

# +++Season's special+++

Nicht alltägliche Thai Küche

## Yam Mamuang Cap Kung Yang Fr. 19.50

Würziger Mangosalat mit Schalotten, Limettensauce, garniert mit Riesengarnelen

Vegetarische Variante mit Tofu Fr. 15.50

## Kung Pad Sos Makam Fr. 41.50

Riesengarnelen aus Wildfang an Tamarindensauce auf Chinakohl

Serviert mit Siam Reis.

## Panaeng Nu Yang Fr. 38.50

Rotes Panaeng Curry mit Rindfleisch und Kaffirlimettenblättern

Serviert mit Siam Reis.

## 8-teiliges Menu p. P. Fr. 64.50

4 Vorspeisen

3 Hauptgänge

1 Dessert

## Saison Dessert Fr. 12.50

Gegrillte Ananas mit Cocos-Pandan Glace und Ananassauc.

Zum Apéro: Riesling Tradition Robert Weil Fr. 7.50 dl

## VORSPEISEN

**mild** SAO NOI HOM PHAO สาวน้อยห่มผ้า Fr. 21.50

Riesencrevetten aus Mangrovenfang, mariniert und umhüllt von einem dünnen, knusprigen Teigmantel, serviert mit Thai-Gurkensalat.  
*Mangrovecatch-shrimps, marinated, wrapped in thin crispy batter, served with cucumber-salad and Sweet chilly Sauce.*



**mild** POH PIAH THOD ปอเปี๊ยะทอด

Frühlingsrollen Thai-Style (vegetarisch)

Fr. 11.00

- mit Poulet

Fr. 12.50

*Spring-rolls with vegetables and chicken or vegetables only.*

**SA-TE GAI สะเต๊ะไก่**

Gebratene Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce und Thai-Gurkensalat.

*Barbecued chicken-skewer with peanut-sauce.* 1 Person Fr. 16.50

ab 2 Personen p. P. Fr. 15.00

**AHARNWANG HA YANG อาหารว่าง ๕ อย่าง**

5 verschiedene Thai-Vorspeisen 1 Person Fr. 20.50

von unserem Küchenchef zusammengestellt.

*Variety of appetizers*

2 Pers. Fr. 39.00



**SOM TAM ส้มตำ Fr. 19.00**

Grüner Papayasalat mit Riesencrevetten, Thai-Schlangenbohnen, Erdnüssen und getrockneten Crevetten. "Bangkok Style"  
*Spicy green papaw-salad with Mangrove-shrimps.*

**LAB TAUHU ลาบเต้าหู้ Fr. 12.50**

Würziger Salat von gehacktem Tofu mit Schalotten, geröstetem Reismehl, abgeschmeckt mit Limettensaft, frischer Pfefferminze und Chilli

*Tofusalad with Lime, Peppermint Leaves and roasted Rice flour.*

**YAM NUA ยำเนื้อ Fr. 19.50**

Scharfer, mariniertes Rindfleischsalat, mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koreander

*Spicy beef-salad.*

## SUPPEN

- Vorspeise
- *Appetizer*



### TOM YAM KUNG ต้มยำกุ้ง

Klare, pikante Suppe mit Riesencrevetten aus Mangrovenfang, Reisstrophpilzen und Zitronengras.

- als Vorspeise / *Appetizer*

Fr. 12.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Fr. 34.50

*Clear spicy soup with mangrovecatch shrimps and lemongrass.*

### TOM KHA GAI ต้มขาไก่

Würzige Cocossuppe mit Pouletstückchen, Reisstrophpilzen Zitronengras und Limettensaft.

- als Vorspeise / *Appetizer*

Fr. 11.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Fr. 27.50

*Tasty poultry-broth with chicken and coconutmilk.*

## PRODUKTEINFORMATION / PRODUZENTEN

*No MSG added*

### NO MONOSODIUM – GLUTAMAT etc.

Wir verwenden kein Glutamat.



### FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

**Das Rind- und Schweinefleisch** das Sie bei uns erhalten ist **von Bio-Bauernhöfen**.

Bio-Metzgerei Bärtschi, Schüpfen. Eine Produzentenliste liegt bei uns auf.

### GEFLÜGEL AUS FREILANDHALTUNG UND EIER AUS AUSLAUFHALTUNG

Wir verwenden ausschliesslich **frisches Schweizer Poulet aus Freilandhaltung** von der Metzgerei Danko, Aadorf. Pouletoberschenkelfleisch von der Firma Kneuss, Mägenwil.

