

HAUSSPEZIALITÄTEN

9. **PED YANG „Rebstock“**
Knusprig gebackene Entenbrust
an feiner „Five-Spice-Sauce“, serviert auf knackigem Gemüsebett Fr. 29.50
10. **GAI PHAD MED MAMUANG**
Zarte Pouletstreifen mit gerösteten Kernell-Nüssen,
vermählt mit Thai - Gemüse und „Horopha“-süßem Basilikum Fr. 25.50
30. **TAGES MENÜ**
Täglich wechselnde Mittags-Menü,
Saisonal und Markt gerecht zusammengestellt ab Fr. 15.50

ALTERNATIVEN AUS DER SCHWEIZ

20. **WURSTSALAT**
Klassischer Servalatsalat mit Zwiebeln
garniert mit bunten Salaten an französischem Dressing
a Klassisch Fr. 12.50
b mit Käse Fr. 14.50
21. **SPÄTZLIPFANNE**
Bunte Gemüsespätzli mit Pilzen und Gemüsejulienne
mit Käse bereichert und einem Spiegel-Ei Fr. 16.50
22. **RAHMSCHNITZEL**
Schweineschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce
begleitet von feinen Butter-Nudeln Fr. 22.50
23. **KÄNGURU „STROGANOFF“**
Zarte Kängurufilet-Würfel und bunte Peperonistreifen
an würziger Paprika Sauerrahmsauce, serviert mit Reis Fr. 25.50
24. **EGLI KNUSPERLI**
Knusprig gebackene Eglifilet im Bierteig
mit bekömmlicher Tartarsauce und Salzkartoffeln Fr. 26.50

Herkunftsbezeichnung unseres Fleisches und Fisch:

Das Rind, Poulet und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz; die Enten fliegen wir aus Ungarn ein. Das Känguru stammt aus australischer Zucht. Pangasiusfischfilet und Riesenkrevetten kommen aus Thailand und Vietnam, die Egli aus der Schweiz.

Netto Abhol-Preise in SFr. inkl. 7.6 % MwSt.

Alle Hauptgänge werden mit gedämpftem Reis serviert.
Auf Wunsch bieten wir auch gebratener Reis an; Zuschlag Fr. 5. --



062/ 871'71'00





Take away
nimm's mit hei!

Mittags 10:30 - 14:00 Uhr
Abends 17:30 - 22:00 Uhr
Montag ist Ruhetag







VORSPEISEN

- 1. SALAT RUAM MITT**
Knackiger Mischsalat
mit bekömmlichem Sesam-Dressing
Fr. 6. 50
- 2. SOMTAM FARANG**
Grüner Papayasalat mit Karottenstreifen und Erdnüssen
interessant gewürzt
Fr. 12. 50
- 3. PHO PHIE PAK**
Hausgemachte Frühlingsrollen, nach vegetarischer Art
mit süsser Chilisaucе 3 Stk.
Fr. 8. 50
- 4. GAI SATAY**
Marinierte Pouletspiesschen, goldbraun gebraten
mit exotischer Erdnussauce 3 Stk.
Fr. 10. 50
- 5. KUNG CHOOP PAENG THOD**
Asiatisch panierte Riesenkrevetten mit Kokosraspel
mit süsser Chilisaucе 5 Stk.
Fr. 13. 50

...IMMER ETWAS FEINES

- 6. KAO PHAD**
Gebratener thailändischer Jasmin-Reis
vermischt mit knackigem Gemüse und zerschlagenem Ei
a mit Poulet Fr. 19. 50
 b nach vegetarischer Art Fr. 18. 50
- 7. PHAD THAI**
Gebratene asiatische Reis-Nudeln
vermischt mit knackigem Gemüse und Frühlingszwiebeln
a mit Poulet Fr. 19. 50
 b nach vegetarischer Art Fr. 18. 50
- 8. BAMI GORENG**
 Rassiges Nudelgericht, interessant gewürzt mit Curry bestäubt
vermählt mit feinen Gemüsestreifen und gerösteten Erdnüssen
a mit Poulet Fr. 19. 50
 b nach vegetarischer Art Fr. 18. 50

HAUPTGERICHTE

- 11. PRIEW WAN**
Bunte Peperoni und saftige Ananaswürfel
an leckerer, hausgemachter Süss- & Sauersauce
a mit Poulet Fr. 22. 50
b mit Ente Fr. 25. 50
 c nach vegetarischer Art Fr. 18. 50
- 12. PHAD PAK RUAM MITT**
Buntes Gemüseallerlei knackig angebraten
In leichter Sojasauce aromatisch gedünstet
a mit Poulet Fr. 22. 50
b mit Schweinefleisch Fr. 22. 50
 c mit asiatischem Tofu Fr. 21. 50
- 13. PHAD NAM MAN HOI**
Feine Shitakee-Pilzen und frische Broccoliröschen
an würziger Oystersauce
a mit Rindfleisch Fr. 24. 50
b mit Schweinefleisch Fr. 22. 50
- 14. PHAD GRATIAM PRIK THAI**
Mit schwarzem Pfeffer mariniert und knusprig gebraten
schonend mit Knoblauch im eigenen Saft geschmort
a mit Poulet Fr. 22. 50
b mit Riesenkrevetten Fr. 26. 50
- 15. GAENG KIEW WAN**
 Original thailändischer grüner Kokos-Curry
ergänzt mit frischem asiatischem Gemüse und Kräutern
a mit Rindfleisch Fr. 25. 50
b mit Ente Fr. 26. 50
 c mit asiatischem Tofu Fr. 22. 50
- 16. GAENG DAENG**
 Original thailändischer roter Kokos-Curry
ergänzt mit frischem asiatischem Gemüse und Kräutern
a mit Poulet Fr. 23. 50
b mit Riesenkrevetten Fr. 26. 50
c mit Pangasiusfischfilet Fr. 24. 50
- 17. PHAD GRAPAO**
 Knackige Bambussprossen und scharfer „Grapao“-Thai-Basilikum
an kräftiger dunkler Sojasauce
a mit Rindfleisch Fr. 25. 50
b mit Riesenkrevetten Fr. 26. 50