

# Speisekarte

## Nr. 1 *Thai-Pasta „Nam Prik Ong“*

Das thailändische Nudelgericht Nam Prik Ong wird mit Reismudeln und einer kräftigen Soße serviert. Die Sauce erhält ihren intensiven Umami-Geschmack unter anderem durch fermentierte Sojabohnen und Tomaten. Unsere Empfehlung: Original in Thailand wird sie mit gehacktem Schweinefleisch serviert.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

## Nr. 2 *Gebratene Reismudeln „Pad Thai Chaiya“*

Pad Thai Chaiya ist ein bekanntes Gericht aus Surat Thani, Thailand. Der Geschmack lässt sich am besten als leicht süß-säuerlich-scharf beschreiben. Die Reismudeln werden mit gerösteten Erdnüssen und etwas Gemüse serviert. Unsere Empfehlung: Mit Bio-Tofu und Bio-Ei oder Poulet und Bio-Ei.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

## Nr. 3 *Gebratene Reismudeln „Pad See Ew“*

Wenn Sie eine Alternative zum Pad Thai suchen, empfehlen wir das köstliche Pad See Ew. Das Gericht besticht durch sein kräftiges Aroma. Die glatten und seidigen Nudeln umschmeicheln Ihre Geschmacksknospen. Die helle und die dunkle Sojasauce sorgen für einen harmonischen Geschmack, der die Nudeln mit Wärme umhüllt. Wir empfehlen Ihnen, ein gebratenes Bio-Ei dazu zu nehmen.

Empfehlung: Mit geschnetzeltem Weiderind und Bio-Ei.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

## -----Currys mit Kokoscreme-----

## Nr. 4 *Rotes Curry „aus Chanthaburi (Sentung)“*

Rotes Thai-Curry ist ein würziges Gericht der thailändischen Küche, das aus einer Mischung von roter Currypaste, Kokosmilch, Gemüse und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird. Der kräftige und würzige Geschmack sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Serviert wird es mit verschiedenen Gemüsesorten und einer Mischung aus Jasmin und Wildreis.

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

## Nr. 5 *Gelbes Curry „Gaeng Gari“*

Frischer Kurkuma ist die entscheidende Zutat, die diesem Curry seine gelbe Farbe verleiht. Gelbes Curry ist eines der mildesten und wird mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zitronengras und gelbem oder rotem Chili zubereitet. Neben der cremigen Kokosmilch hat dieses Curry einen reichen Geschmack mit milden Aromen. Es wird mit verschiedenen Gemüsesorten und einer Mischung aus Jasmin und Wildreis serviert.

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

**Deklaration Fleisch:** Rindfleisch CHE, Schweinefleisch CHE, Poulet CHE & THD, Crevetten VNM & THD, Ente CHN.

---

## Currys ohne Kokoscreme

---

### Nr. 6 „Pad Kamin Kao“

Pad Kami Kao überzeugt durch sein ausgewogenes, kräftiges Aroma. Frischer weißer Kurkuma, Fingerwurz und Chilischoten sind wichtige Bestandteile dieses Gerichts. Dazu servieren wir verschiedene Gemüsesorten und eine Mischung aus Jasmin- und Wildreis. Unsere Empfehlung: Geschnetzeltes oder geschmortes Rindfleisch passt sehr gut zu dieser dunklen Sauce.

Allergene:    

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

### Nr. 7 „Pad Krapao“

Pad Kra Pao ist bekannt für sein kräftiges und lebendiges Aroma. Die Kombination aus würzigen Chilis, aromatischem scharfen Basilikum und Knoblauch schafft eine harmonische Mischung aus Schärfe, Kräuterigkeit und Umami, die jeden Bissen zu einem verlockenden Geschmackserlebnis macht. Dazu servieren wir verschiedene Gemüsesorten und eine Mischung aus Jasmin- und Wildreis.

Unsere Empfehlung: Original in Thailand wird Pad Krapao mit Schweinefleisch oder geschnetzeltem Rindfleisch serviert.

Allergene:    

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

---

## Suppen

---

### Nr. 50 „Thai-Sukiyaki“ *Thailändische Glasnudelsuppe*

Leichte und bekömmliche Glasnudelsuppe. Mit hausgemachter Gemüsebrühe und aufwendig zubereiteter Sukiyaki-Sauce, die unter anderem aus dunkler Bio-Miso-Paste, gerösteten Sesamsamen, Sesamöl und Chilischoten besteht. Als Gemüse kommen Chinakohl, Sellerie und Frühlingszwiebeln in die Suppe. Ein Bio-Ei (in die Suppe eingerührt) wird als Beilage empfohlen. Es verleiht der Suppe eine wunderbare Tiefe und Harmonie. Traditionell wird Kau Soi in Thailand entweder mit Schweinefleisch oder mit Meeresfrüchten (z.B. Garnelen) serviert.

Allergene:    

24.50 Fr. + **Option**

### Nr. 51 „Khao Soi“ *Thailändische Reismudelsuppe*

Khao Soi ist ein köstliches, reichhaltiges, cremiges und leicht würziges gelbes Currygericht, das ursprünglich aus Nordthailand stammt. Diese klassische nordthailändische Suppe stillt Ihr Verlangen nach einem Thai-Curry-Gericht. Die Suppe wird mit einer Kokos-Curry-Brühe, Reismudeln, gekochten und frittierten Reismudeln sowie roten Zwiebeln und Sauerkraut serviert. Als Beilage empfehlen wir ein gekochtes Bio-Ei dazu. Ursprünglich wird Kau Soi in Thailand entweder mit Schweinefleisch oder mit Meeresfrüchten (z.B. Garnelen) serviert.

Allergene:    

24.50 Fr. + **Option**

---

## Wochenhit

**Gelbes Curry „Gaeng Gari“ mit Reis, Gemüse, Poulet (THD) oder Bio-Tofu.**

Allergene:   

**23.50 Fr.**

**1 Kaltgetränk (bis max 4.50 Fr.) + 2.00 Fr. Angebot gilt nur am Mittag!**



# Allergiker Symbole



Glutenhaltiges Getreide



Erdnüsse



Soja



Sellerie



Sesamsamen, Sesamöl



Eier



Milch



Lupinen



Krebstiere



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



Schalenfrüchte d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queensland Nuss sowie Pistazie und Mandeln



Fisch



Schwefeldioxid und Sulfite



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei