



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 Antimikroben Leistungsförderer 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. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Vorspeisen อาหารว่าง

Appetizer

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 15 |  | Po-Pia / <i>Spring rolls with vegetables</i>
Frühlingsrollen
mit Kabis, Karotten und Glasnudeln, knusprig frittiert | 10.90 |
| 16 | | Gai Saté / <i>Satay sticks with chicken and peanut sauce</i>
Poulet - Spiesschen mit Erdnussauce
Typisch thailändische Spiesschen | 10.90 |
| 17 | | Kanompag Nah Muh / <i>Crispy toasts with pork</i>
Hackfleischtoast
mit Schweinefleisch und Ei, knusprig gebacken | 10.90 |
| 18 |  | Giu Thod / <i>Crispy triangles with curry potatoes and carrots</i>
knusprige Teigtaschen
mit Currykartoffeln und Karotten | 10.90 |
| 19 | | Gung Tschup Päng Thod / <i>Crispy shrimps with sweet-sour sauce</i>
Crevetten im Teig
knusprig frittiert, mit süß-sauer-Sauce | 11.90 |
| 20 | | Kanom Tschiep / <i>Wonton ravioli with pork</i>
Hausgemachte Thai-Ravioli gedämpft
mit Schweinefleischfüllung und Karotten | 11.90 |
| 21 | | Ahan Wang Ruemit / <i>Plates with all appetizers from Nr. 15-19</i>
Vorspeisenplatte für 2 Personen
alle Vorspeisen von Nr. 15-19 | 22.90 |



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Suppen อาหารประเภทน้ำ

Soups

22	Giu-Naam / <i>Wonton ravioli soup with pork and vegetables</i> Thai-Raviolisuppe mit Schweinefleisch Hausgemachte Thai-Ravioli in Bouillon mit Karotten und Pak Choi	<i>Starter portion</i>	11.90
23	Gui-tiu Naam / <i>Beef noodle soup with bean sprouts</i> Typisch Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch klein	<i>Starter portion</i>	11.90
24	Typisch Thai Nudelsuppe mit Rindfleisch gross Rindfleisch, Reismudeln, Sojasprossen und Koriander	<i>Big portion</i>	28.90
25	Gäng Djüt Wunsen / <i>Glass Noodles soup with pork</i> Glasnudelsuppe mit Hackfleisch Milde Suppe mit Schweinefleisch, Shiitake-Pilze und Chinakohl	<i>Starter portion</i>	11.90
26	Tom Khaa Gai / <i>Coconut milk soup, chicken and mushrooms</i> Kokosmilchsuppe, Zitronengras, Poulet klein	<i>Starter portion</i>	11.90
27	Kokosmilchsuppe, Zitronengras, Poulet gross Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Pilze, Chili	<i>Firepot big main course</i>	27.90
28	 Tom Khaa Hett / <i>Coconut milk soup with mushrooms</i> Vegane Kokosmilchsuppe mit Pilzen klein	<i>Starter portion</i>	10.90
28.7	Vegane Kokosmilchsuppe mit Pilzen gross Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Pilze, Chili	<i>Firepot big main course</i>	26.90
29	Tom Yam Gung / <i>Spicy lemon grass soup with shrimps</i> Feurige Crevettensuppe mit Pilzen klein	<i>Starter portion</i>	13.90
30	Feurige Crevettensuppe mit Pilzen gross  Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Chili	<i>Firepot big main course</i>	33.90
31	 Tom Yam Mangsawirat / <i>Spicy lemon grass soup with vegetables</i> Zitronengrassuppe mit Gemüse klein	<i>Starter portion</i>	10.90
31.7	Zitronengrassuppe mit Gemüse gross  Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander, Tomaten, Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Chili	<i>Firepot big main course</i>	26.90



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Salate อาหารประเภทน้ำ - - - - - Salads

35	Yum Plaa Mük / <i>Spicy squid salad</i> Tintenfischsalat klein	<i>Starter portion</i>	16.90
05	Tintenfischsalat gross Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander, garniert mit Blattsalat	<i>Main course big</i>	28.90
36	Yam Saam Sahay / <i>Spicy shrimps, chicken and pork salad</i> Drei-Freunde Salat klein	<i>Starter portion</i>	17.90
06	Drei-Freunde Salat gross Crevetten, Poulet, Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, mit Blattsalat	<i>Main course big</i>	29.90
37	Yam Nüa / <i>Spicy beef salad</i> Rindfleischsalat mit Koriander klein	<i>Starter portion</i>	17.90
07	Rindfleischsalat mit Koriander gross Rindfleisch, Chilischoten, Koriander, Frühlingszwiebeln, garniert mit Blattsalat	<i>Main course big</i>	29.90
38	Yam Wunsen / <i>Spicy noodle salad with shrimps and pork</i> Glasnudelsalat mit Crevetten, Hackfleisch klein	<i>Starter portion</i>	17.90
08	Glasnudelsalat mit Crevetten, Hackfleisch gross Crevetten, Schweinefleisch, Chilischoten, Koriander, Frühlingszwiebeln, garniert mit Blattsalat	<i>Main course big</i>	29.90
39	Som Tam / <i>Spicy papaya salad</i> Rassiger Papayasalat mit Erdnüssen klein	<i>Starter portion</i>	16.90
09	Rassiger Papayasalat mit Erdnüssen gross Junge und knackige Papaya mit Erdnuss, Tomaten, Karotten, Chili, garniert mit Blattsalat	<i>Main course big</i>	28.90



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*

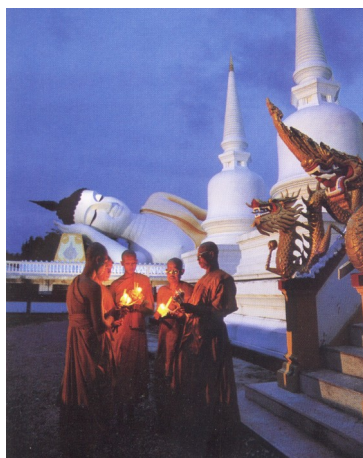


Köstliches mit Fisch und Meeresfrüchten

อาหารทะเล

Fish and Seafood

- 41 **Plaa Homok** / *Fish cake steamed in banana leaves*
Fischkuchen in Bananenblättern gedämpft 33.70
Haus-Spezialität, Thai-Streifenfisch leicht scharf mit Chinakohl, Basilikumblätter
- 42  **Tad Man Plaa** / *Fish balls with chili and thai beans*
Fischplätzchen mit Chili und Thai-Bohnen 30.70
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 33.70
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 30.70
Chinakohl und Broccoli, Karotten, Knoblauch-Pfeffer-Sauce
- 45    **Po-Täg** / *Seafood with lemon grass spicy sauce in Firepot*
Meeresfrüchten in heissem Feuertopf 33.70
Koriander, Zitronengras, Zitronenblättern, Chili, Tomaten und Pilzen
- 46  **Pla Nüng King** / *Fish steamed with fresh ginger and shiitake-mushrooms*
Fisch Filet gedämpft mit Ingwer 30.70
frischer Ingwer, Shiitake-Pilze, Frühlingszwiebeln, Chili, Koriander



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Vegetarische Spezialitäten I

อาหารมังสวิรัติ

Vegetarian Curry I



Curry Gerichte vegan/ 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>	27.90
70.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	26.90
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>	27.90
71.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	26.90
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>	27.90
72.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	26.90
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>	27.90
73.7	Gemüse	<i>Vegetables</i>	26.90
Rote Curry, Kokosmilch, Zitronenblätter, Thaibasilikum, Chili, Peperoni			



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Vegetarische Spezialitäten II

อาหารมังสวิรัต

Vegetarian II



60		Pat MetMamueng / <i>Cashewnuts vegetales spicy chilipaste</i> Scharfe Cashewnüsse mit gemischtes Gemüse	27.90
		Karotten, Peperoni, Pilze, Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Chillipaste	
			
