



☸ = 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

Laab Gai «modern Style» 🌶

pikanter Salat aus gehacktem
Pouletfleisch mit Koriander,
Thai Basilikum, Minze, Schalotten
und Frühlingszwiebeln

oder

Tom Jam Jeh 🌶🌶

scharfe Bouillon mit Zitronengras,
Galgant, Gemüse, Austernpilzen
und Chilipaste

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

Pla Samun Prai 🌶🌶

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

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 Pon Lamai 🌶

grüner Mangosalat mit
thailändischen Früchten und Kräutern
an leichter Chilisauce

—
oder
—

Gaeng Jued Wun Sen Gai ☸

Bouillon mit Glasnudeln,
Pouletfleisch, Frühlingszwiebeln
und Kräutern

Nuea Kapraow 🌶🌶

gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili
und grünen Schlangenbohnen

Gaeng Curry Gai 🌶

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

Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit 🌶

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

Pla Tuna Panaeng 🌶 «moderne Thai Küche»

Thunfisch in Sushi-Qualität rosa gebraten auf thailändischem Gemüse mit
Thai-Basilikum, an einer Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch

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 Chili und Koriander

—
oder

Tom Kha Jeh ☸

cremige Kokosnussmilchsuppe mit Gemüse und frischen Pilzen

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 Prieu 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

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

TEEGENUSS

Teeangebot im Kännchen	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
Kabeljau	Russland
Riesengarnelen	Vietnam
Thunfisch	Indonesien