




Haus - Spezialitäten

Vorspeisen

- ส้มตำกุ้งทอด **SOMTAM GOONG THOD (Papaya Salat mit knusprigen Scampi)**  22
Salat aus grünem Papaya mit Chili, Tomaten Erdnüssen und knusprigen Scampi.
- ยำผักสวนครัวกรอบ **YAM PAKSUAN KLUA GROU** (Knuspriger Salat) 18
Knusprig frittierter Gemüse Salat an süß -sauer Sauce.
- พริกกุ้ง **PHA GOONG (Scampi Salat)**  19
Scampi Salat mit Zitronengras, Schalotten, angerichtet mit frischem Limonensaft.
- ต้มส้มปลา **TOM SOM PLA (Fischsuppe)**  15
Fischsuppe mit Ingwer, Knoblauch, Pfeffer und Schalotten.

Hauptspeisen

- เป็ดราดซอสเต้าเจี้ยว **PED RAD SAUCE TOW JEW (Ente mit Sojabohnensauce)** 39
Gebratene Ente an Sojabohnensauce.
- ผัดกระเพราไก่สับ **PHAD KAPROW GAI SAB (Aromastarkes Pouletgericht)**  37
Kleingeschnittenes, gebratenes Poulet mit Chili, Knoblauch und knusprigem Thai-Basilikum.
- อันดามันซีฟู้ด **ANDAMAN SEAFOOD (Andaman Meeresfrüchte)**  46
Gebratene Jakobs-Muscheln, Scampi und Fischfilet mit Zitronengras, Galangal, Kokosnussmilch, Pilzen, Limonensaft und Chili.
- สันในเนื้อยูเอส ผัดพริกไทยดำ **SAN NAI US PRIKTHAI DAM (USA-Rindfilet mit schwarzem Pfeffer)**  49
Zartes US-Rindsfilet, mild gebraten mit schwarzem Pfeffer, Sojasauce und Zwiebeln.
- พะเนงสันในเนื้อยูเอส **PHANENG US (USA-Rindfilet mit rotem Curry)**  49
Zartes, gebratenes US-Rindsfilet, mit rotem Curry, Kokosnussmilch und Limonen-Blättern.


Thai Taste Menu

ab 4 Personen

Knusprig frittiertes Gemüse


und
Glasnudelsuppe mit Poulet

Hauptspeisen

Scampi an rotem Curry 

Pouletfleisch an grünem Curry 

Fisch mit süss-sauer Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Thai Basilikum 

Gemüse gebraten

Dessert

Thai Fruchtsalat mit Kokosnuss Glacé

CHF 84 / Person


Lanna Menu

für 2 Personen

Scampi-Spiess

und
Poulet-Raviolisuppe mit Sojasprossen

Hauptspeisen

Rindfleisch Massaman Curry 

Gebratene Scampi mit Ananas

Dessert


Saison-Früchte

CHF 67 / Person

Siam Classic Menu

ab 4 Personen

Frühlingsrollen

und
Pouletsuppe mit Kokosnussmilch 

Hauptspeisen

Poulet an rotem Curry 

Scampi an gelbem Curry 

US-Rindfilet mit schwarzem Pfeffer 

Gebratene Ente mit Sellerie und Sojasauce

Gemüse gebraten

Dessert


Thai Mango mit Kokosnuss Glacé

CHF 87 / Person

Kungthep Menu

für 2 Personen

Knusprige Scampi mit gemischtem Salat 

und
Pouletsuppe mit Kokosnussmilch 

Hauptspeisen

Poulet an rotem Curry 

Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer 

Dessert

Thai Fruchtsalat mit Kokosnuss Glacé

CHF 69 / Person

Beilage: gedämpfter Thai Jasmin Reis

 leicht scharf  scharf  sehr scharf

Auf Ihren Wunsch offerieren wir Ihnen gerne eine noch schärfere Art der Zubereitung!

Vorspeisen

อาหารเริ่มต้น ของว่าง ไทยๆ

Unsere Vorspeisen sind leichte, bekömmliche und schmackhafte Gerichte, liebevoll zubereitet und kunstvoll präsentiert. Dies ist unsere spezielle Art zu kochen.

น้ำพบบ

NAD POB (Vorspeisen assortiert) 21
Frühlingsrolle, Scampispiess und Pouletspiess. Serviert mit einer süss-sauren Chilisauce, angerichtet mit Gurkensalat.

หมี่กรอบชาววัง

MEE GROB CHAW WANG (Royal Vermicelli-Nudeln) 17
Knusprig frittierte Vermicelli-Nudeln an einer speziellen Tamarind-Sauce, Tiger-Scampi, garniert mit feinem Chinalauch und Sojasprossen.