61		Pat Paa / <i>Thai "jungle" vegetables, spicy</i> "Urwald" Thaigemüse und Chili	28.90
		Bambus, Thai-Aubergine, Thai-Eggplants, Karotten, Brokkoli, Krachaiwurzel, Peperoni, Chili	
62		Pat Pak Wunsen / <i>Mild vegetables with glass noodles and egg</i> Mildes gemischtes Gemüse mit Glasnudeln und Ei	26.90
		Kabis, Chinakohl, Karotten, Shiitake-Pilze	
74		Tod Grathiam Prikthat / <i>Garlic-pepper dish with salad</i> Knoblauch-Pfeffer-Gericht	
74.6		Tofu Tohu Tofu	27.90
74.7		Gemüse Pag ruem Vegetables	26.90
		garniert mit Salat, Gurken, Koriander	
75		Pat King / <i>Fresh ginger dish with mushrooms and onions</i> frisches Ingwer-Gericht mit Chashews	
75.6		Tofu Tofu	27.90
75.7		Gemüse Vegetables	26.90
		Zwiebeln, Pilzen, Thai-Lauch, Chili	
76		Pat Gapau / <i>Thai basil chili dish with bamboo, red peppers and thai-beans</i> Scharfes Thai-Basilikum-Gericht	
76.6		Tofu Tofu	27.90
76.7		Gemüse Vegetables	26.90
		Thaibohnen, Bambus, Peperoni, Chili	
77		Pat Priau Wan / <i>Sweet sour dish with vegetables vegan</i> Süß-sauer Gericht	
77.6		Tofu Tofu	27.90
77.7		Gemüse Vegetables	26.90
		Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni	
78.0		Pat Namanhoy / mit Oystersauce) <i>Mild vegetables with oyster sauce or vegan</i> Pat Pag Ruemit/ mildes Gemüse-Gericht an vegane Soya Sauce	
78.6		Tofu Tofu	27.90
78.7		Gemüse Vegetables	26.90
		Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Thai-Brokkoli, Pilze, Peperoni	

Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50



Curry-Gerichte ๖๗๑

Curry Coconut Milk

70	Gäng Kiau Wan / <i>Green curry bambus, thai aubergine, basil, chilli, egg plants</i> Grün-Curry mit Thai-Auberginen und Bambus			
70.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
70.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
70.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
70.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
70.5	Fisch	Plaa	Fish	31.50
70.8	Ente	Pet	Duck	30.40

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	Gai	Chicken	27.90
71.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
71.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
71.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
71.5	Fisch	Plaa	Fish	31.50
71.8	Ente	Pet	Duck	30.40

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	Gai	Chicken	27.90
72.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
72.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
72.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
72.5	Fisch	Plaa	Fish	31.50
72.8	Ente	Pet	Duck	30.40

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	Gai	Chicken	27.90
73.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
73.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
73.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
73.5	Fisch	Plaa	Fish	31.50
73.8	Ente mit Lychee	Pet	Duck	30.40

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



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Typisch Thai Spezialitäten I

อาหารไทยพิเศษ

Typically Thai Speciality I

63 **Gai Tad** / *Chicken breast fried crunchy with salad, sweet-sour sauce*
knusprige Poulet-Stücke frittiert 28.90
 mit sweet-sour-Sauce, garniert mit gemischtem Salat an französischem Dressing

74 **Tad Grathiam Prikthat** / *Garlic-pepper dish with salad*
Knoblauch-Pfeffer-Gericht an Oyster Sauce

74.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
74.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
74.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
74.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
74.5	Fisch im Teig	Plaa	Fish	31.50
74.8	Ente	Pet	Duck	30.40

garniert mit Salat, Gurken, Koriander

75  **Pat King** / *Fresh ginger, mushrooms, onions, cashewnuts*
frisches Ingwer-Gericht mit Cashews

75.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
75.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
75.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
75.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
75.5	Fisch im Teig	Plaa	Fish	31.50
75.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Frühlingszwiebeln, Pilze, Chili

76  **Pat Grapau** / *Thai basil, bambus, thai-beans, chili*

Scharfes Thai-Basilikum-Gericht

76.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
76.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
76.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
76.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
76.5	Fisch im Teig	Plaa	Fish	31.50
76.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Chili, Basilikum, Bambus, Thaibohnen, Peperoni



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln Tellergerichte)
 Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



Typisch Thai Spezialitäten II

อาหารไทยพิเศษ

Typically Thai Speciality II

77 **Pat Priau Wan** / *Sweet and sour ,pineapple, cucumber, tomato, onion, peperoni, carrot*

Süss-sauer Gericht

77.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
77.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
77.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
77.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
77.5	Fisch im Teig	Plaa	Fish	31.50
77.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Gurken, Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Peperoni, Karotte

78 **Pat Naam Manhoy** / *Mild vegetables with oyster sauce*

Mildes knackiges Gemüsegericht an Oyster Sauce

78.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
78.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
78.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
78.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
78.5	Fisch im Teig	Plaa	Fish	31.50
78.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Kabis, Chinakohl, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Thai-Brokkoli, Pilze, Peperoni

79 **Pat Prik Tuafagjau** / *Spicy thai chili beans dish*



Chili-Gericht mit Thaibohnen

79.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
79.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
79.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
79.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
79.5	Fisch	Plaa	Fish	31.50
79.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Krachaiwurzeln, Thaibohnen, Thaibasilikum, Limettenblätter, Chili

