



☸ = nicht scharf

🌶 = scharf

🌶🌶 = sehr scharf

## ROYAL THAI MENÜ

(ab 2 Personen)

### Vorspeisenplatte 🌶

marinierte Satay Fleischspiesschen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce,  
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln,  
Pouletfleischküchlein mit rotem Curry und thailändischen Kräutern  
an einem Zitronengrasspiess gebacken,  
Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert  
und in dünnem Knusperteig gebacken  
dazu eine Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen

### Yam Pon Lamai 🌶

grüner Mangosalat mit thailändischen  
Früchten und Kräutern  
an leichter Chilisauce

oder

### Tom Kha Jeh ☸

cremige Kokosnussmilchsuppe  
mit Gemüse und frischen Pilzen

### Gaeng Curry Gai 🌶

Pouletbruststreifen in gelbem Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten,  
Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Austernpilzen

### Nuea Kapraow 🌶🌶

gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili  
und grünen Schlangenbohnen

### Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit 🌶

gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili und schwarzem Pfeffer  
an einer leichten Sojasauce mit verschiedenen thailändischen Gemüsen

bei 3 oder 4 Gästen:

### Pad Pak Ruamit ☸

saisonales thailändisches Gemüse an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

### Khao Niew Mun Mamuang

Klebreis mit frischer Thai Mango, Kokosnusssauce und Mangosorbet


82 pro Gast

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50  
Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die  
original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



 = nicht scharf

 = scharf

 = sehr scharf

## SAMUI-THAI MENÜ

(ab 4 Personen)

### Vorspeisenplatte

marinierte Satay Fleischspiesschen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce,  
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilze und Glasnudeln,  
Pouletfleischküchlein mit rotem Curry und thailändischen Kräutern  
an einem Zitronengrasspiess gebacken,  
Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert  
und in dünnem Knusperteig gebacken,  
dazu eine Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen

### Yam Nuea Makue-on

Rindsfiletsalat mit Minze, Auberginen,  
Schalotten und scharfem Dressing

oder

### Tom Kha Gai

cremige Kokosnussmilchsuppe  
mit Geflügelstreifen und frischen Pilzen

### Gai Prieu Wan

gebratene Pouletbruststreifen mit süss-saurer Sauce, Gurken, Tomaten,  
Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni

### Massaman Nuea «moderne Thai Küche»

Rindsfilet rosa gebraten, im traditionellen thailändischen Massaman Curry  
mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewnüssen, Tomaten  
und gerösteten Zwiebeln

### Gaeng Kiaw Wan Gung

Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango

### Pla Samun Prai

knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit thailändischen Kräutern  
und grüner Mango an einer Sauce aus Schalotten, Chili, Chilipaste,  
Erdnüssen und Tamarindensauce

### Pad Pak Ruamit

saisonales thailändisches Gemüse an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

### Pon Lamai Thai Ruamit

exotischer Früchteteller mit frischen, reifen Früchten

89 pro Gast

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50  
Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die  
original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



☸ = nicht scharf

🌶 = scharf

🌶🌶 = sehr scharf

## SAMUI-THAI JEH MENÜ

(vegetarisch, ab 2 Personen)

### Vorspeisenplatte 🌶

Okrablatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstückchen, Schalotten und Chilistreifen, serviert mit einer Honig-Sojasauce, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln, geröstete Tofustäbchen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, süss-scharfe Chilisauce und Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen

### Som Tam Thai 🌶

pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Cherrytomaten und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce, Chili und Koriander

—  
oder

### Gaeng Jued Wun Sen ☸

Bouillon mit Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Kräutern

### Gaeng Kua Jeh 🌶🌶

thailändisches Gemüse an rotem Curry mit Kokosnussmilch, thailändischen Mini-Auberginen, Kaffirlimettenblätter und süßem Basilikum

### Pad Pak Ruamit Taohu ☸

saisonales thailändisches Gemüse und Tofu an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

### Pad Thai Jeh 🌶

thailändische Nudeln mit Gemüse, Tamarinden, Sojabohnensprossen und Erdnüssen, begleitet von Chili und Limetten