**Eier aus Schweizer Auslaufhaltung** vom Geflügelhof Inauen, Oberdürnten.

Die Entenprodukte stammen aus Frankreich. 100% vegetarische Aufzucht, Fa. Bianchi

### FISCHE UND KRUSTENTIERE

Fische und Crevetten kommen vorwiegend aus Thailand, Vietnam, Italien und Griechenland.

Wir verwenden ausschliesslich **Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht oder aus Wildfang**, ohne Fütterung, Wachstumsförderer und ohne Antibiotika. Fa. Bianchi AG

### TOFU

Wir beziehen unseren **Bio-Tofu** von der Bio-Tofurei Engel, Zwillikon.

### GEMÜSE AUS THAILAND

The Asia Company liefert zweimal wöchentlich frisches Gemüse. Gemüse welches hier nicht wächst oder nicht in der gewünschten Qualität. Die Produzenten sind nachverfolgbar und teilweise auch persönlich bekannt. Alle Flugimporte werden CO<sub>2</sub> kompensiert mit „myclimate“.

## HAUPTSPEISEN TELLERGERICHTE

*One-Plate dishes*



**mild** PHAD THAI ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย Fr. 24.50

Gebratene Reismudeln mit Poulet, Sojabohnensprossen, Getrockneten Crevetten, Thai-Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Limonensaft.

*Fried noodles with chicken, soybeans, peanuts and dried shrimps.*

**mild** KHAO PHAD ข้าวผัดหมู Fr. 26.50

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei

*Fried rice Thai-style with vegetables and pork.*

## HAUPTSPEISEN PLATTENGERICHTE

*Served with Rice*



**mild** PHAD GAI SAI MED MAMUANG Fr. 31.50  
ก๋วยเตี๋ยวผัดมะม่วงหิมพานต์

Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen, garniert mit getr. Chilis.

*Fried chicken with cashew-nuts, garnished with dried chillies.*

Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

**mild** PHAD TUA NGONG - CAP TAU HUH Fr. 27.50  
ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้

Gebratener Bio-Tofu mit Sojabohnen-prossen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, an Soyasauce.

*Fried Bio-Beancurd with soybeansprouts, spring-onion and Cashews.*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

**mild** PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม

Gemüseplatte Thai-style mit Thai-Gemüse, gedämpfter Reis.

Fr. 26.50

- als Beilage / *side dish*

Fr. 15.50

*Fried vegetables Thai-style.*

- Hauptgang serviert mit gedämpftem Siam-Reis

🌶️🌶️ PHAD KHA PHAO ผัดกระเพราเนื้อ

Gebratene Rindshuftstreifen mit Thai-Basilikum und Thai-Schlangenbohnen.

*Fried beef with Thai-basil leaves an Thai-string beans*

- Serviert mit gedämpfem Siam-Reis.



Fr. 37.50

🌶️ PHAD NAM PRIK PHAO กุ้งผัดน้ำพริกเผา

Fr. 41.50

In Chilipaste marinierte Riesencrevetten aus Mangrovenfang mit jungem Mais, gebraten mit Palmzucker, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.

*Mangrove-shrimps in chillypaste marinated, sauted with palmsugar.*

- Serviert mit gedämpfem Siam-Reis

mild PHAD PRIAO WAN เปรี้ยวหวานหมู

Fr. 33.50

Süß-sauer mit Bio-Schweinefleisch, Tomaten, Gurken und Ananas

*Sweet and sour with organic pork.*

- Serviert mit gedämpfem Siam-Reis.

## FISCH

🌶️ PLA JIAN ปลาเจียน

Ganzer, frischer Meerwolf mit frischem Ingwer und frischen Thai-Gemüsstreifen, an Soya-Austernauce.

*Fresh, fried Dorade with vegetables and ginger on soy-oystersauce.*

- Serviert mit gedämpfem Siam-Reis.



Fr. 44.50

🌶️🌶️ PLA SAM LOT ปลาสามรส

Fr. 43.50

Ganzer, frischer Meerwolf an Tamarindensauce mit Knobli, Chili und Schalotten.

*Fresh, fried Dorade on tamarind-sauce with garlic and chilly*

- Serviert mit gedämpfem Siam-Reis.