85 **Pat MetMamueng** / *Spicy Cashewnuts with chilipaste and vegetable*



Chili Cashewnüsse

85.1	Poulet	Gai	Chicken	27.90
85.2	Schweinefleisch	Muu	Pork	28.80
85.3	Rindfleisch	Nüe	Beef	29.70
85.4	Crevetten	Gung	Shrimps	33.60
85.5	Fisch im Tei	Plaa	Fish	31.50
85.8	Ente	Pet	Duck	30.40

Karotten, Chilipaste, Chilishoten, Peperoni, Frühlingszwiebeln



Alle Hauptgerichte werden mit thailändischem
Parfümreis serviert (Ausnahme: Reis- und Nudeln
Tellergerichte) Zusätzliche Portion Reis kostet Fr. 3.50 *All
main Course comes with Rice, additional Rice Fr. 3.50*



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		
80.1	Poulet	Kai	Egg 25.60
80.2	Schweinefleisch	Gai	Chicken 25.80
80.3	Rindfleisch	Muu	Pork 26.70
80.4	Crevetten	Nue	Beef 27.60
80.5	Fisch	Gung	Shrimps 28.50
80.6	Tofu	Plaa	Fish 27.60
80.7	Gemüse (kein Ei)	Tohu	Tofu 25.80
80.8	Ente	Pag	Vegetables (no egg) 24.80
		Pet	Duck 28.50
82.0	Pat Thai / <i>Spicy rice noodles, peanut, tamarindsauce, beansprouts</i>	Egg	25.60
	Reisnudeln mit Erdnüssen, Tamarindsauce, Sojasprossen, Thai-Lauch, Ei		
82.1	Poulet	Chicken	25.80
82.2	Schweinefleisch	Pork	26.70
82.3	Rindfleisch	Beef	27.60
82.4	Crevetten	Shrimps	28.50
82.5	Fisch	Fish	27.60
82.6	Tofu	Tofu	25.80
82.7	Gemüse (kein Ei)	Vegetables (no egg)	24.80
82.8	Ente	Duck	28.50
83.0	Pat Si-iu / <i>Broad rice noodles, thai-broccoli, carrots, sojasauce, eggs</i>	Egg	25.60
	Breite Reisnudeln mit Sojasauce und Thaibrokkoli, Karotten, Ei		
83.1	Poulet	Chicken	25.80
83.2	Schweinefleisch	Pork	26.70
83.3	Rindfleisch	Beef	27.60
83.4	Crevetten	Shrimps	28.50
83.5	Fisch	Fish	27.60
83.6	Tofu	Tofu	25.80
83.7	Gemüse (kein Ei)	Vegetables (no egg)	24.80
83.8	Ente	Duck	28.50
84.0	Lat-Na / <i>Rice noodles with sticky ricesauce, thai-broccoli, carrots</i>	Egg	25.60
	Breite Reisnudeln in klebriger Reismehlsauce mit Thaibrokkoli, Karotten, Ei		
84.1	Poulet	Chicken	25.80
84.2	Schweinefleisch	Pork	26.70
84.3	Rindfleisch	Beef	27.60
84.4	Crevetten	Shrimps	28.50
84.5	Fisch	Fish	27.60
84.6	Tofu	Tofu	25.80
84.7	Gemüse (kein Ei)	Vegetables (no egg)	24.80
84.8	Ente	Duck	28.50
8.0/9.0.	Beilage gebrat. Reis/ Nudeln mit Ei Gemüse	<i>side dish fried rice/noodles</i>	10.50



Desserts
Weine &
Getränke





Desserts und Glacé

Desserts

200	FrISChe Mango + Klebreis	12.50
201	Gui Thad Bananen im Teig fritiert, mit Honig	11.50
202	Gui Thad Grand Manier Bananen im Teig fritiert, mit Grand Manier	13.50
203	Sappalot Thad Ananas im Teig fritiert, mit Honig	11.50
204	Sappalot Thad Grand Manier Ananas im Teig fritiert, mit Grand Manier	13.50

Glacé

205	Somm Loy Gäu Eingelegte Orangen mit Blutorangeneis	11.50
206	Aiskrimm Gathi Tropische Früchte mit Kokoseis	11.50
207	Aiskrim Gala Kokoseis in Kokoschale	10.50
208	Aiskrim Sappalot Ananaseis in Ananasschale	10.50
210	Mini Viennetta Vanille-Glacé, Schokoladen-Etagen	9.50
212	Ice Caramello Vanille-Rahmglacé mit Caramelsauce und Mandeln	9.50
213	Parfait Mocca Eis mit Grand Marnier flambiert	13.50
214	Caramel Köpfli mit Caramelsauce	9.50
215	Kugel Glace Kokos, Blutorange, Vanille, Schoggi, Erdbeer	4.50
	Rahmzuschlag	1.50

Kinder-Eis

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

Preise inkl. aktuelle MwSt.