### Sangkaya Puag

thailändisches «Kokosköpfl» mit Taro an Kokosnusssauce mit Vanilleglace

69 pro Gast

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



☸ = nicht scharf  
🔪 = scharf  
🔪🔪 = sehr scharf




## VORSPEISEN

- 1 Poh Pia Jeh** (vegetarisch) ☸ 15  
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln  
serviert mit süss-scharfer ChilisaUCE
- 2 Kana Kham** (vegetarisch) «**leichte Wellness Küche**» 15  
Okrablatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstückchen, Schalotten  
und Chilistreifen, serviert mit einer Honig-Sojasauce
- 3 Satay Royal, Nuea, Gai** ☸ 21  
gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch,  
hausgemachte Erdnusssauce und Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen
- 4 Gung Hom Sabai** ☸ 19  
Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert, in dünnem  
Knusperteig gebacken serviert mit einer süss-scharfen ChilisaUCE
- 5 Takrait Gai** 🔪 18  
Pouletfleischküchlein mit rotem Curry und thailändischen Kräutern  
an einem Zitronengrasspiess gebacken mit süss-scharfer ChilisaUCE

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50  
Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die  
original thailändische Schärfe.






Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST







 = nicht scharf  
 = scharf  
 = sehr scharf

## UNSERE EMPFEHLUNG

**7 Gemischte Vorspeisenplatte ** ab 2 Personen pro Gast 25  
für 1 Person 27

-  gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch, hausgemachte Erdnusssauce und Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen
-  hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln
-  Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert, in dünnem Knusperteig gebacken serviert mit einer süss-scharfen Chilisauce
-  Pouletfleischküchlein mit rotem Curry und thailändischen Kräutern an einem Zitronengrasspiess gebacken
-  pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlagenbohnen, gewürzt mit Fischsauce und Chili

**6 Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte ** ab 2 Personen pro Gast 22  
für 1 Person 24

-  Okrablatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstückchen, Schalotten und Chilistreifen serviert mit einer Honig-Sojasauce
-  hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln
-  geröstete Tofustäbchen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, süss-scharfe Chilisauce und Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen
-  pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlagenbohnen, gewürzt mit Chili

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



☸ = nicht scharf  
🌶 = scharf  
🌶🌶 = sehr scharf

## SUPPEN

In Thailand wird die Suppe zusammen mit dem Hauptgang serviert. Bitte erwähnen Sie Bei der Bestellung, wenn Sie die Suppe auch mit dem Hauptgang zusammen möchten.

- 8 Tom Kha Gai** ☸ 16  
cremige Kokosnussmilchsuppe mit Geflügelstreifen und frischen Pilzen
- 9 Gaeng Jued Wun Sen Gai** ☸ 14  
Bouillon mit Glasnudeln, Pouletfleisch, Frühlingszwiebeln und Kräutern
- 10 Tom Yam Gung** 🌶🌶 19  
scharfe Bouillon mit Riesencrevetten, Zitronengras, Galgant, Austernpilzen und Chilipaste
- 11 Tom Kha Jeh** ☸ 14  
cremige Kokosnussmilchsuppe mit Gemüse und frischen Pilzen




## SALATE

- 12 Yam Pon Lamai** 🌶 18  
grüner Mangosalat mit thailändischen Früchten und Kräutern an leichter Chilisauce
- 13 Yam Nuea Makue-on** 🌶🌶 25  
Rindsfiletsalat mit Minze, Auberginen, Schalotten und scharfem Dressing
- 14 Som Tam Thai/Gung** 🌶 ohne Crevetten 18  
pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Cherrytomaten mit Crevetten 23  
und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce, Chili und Koriander
- 15 Laab Gai «modern Style»** 🌶 18  
pikanter Salat aus gehacktem Pouletfleisch mit Koriander, Thai Basilikum, Minze, Schalotten und Frühlingszwiebeln