ปอเปี๊ยะสีทอง

POH PIAH SEE TONG (Goldgelbe Frühlingsrollen) 15
Mit Glasnudeln und Gemüse gefüllte Frühlingsrollen. Serviert mit einer Pflaumensauce.

เกี๊ยวกรอบสอดไส้ไก่

KIEW GROB (Thai Poulet Ravioli) 16
Knusprige Thai Ravioli mit Pouletfleisch gefüllt.

กุ้งกรอบ กับ อาจาก

GOONG GROB (Knusprige Scampi mit Gurkensalat) 23
Knusprige frittierte Riesen-Tiger-Scampi, angerichtet mit Gurkensalat und Erdnüssen.

ไก่สะเต๊ะ

GAI SATEH (Pouletspiess) 16
Marinierte Pouletstreifen, grilliert auf dem Bambusspiess. Serviert mit Erdnusssauce und Gurkensalat.

กุ้งสะเต๊ะ กับ สลัดผัดรวม

GOONG SATEH (Scampispiess) 19
Marinierte Scampi grilliert, serviert mit gemischtem Salat.

Suppen

ต้มข่า แกงจืด ต้มยำรสเด็ด

ต้มข่าไก่

TOM KAH GAI (Pouletsuppe mit Kokosnussmilch)

15

Die berühmte Thai scharf-saure Hühnerbouillon mit Galangal, (Thai Ingwer) Zitronengras und Pilzen, gewürzt mit Limonensaft, Limonenblättern und Kokosnussmilch.

แกงจืดสามกษัตริย์

GAENG JEURD SAM GASAT (Gemüsesuppe)

11

Eine klare Bouillon, ausgewogen gewürzt, mit Gemüse.

แกงจืดเกี้ยวไก่

GAENG JEURD KIEW GAI (Poulet-Ravioli Suppe)

14

Poulet-Raviolisuppe mit Frühlingszwiebeln und Sojasprossen.

แกงจืดวุ้นเส้นไก่

GEANG JURD WUNSEN GAI (Glasnudelsuppe mit Poulet)

14

Glasnudel-Suppe mit Gemüse und Pouletfleisch.

ต้มยำกุ้งหนึ่หาด

TOM YAM GOONG NEE HAD (Scampisuppe)


15

Scharf-saure Tiger-Scampisuppe mit Galangal, Limonenblättern, Zitronengras, Koriander, Limonensaft und Pilzen.

Salate ยำไทย

Thai Salate sind leicht bekömmlich und berühmt für ihre Gewürze und den typisch intensiven frischen Geschmack

ยำมะม่วงกับกุ้งลายเสือ

YAM MAMUNG (Mango Salat mit Scampi)  19
Erfrischender Salat von grünem Mango mit Tiger Scampi, gerösteten Kokosnuss – Splittern, Erdnüssen und Chili.

ยำตะไคร้กับทูน่าทรงเครื่องสด

YAM TA KRAI KAB TUNA (Thonsalat mit Zitronengras)  16
Zitronengras mit Thon, Schalotten, Chili und Limonensaft.

ยำเนื้อ

YAM NUEA (Rindfleisch Salat)  22
Rindfleisch Salat mit Chili, Limonensaft und Schalotten.


ยำใหญ่

YAM YAI (Gemischter Salat)  14
gemischter Salat mit Chili an süß-sauer Sauce.

ส้มตำไทย

SOM TAM THAI (Papaya Salat)  15
Salat aus grünem Papaya mit Chili, Tomaten und Erdnüssen.


ยำมะม่วงหอยเชลล์

YAM MAMUNG HOI SHELL (Jakobs-Muscheln mit Mango Salat)  25
Grillierte Jakobs-Muschel mit Mango Salat und Erdnüssen.


ยำส้มโอกุ้ง

YAM SOM-O (Thai Grapefruit Salat mit Scampi)  24
Thai Grapefruit Salat mit Scampi und gerösteten Erdnüssen.

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

YAM WUN SEN (Glasnudelsalat)  19
Glasnudelsalat mit Scampi, Zwiebeln, Chili, Tomaten, Sellerie.

ลาบไก่ตระไคร้สด

LAAB GAI (Pouletsalat)  18
Pouletsalat mit Limonen, Chili, Erdnüssen und Zitronengras.


Hauptspeisen

Curryspeisen – würzig und scharf


ประเภทเครื่องแกง เผ็ด ร้อน

Thai Curries sind üblicherweise gewürzt mit aussergewöhnlichen Zutaten wie Thai Erbsenauberginen, Limonenblättern und Thai Basilikum. Curries werden oft mit Kokosnussmilch zubereitet mit einem Aroma von Zitronengras, abgerundet mit Galangal, Limonenblättern, Knoblauch und Thai Kräutern.


