Pilze, Peperoni		
79	Pad Prik Tuafagjau / <i>Spicy thai chili beans dish</i> Chili-Gericht mit Thaibohnen		
			
79.1	Poulet	<i>Chicken</i>	26.90
79.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	27.80
79.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	28.70
79.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	32.60
79.5	Fisch im Teig	<i>Fish</i>	30.50
79.8	Ente	<i>Duck</i>	27.80
	Krachaiwurzeln, Thaibohnen, Thaibasilikum, Limettenblätter, Chili		



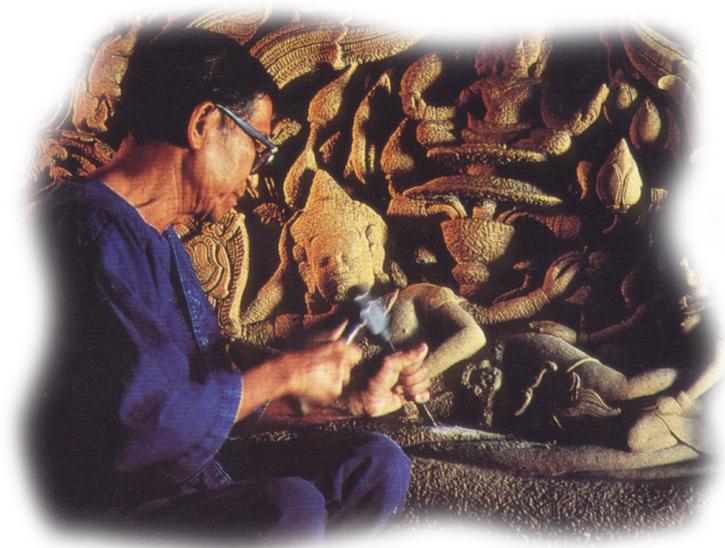
Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.00



Reis und Nudeln- Tellergerichte อาหารจานเดียว

Fried rice ,fried noodles plate dish

80.0	Kau Pat / <i>Fried rice with vegetables and egg</i>		
	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	<i>Egg</i>	24.60
80.1	Poulet	<i>Chickens</i>	24.80
80.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	25.70
80.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	26.60
80.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	27.50
80.5	Fisch	<i>Fish</i>	26.60
80.6	Tofu	<i>Tofu</i>	24.80
80.7	 Gemüse (kein Ei)	<i>Vegetables (no egg)</i>	23.80
80.8	Ente	<i>Duck</i>	27.50
82.0	Pat Thai / <i>Spicy rice noodles, peanut, tamarindsauce, beansprouts</i>	<i>Egg</i>	24.60
	Reisnudeln mit Erdnüssen, Tamarindsauce, Sojasprossen, Thai-Lauch, Ei		
82.1	Poulet	<i>Chickens</i>	24.80
82.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	25.70
82.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	26.60
82.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	27.50
82.5	Fisch	<i>Fish</i>	26.60
82.6	Tofu	<i>Tofu</i>	24.80
82.7	 Gemüse (kein Ei)	<i>Vegetables (no egg)</i>	23.80
82.8	Ente	<i>Duck</i>	27.50
83.0	Pat Si-iiu / <i>Broad rice noodles, thai-broccoli, carrots, sojasauce, eggs</i>	<i>Egg</i>	24.60
	Breite Reisnudeln mit Sojasauce und Thaibrokkoli, Karotten, Ei		
83.1	Poulet	<i>Chickens</i>	24.80
83.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	25.70
83.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	26.60
83.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	27.50
83.5	Fisch	<i>Fish</i>	26.60
83.6	Tofu	<i>Tofu</i>	24.80
83.7	 Gemüse (kein Ei)	<i>Vegetables (no egg)</i>	23.80
83.8	Ente	<i>Duck</i>	27.50
84.0	Lat-Na / <i>Rice noodles with sticky ricesauce, thai-broccoli, carrots</i>	<i>Egg</i>	24.60
	Breite Reisnudeln in klebriger Reismehlsauce mit Thaibrokkoli, Karotten, Ei		
84.1	Poulet	<i>Chickens</i>	24.80
84.2	Schweinefleisch	<i>Pork</i>	25.70
84.3	Rindfleisch	<i>Beef</i>	26.60
84.4	Crevetten	<i>Shrimps</i>	27.50
84.5	Fisch	<i>Fish</i>	26.60
84.6	Tofu	<i>Tofu</i>	24.80
84.7	 Gemüse (kein Ei)	<i>Vegetables (no egg)</i>	23.80
84.8	Ente	<i>Duck</i>	27.50
8.0/9.0.	Beilage gebrat. Reis/ Nudeln mit Ei Gemüse	<i>side dish fried rice/noodles</i>	9.50



Desserts
Weine &
Getränke





Desserts und Glac é

Desserts

200	Frische Mango + Klebreis	12.50
201	Gui Thad Bananen im Teig frittiert, mit Honig	9.50
202	Gui Thad Grand Manier Bananen im Teig frittiert, mit Grand Manier	12.50
203	Sappalot Thad Ananas im Teig frittiert, mit Honig	9.50
204	Sappalot Thad Grand Manier Ananas im Teig frittiert, mit Grand Manier	12.50

Glac é

205	Somm Loy Gäu Eingelegte Orangen mit Blutorangeneis	10.50
206	Aiskrimm Gathi Tropische Früchte mit Kokoseis	10.50
207	Aiskrim Gala Kokoseis in Kokoschale	9.50
208	Aiskrim Sappalot Ananaseis in Ananasschale	9.50
209	Aiskrim Ma Muang Mangoeis in Mangoschale	9.50
210	Mini Viennetta Vanille-Glac é, Schokoladen-Etagen	8.50
211	Zimt-Stern Zimt-Apfel-Glac é	8.50
212	Ice Caramello Vanille-Rahmglac é mit Caramelsauce und Mandeln	8.50

Preise inkl. aktuelle MwSt.