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



-  = nicht scharf
-  = scharf
-  = sehr scharf




## FLEISCHGERICHTE

- 16 Gai Pad Med Mamuang**  39  
gebratene Pouletbruststreifen mit Chilipaste, Cashewnüssen, Peperoni, Zwiebeln und getrockneten Chilis
- 17 Gaeng Kiaw Wan Gai**  38  
Pouletbruststreifen im scharfen grünen Curry mit Kokosnussmilch, Mini-Auberginen, jungem Mais, Karotten, grünen Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblätter, Basilikum und Chilistreifen
- 23 Gaeng Curry Gai**  38  
Pouletbruststreifen in gelbem Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Austernpilzen
- 18 Gai Priew Wan**  40  
gebratene Pouletbruststreifen mit süss-saurer Sauce, Gurken, Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni
- 19 Massaman Nuea**  «moderne Thai Küche» 49  
Rindsfilet rosa gebraten, im traditionellen thailändischen Massaman Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewnüssen, Tomaten und gerösteten Zwiebeln
- 20 Nuea Kapraow**  48  
gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili und grünen Schlangenbohnen
- 21 Gaeng Ped Yang**  42  
Entenbruststreifen in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Cherrytomaten, Mini-Auberginen, Ananas, Thai-Basilikum und Chili
- 22 Panaeng Ped**  43  
knusprig frittierte Entenbruststreifen auf thailändischem Gemüse und Thai-Basilikum an Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



-  = nicht scharf
-  = scharf
-  = sehr scharf

## FISCHGERICHTE

- 24 Gaeng Kiaw Wan Gung**  45  
Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango
- 25 Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit**  44  
gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili und schwarzem Pfeffer an einer leichten Sojasauce mit verschiedenen thailändischen Gemüsen
- 26 Pla Tuna Panaeng**  «moderne Thai Küche» 48  
Thunfisch in Sushi-Qualität rosa gebraten auf thailändischem Gemüse mit Thai-Basilikum, an einer Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch
- 27 Pla Pried Wan**  41  
gebackene Kabeljaufiletstreifen an süss-saurer Sauce mit Gurken, Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni
- 28 Pla Samun Prai**   42  
knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit thailändischen Kräutern und grüner Mango an einer Sauce aus Schalotten, Chili, Chilipaste, Erdnüssen und Tamarindensauce

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST





☸ = nicht scharf  
🌶 = scharf  
🌶🌶 = sehr scharf

## NUDELGERICHTE

### 32 Pad Thai 🌶

thailändische Nudeln mit Gemüse, Tamarinden, Sojabohnen, Sprossen und Erdnüssen, begleitet von Chili und Limetten

vegetarisch	29
mit Poulet	36
mit Crevetten	39

## VEGETARISCHE GERICHTE

### 30 Gaeng Kua Jeh 🌶🌶

thailändisches Gemüse an rotem Curry mit Kokosnussmilch, thailändischen Mini-Auberginen, Kaffirlimettenblätter und süßem Basilikum

33

### 31 Pad Pak Ruamit / Taohu ☸

saisonales thailändisches Gemüse an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

mit Tofu	29
ohne Tofu	27
als Beilage	14

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

Zu allen Hauptgängen: ungesalzenen, gedämpften Jasminreis à discrétion oder zu einem Aufpreis von CHF 7.50 Fried Rice/Fried Noodles. Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



☸ = nicht scharf  
🔪 = scharf  
🔪🔪 = sehr scharf




## DESSERTSPEZIALITÄTEN

<b>34 Pon Lamai Thai Ruamit</b>	18		
exotischer Früchteteller mit frischen, reifen Früchten			
<b>35 Sangkaya Puag</b>		nature	10
thailändisches «Kokosköpfl» mit Taro an Kokosnusssauce		mit Vanilleglace	14
<b>36 Saparod Loi Geauw</b>			15
frische Ananas mit Vanilleglace			
<b>37 Khao Niew Mun Mamuang</b>		nature	14
Klebreis mit frischer Thai Mango und Kokosnusssauce		mit Mangosorbet	17
<b>38 Gluay Namtan</b>			15
karamellisierte thailändische Mini-Bananen mit Vanilleglace			
<b>Glace</b>		pro Kugel	4
Kokosnuss, Banane und Vanille			
<b>Sorbet</b>		pro Kugel	4
Mango und Litschi			

## TEEGENUSS

<b>Teeangebot im Kännchen</b>	6 dl	8
– Jasmintee «Chung Hao»		
– Zitronengraste «Citronelle»		
– Grüntee «Gui Hua»		



-  = nicht scharf
-  = scharf
-  = sehr scharf

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rindfleisch	Australien
Ente	Ungarn
Poulet	Schweiz
Buntbarsch	Indonesien
Kabeljau	Rusland
Riesencrevetten	Vietnam
Thunfisch	Indonesien