## BEILAGEN

Gedämpfter Reis, sofern nicht inbegriffen / *white rice* per Portion Fr. 5.00

Gebratener Reis anstelle ged. Reis / *fried rice* Aufpreis Fr. 7.50

Gebratene Nudeln anstelle ged. Reis / *fried noodles* Aufpreis Fr. 8.50

## CURRIES

**Unsere Currypasten sind Eigenproduktion.  
Hier im Hause frisch hergestellt.  
*Our Currypastes are in house home made.***



### **GAENG KHIAO WAN** แกงเขียวหวานปลา

Grünes Curry mit Auberginen, frischen Palmherzen, Basilikum und Kokosmilch.

*Green curry with, vegetables, Thai-basil and fresh chilly.*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

### **GAENG PAET** แกงเผ็ดไก่

Rotes Curry Thai Aubergines, Basilikum und Kokosmilch.

*Red Curry with Chicken-breast, Thai-eggplants and Thai-basil.*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

### **GAENG MASSAMAN** แกงมัสมั่นไก่

Curry mit Cocosnussmilch, Kartoffeln,

Zwiebeln und Cashewnüssen. Abgeschmeckt mit Tamarindensaft.

*Chicken Curry-Stew, Southern Style*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

### **GAENG PAH** แกงป่าเนื้อ

Pikantes rotes Curry "Bauernart" ohne Kokosmilch,  
Thai-Gemüse und rassigen Thai-Gewürzen.

*Red beef-curry "country-style" with vegetables and tasty Thai-herbs.*

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

#### **Preise:**

<b>Mit schweizer Freiland Poulet / with Swiss Chicken</b>	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Mit Tofu und/oder Gemüse / with Tofu or veges only</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Mit Planted Chicken 100% Vegan +++NEU+++</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Mit bio Schweinefleisch / with Swiss Porc</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Mit Red Snapper (Wildfang) / Red Snapper (Ocean catch)</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Mit Ente aus vegetarischer Aufzucht / Duck vegetarian fed</b>	<b>Fr. 35.50</b>
<b>Mit bio CH-Rindfleisch / organic Swiss Beef</b>	<b>Fr. 38.50</b>
<b>Mit Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht / Shrimps</b>	<b>Fr. 39.00</b>

## DESSERTS



- SALAD PHON LA MAI** สลัดผลไม้ Fr. 8.50  
Thai-Fruchtsalat mit Palmyra-Kokosnuss, frischer Mango, Ananas und Papaya mit Kokosnussmilchcrème.  
*Fruit salad Thai-style.*  
- mit Cocos-Pandan-Glacé / *with coconut-pandanus-ice-cream* Fr. 11.50
- CREM MAMUANG** ครีมมะม่วง Fr. 8.50  
Hausgemachte Mangocrème mit frischer Mango.  
*Home made cream of mango.*
- CREM SAWAROT** ครีมเสาวรส Fr. 8.50  
Hausgemachte Passionsfruchtcrème mit frischer Passionsfrucht.  
*Home made cream of passionfruit.*
- DIE ZWEI** Fr. 12.50  
Je eine kleine Portionen unserer beiden Fruchtcrèmen.  
*Combination of our two fruit creams.*
- SAKU MAMUANG ICE CREAM** ผลไม้รวม Fr. 12.50  
Tapiokaperlen in Cocosmilch gekocht, warm serviert mit Cocos-Pandan-Ice-Cream und Mango.  
*Cooked Tapiokapealrs with coconut-pandanus-ice-cream and Mango.*
- SORBETTO ICE-CREAM** ไอศกรีม pro Kugel Fr. 4.50  
Cocos-Pandan / *coconut-pandanus*  
Vanille / *vanilla*  
Ingwer-Limone Sorbet/ *ginger-lime sherbet*  
Chocolat Sorbett / *chocolate sherbet*  
Cocosnuss Sorbet / *coconut sherbet*  
Mango Sorbet / *mango sherbet*  
Passionsfrucht Sorbet / *passionfruit sherbet*
- DESSERTWEINE**
- SION, Vin mi-doux AOC Valais, Cédric Flaction 3/8 Flasche Fr. 29.50  
Dessertweindelicatesse. Süß und doch fruchtig!
- HAKUTSURU, Pflaumenwein, sauersüß, 12,5 % pro 0.5 dl. Fr. 4.50