213	Parfait Mocca Eis mit Grand Marnier flambiert	12.50
214	Caramel Köpfl mit Caramelsauce	8.50
215	Kugel Glace Kokos, Blutorange, Vanille, Schoggi, Erdbeer	4.00
	Rahmzuschlag	1.50

Kinder-Eis

216	Max Schatztruhe Vanille-Chocolat-Glace mit Überraschung	7.50
217	Pingu mit Vanille-Glace	7.50

Preise inkl. aktuelle MwSt.



Weine

Rotweine		1dl	5 dl
Merlot del Veneto	Italien	6.50	28.00
		1dl	7.5 dl
Rioja Baron de Ley Reserva	Spanien	8.50	48.00
Primitivo di Manduria	Italien	8.50	48.00
Fabelhaft Douro	Portugal	8.50	48.00
Shiraz Cabernet	Australien	8.50	48.00
Malbec	Argentinien	8.50	48.00
Weisswein		1 dl	5 dl
Aigle	Schweiz	6.50	28.00
Fechy	Schweiz	6.50	28.00
Pinot Grigio	Italien	6.50	28.00
		1 dl	7.5 dl
Chardonnay	Frankreich	8.50	48.00
Rosé		1 dl	5 dl
Oeil de Perdrix	Schweiz	6.50	28.00
		1 dl	7.5 dl
Zinfandel	USA	8.50	48.00

Preise inkl. aktuelle MwSt.

Hausweine aus Thailand von Monsoon Valley	1 dl	7,5 dl
Rotwein		
Pok Dum / Syrah	7.50	46.00
Weisswein		
Malaga Blanc	7.50	46.00
Roséwein		
Pok Dum / Malaga Blanc	7.50	46.00
Prosecco	1 dl	7 dl
Freixenet, Semisecco	9.50	48.00
Gespritzter Weisswein		8.50
Hugo / Aperol Gespritzt		9.50



Offenausschank

Haldengut 3 dl	4.80
Haldengut 5 dl	7.00
Panaché 3 dl	4.80
Panaché 5 dl	7.00

Flaschen

Heineken 3 dl	5.50
Calanda (alkoholfrei) 3 dl	5.50

Thai - Bier

Singha Thai Bier 3 dl	5.90
Chang Thai Bier 3 dl	5.90



Apéritifs

	Vol % 4cl	
Campari Bitter	23	8.50
Cynar	16,5	8.50
Martini Rosso / Bianco	16 / 15,5	9.50
Portwein	20	8.50
Sherry	17	8.50
Sake	14	9.50
Plumwein	12,5	9.50
Jägermeister/Appenzeller	35 / 29	8.50



Spirituosen

	Vol % 4cl	
Mekong Thai - "Whisky"	35	9.50
Kirsch / Williams	37,5	8.50
Grappa	40	9.50
Whisky	40	14.50
Cointreau	40	13.50
Grand Marnier	40	12.50
Calvados	40	9.50
Amaretto	28	9.50
Kahlua/Baileys	20 / 17	9.50
Tia Maria	20	9.50
Wodka	40	9.50
Gin	37,5	9.50
Tequila	40	9.50
Rum	37,5	8.50
Cognac	40	12.50



Drinks

Thailändische Cocktails

Mai Tai 15.50
Rum, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Coconut Cream, Grenadine Sirup

Mango-Cocktails 15.50
Rum, White Peach- Liqueur, Mangosaft, Zuckersirup

Lychee-Cocktails 15.50
Rum, White Peach Liqueur, Lycheesaft, Zuckersirup

Klassische Cocktails

Margarita Tequila, Rum, Cointreau , Zitronensaft, Erdbeer/ Himbeer Sirup	15.50
Mojito Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Sprite	15.50
Piña Colada Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Coconut Cream	15.50
Caipirinha Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker	15.50
Caipiroska Vodka, Limettensaft, Rohrzucker	15.50
Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	15.50
Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	15.50
White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup	15.50
Cuba Libre Rum, Cola, Zitronensaft,	15.50
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadin Sirup	15.50
Virgin Mocktails Mojito, Piña Colada, Mai Tai oder Margarita (alkoholfrei)	12.50

Preise inkl. aktuelle MwSt.



Mineral- Tafelwasser

Offenausschank

Henniez rot/ blau 3 dl	4.80
Henniez rot/ blau 5 dl	7.00
Henniez rot/ blau 1 lt	11.80

Eistee offen 3 dl	4.80
Eistee offen 5 dl	7.00

Coca Cola / Zero offen 3 dl	4.80
Coca Cola / Zero offen 5 dl	7.00

Sprite offen 3 dl	4.80
Sprite offen 5 dl	7.00

Shorle offen 3 dl	4.80
Shorle offen 5 dl	7.00

Kalte Milch 3 dl	4.80
Sirup 3 dl	2.00
Hahnenwasser	1.00

Flaschen

Fanta 3 dl	5.00
Rivella rot / blau 3 dl	5.00
Arizona Original Greentea with Honey 4 dl	7.20



Fruchtsäfte / Tropische Fruchtsäfte

Orangensaft 2 dl	5.50
Kokosnusswasser / Mangosaft 2 dl	5.50
Lycheesaft / Guavasaft 2 dl	5.50



Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	4.80
Latte Macciato	5.80
Cappucino / Schale	5.80
Doppio	7.00
Diverse Tee Sorten in Tasse	4.80
Jasmin-, Grün-, Ingwer-Tee im Krug	5.50

Preise inkl. aktuelle MwSt.