แกงเป็ด โฉมขง

GAENG PED CHOM YONG (Curry mit Ente)  39
Ente tranchiert, an süßem roten Curry. Serviert mit Ananas, Lychees, Trauben und Thai Auberginen.


พะเนงสันในเนื้อ

PHA NAENG NEUA (Curry mit Rindsfilet)  44
Zartes Rindsfilet an sähmigem, rassig gewürztem roten Curry, zubereitet aus Thai Kräutern, mit zerstoßenen Limonenblättern und Kokosnussmilch.


แกงมัสมั่นเนื้อ

GAENG MASSAMAN NEUA (Massaman Curry)  39
Mildes, mit Kokosnussmilch zubereitetes Rindfleischcurry mit Kartoffeln und zerstoßenen Erdnüssen.


แกงเขียวหวานไก่

GAENG KHIAW WAN GAI (Poulet mit grünem Curry)  37
Der berühmte grüne Thai Curry mit Poulet, Thai Erbsenauberginen, Chili und Limonenblättern an sähmiger Kokosnussmilch.

พะเนงไก่

PHA NAENG GAI (Roter Curry mit Poulet)  37
Poulet an sähmigem, rassig gewürztem roten Curry, zubereitet aus Thai Kräutern, mit zerstoßenen Limonenblättern und Kokosnussmilch.

แกงกระหรี่ไก่

GAENG KAREE GAI (Poulet mit gelbem Curry)  37
Poulet mit gelbem Curry und Kartoffeln.

 leicht scharf  scharf  sehr scharf


Auf Ihren Wunsch offerieren wir Ihnen gerne eine noch schärfere Art der Zubereitung!

Gebratene Thai Wok Spezialitäten

จากกระทะร้อน ๆ อร่อยๆ

Für unsere gebratenen Thai Wok Spezialitäten werden ausschließlich die zartesten Fleischstücke verwendet, um den vollen Geschmack und eine perfekte Beschaffenheit zu garantieren.

ไก่ราดพริก

GAI RAD PRIK (Poulet mit süsser Chili Sauce)  37
Poulet angerichtet an einer süssen Chili Sauce.

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

GAI PAD MET MA MUANG (Poulet mit Cashew-Nüssen)  37
Gebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln, Ingwer und Chili.

เป็ดผัดกระเทียมพริกไทย

PED PAD KRATHEM PRIKTHAI (Gebratene Ente) 39
Gebratene Ente mit Knoblauch, Pfeffer, Sojasauce und Ingwer.

ไข่สอดไส้

KHAI SORD SAI (Gefüllte Omelette) 28
Thai Omelette gefüllt mit Poulet, Tomaten und Gemüse.

เนื้อผัดพริกไทยดำ

NUEA PAD PRIKTHAI (Gebratenes Rindsfleisch mit Pfeffer)  39
Gebratenes Rindsfleisch mit schwarzem Pfeffer, Chili und Zwiebeln.

เนื้อผัดขิง

NUEA PAD KHING (Rindfleisch mit Ingwer) 39
Leicht angebratenes Rindsfleisch mit Ingwer und Zwiebeln.

ผัดผักหลากหลาย


PAD PAG LAK LAIY (Gemüse gebraten) 27
Gebratenes gemischtes Gemüse mit Knoblauch und Sojasauce.

Köstlichkeiten aus den Gewässern

ปลาสด และ กุ้ง อร่อย

Für unsere Fischgerichte verwenden wir Saiblingsfilets.

ชูรสมันฉา

CHOROS MAJ-CHA (Fisch an Curry)  39
Gebratenes Fischfilet, serviert an rotem Curry mit zerstoßenen Limonenblättern.

ปลาเปรี้ยวหวาน

PLA PRIEW WAN (Fisch süß-sauer) 39
Gebratenes Fischfilet, angerichtet mit einer süß-sauren Sauce, Zwiebeln, Tomaten und Ananas.


ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

PLA THOD KRATEAM PRIKTHAI (Fisch mit Knoblauch & Pfeffer) 39
Gebratenes Fischfilet mit Knoblauch und Pfeffer.

ปลาผัดคื่นฉ่าย

PLA PAD KUNCHAI (Fisch mit Thai Sellerie) 39
Gebratenes Fischfilet mit Sellerie, Zwiebeln, Ingwer und Sojasauce.

กุ้งผัดเต้าเจี้ยว

GOONG PAD TOW JIAW (Scampi an Sojasauce)  44
Gebratene Riesen-Tiger-Scampi mit Sojabohnensauce und Frühlingszwiebeln.