Rotweine

		1dl	5 dl
Merlot del Veneto	Italien	6.80	28.90
		1dl	7.5 dl
Rioja Baron de Ley Reserva	Spanien	8.70	48.00
Primitivo di Manduria	Italien	8.70	48.00
Fabelhaft Douro	Portugal	8.70	48.00
Malbec	Argentinien	8.70	48.00

Weisswein

		1 dl	5 dl
Aigle	Schweiz	6.70	28.00
Fechy	Schweiz	6.70	28.00
Pinot Grigio	Italien	6.70	28.00
		1 dl	7.5 dl
Chardonnay	Frankreich	8.70	48.00

Rosé

		1 dl	5 dl
Oeil de Perdrix	Schweiz	6.80	28.00
		1 dl	7.5 dl
Zinfandel	USA	8.70	48.00

Preise inkl. aktuelle MwSt.

Hausweine aus Thailand von Monsoon Valley	1 dl	7,5 dl
--	-------------	---------------

Rotwein		
Pok Dum / Syrah	7.70	46.00

Weisswein		
Malaga Blanc	7.70	46.00

Roséwein		
Pok Dum / Malaga Blanc	7.70	46.00

Prosecco	1 dl	7 dl
-----------------	-------------	-------------

Freixenet, Semisecco	10.50	48.00
----------------------	-------	-------

Gespritzter Weisswein		9.50
------------------------------	--	------

Hugo / Aperol Gespritzt		12.50
--------------------------------	--	-------



Offenausschank		
Haldengut 3 dl		5.50
Haldengut 5 dl		7.80
Panaché 3 dl		5.50
Panaché 5 dl		7.80

Flaschen		
Weizenbier 5 dl		7.90
Calanda (alkoholfrei) 3 dl		5.80

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

Preise inkl. aktuelle MwSt.



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



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 15.50
Tequila, Rum, Cointreau , Zitronensaft, Erdbeer/ Himbeer Sirup

Mojito 15.50
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Sprite

Piña Colada 15.50
Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Coconut Cream

Caipirinha 15.50
Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker

Caipiroska 15.50
Vodka, Limettensaft, Rohrzucker

Amaretto Sour 15.50
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

Whiskey Sour 15.50
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

White Lady 15.50
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup

Cuba Libre 15.50
Rum, Cola, Zitronensaft,

Tequila Sunrise 15.50
Tequila, Orangensaft, Grenadin Sirup

Virgin Mocktails 12.50
Mojito, Piña Colada, Mai Tai oder Margarita (alkoholfrei)

Preise inkl. aktuelle MwSt.



Mineral- Tafelwasser

Offenausschank

Mineral mit/ ohne Kohlensäure 3 dl	4.90
Mineral mit/ ohne Kohlensäure 5 dl	7.00
Mineral mit/ ohne Kohlensäure 1 lt	10.80

Eistee offen 3 dl	4.90
Eistee offen 5 dl	7.00

Coca Cola / Zero offen 3 dl	4.90
Coca Cola / Zero offen 5 dl	7.00

Sprite offen 3 dl	4.90
Sprite offen 5 dl	7.00

Shorle offen 3 dl	4.90
Shorle offen 5 dl	7.00

Kalte Milch 3 dl	4.90
Sirup 3 dl	2.00
Hahnenwasser	1.00

Flaschen

Fanta 3 dl/ Sprite/ Cola	5.20
Rivella rot / blau 3 dl	5.20
Arizona Original Greentea with Honey 4 dl	7.20



Fruchtsäfte / Tropische Fruchtsäfte

Orangensaft 2 dl	5.60
Kokosnusswasser / Mangosaft 2 dl	5.60
Lycheesaft / Guavasaft 2 dl	5.60



Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	4.80
Latte Macciato	5.90
Cappucino / Schale	5.90
Doppio	7.00
Diverse Tee Sorten in Tasse	4.80
Jasmin-, Grün-, Ingwer-Tee im Krug	5.70

Preise inkl. aktuelle MwSt.