เลิศรสกุ้งมะขาม

LERD ROS GOONG MA KHAM (Delikate Scampi) 44
Gebratene Riesen-Tiger-Scampi, angerichtet mit einer süßen Tamarind-Sauce.

ฉูฉี่กุ้งนาง

CHUCHEE GOONG (Scampi an rotem Curry)  44
Riesen-Tiger-Scampi serviert an rotem Curry mit Limonenblättern.

กุ้งผัดผงกระหรี่

GOONG PADPOGKAREE (Scampi mit gelbem Curry)  44
Gebratene Scampi mit gelbem Curry, Zwiebeln, Chili und Ei.

Nudeln ผัดไทยทรงเครื่อง

ผัดไทยทรงเครื่อง

PAD THAI SRONG KREUNG (Nudeln Thai Art)

37

Ein traditionelles Thai Gericht mit Reismudeln, gebraten mit Ei, Scampi, Tofu, Erdnüssen und einer speziellen süss-sauren Sauce.

Reis und Beilagen ข้าว

ข้าวผัดไข่

KHOW PAD KAI (Reis gebraten mit Ei)

9.50

Gebratener Jasmin Reis mit Ei und Zwiebeln.

ข้าวหอมไทย

KHOW HOM THAI (Reis gedämpft) à discrétion

5

Gedämpfter Thai Jasmin Reis.

 leicht scharf  scharf  sehr scharf

Auf Ihren Wunsch offerieren wir Ihnen gerne eine noch schärfere Art der Zubereitung!

Wir bitten unsere Gäste höflichst, uns allfällige Allergien frühzeitig bekanntzugeben, damit wir unsere Speisen für Sie dementsprechend zubereiten dürfen!

Jeden Donnerstag Mittag

Buffet à discrétion 35 CHF/Person



Wir verwenden: Rindfleisch aus der Schweiz und USA
 Pouletfleisch aus der Schweiz
 Ente aus Frankreich

Ausnahmen werden separat deklariert.
Wir verwenden ausschliesslich Eier aus Bodenhaltung.





Preis inkl 8% MwSt

Vegetarisch อาหารมังสวิรัต

Vorspeisen

- ยำผักสวนครัวกรอบ **YAM PAKSUAN KLUA GROP (Knuspriger Salat)** 18
Knusprig frittierter Gemüse Salat an süß-sauer Sauce.
- ส้มตำไทย **SOM TAM THAI (Papaya Salat)**  15
grüner Papaya mit Limonensaft, frischem Chili, Tomaten und zerstoßenen Erdnüssen.
- ปอเปี๊ยะสีทอง **POH PIAH SEE TONG (Goldgelbe Frühlingsrollen)** 15
Mit Glasnudeln und Gemüse gefüllte Frühlingsrollen, serviert mit einer Pflaumensauce.
- สะเต๊ะเต้าหู้ **TOW HOO STEH (Tofuspiess)** 16
Tofu grilliert auf dem Bambusspiess. Serviert mit Erdnussauce und Gurkensalat.
- ต้มข่าเห็ด **TOM KAH HED (Pilzsuppe mit Kokosnussmilch)**  14
Pilzsuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Limonensaft und Limonen-Blättern.

Hauptspeisen

- ผัดถั่วงอกเต้าหู้ **PAD THOW NHUG TOW HOO (Gebratene Sojasprossen mit Tofu)**  29
Gebratene Sojasprossen mit Tofu, Sojasauce, Knoblauch und Chili.
- ผัดผักหลากหลาย **PAD PAG LAK LAIY (Gemüse gebraten)** 27
Gebratenes gemischtes Gemüse mit Knoblauch und Sojasauce.
- แกงแดงผัก **GAENG DENG PAK (Gemüse an rotem Curry)**  29
Gemüse an rotem Curry, Kokosnussmilch und Limonen-Blättern.
- แกงเขียวหวานผัก **GAENG KHIAWAN PAK (Gemüse an grünem Curry)**  29
Gemüse an grünem Curry, Kokosnussmilch und Limonen-Blättern.
- ผัดไทยเจ **PAD THAI JE (gebratene Nudeln mit Tofu)**  29
gebratene Reissnudeln mit Tofu, zerstoßenen Erdnüssen und einer Tamarind süß-sauren Sauce.
- เปรี้ยวหวานผัก **PRIEW WAN PAK (Gemüse süß-sauer)** 29
Gebratenes Gemüse, Zwiebeln, Tomaten und Ananas an einer süß-sauren Sauce.
- เต้าหู้ทรงเครื่อง **TOW HOO SRONG KREUNG (Tofu gebraten)** 29
Tofu gebraten mit Sojasauce, Karotten, Zwiebeln und Pilzen.