



 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## ROYAL-THAI MENÜ

(ab 2 Personen)

### Vorspeisenplatte

Satay Royal - marinierte Spiesse vom Poulet und Rind  
Poh Pia Jeh - hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln  
Gai ta khrai - Pouletbrust mit rotem Curry am Zitronengras-Spiess  
Gung hom sabai - Riesencrevetten mariniert und im Knuspersteig gebacken  
serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, Sweet-Chili-Sauce und  
Vinaigrette aus Reissessig mit Gurke und Peperoni

### Yam Ped Saparot

Salat von gebackener Entenbrust,  
Ananas, Minze, Limette  
Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander

oder

### Tom Yam Pla Nog Geaw

Scharfe Bouillon mit Parrotfilets,  
Zitronengras, Galgant, Austernpilzen  
Chilipaste und Limettenblätter

### Gai Laot Sauce Satay

Gebratene Pouletbrust an einer Sataysauce mit Erdnüssen, Kurkuma,  
Baby Mais und Peperoncini

### Nuea Pad King

Gebratene Rindsfiletstreifen mit Knoblauch, Zwiebel, Chili,  
Ingwer, Austernsauce und Sojasauce und Austernpilzen

### Gaeng Kiaw Wan Gung

Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango

ab 3 Gästen zusätzlich mit

### Pad Pak Ruamit

Saisonales thailändisches Gemüse  
in einer leichten Sojasauce aus dem Wok

### Khao Niew Mamuang

Süsser Kokosreis mit frischer Thai-Mango und Mangosorbet

4 Gang Menü pro Person CHF 95

3 Gang Menü pro Person CHF 85

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



# ROYAL-THAI JEH MENÜ

(vegetarisch, ab 2 Personen)

 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## Vorspeisenplatte

Krathong Thong Jeh - Knusperkörbchen gefüllt mit Shiitake Pilzen  
Frühlingszwiebeln und Koriander

Thung Thong Jeh - gebackene Gemüse-Dumplings

Poh Pia Jeh - hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln

Tao Huu - geröstete Tofustäbchen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce  
Sweet-Chili-Sauce und Reisessig mit Gurke und Peperoni

## Yam Hed Tod

Salat aus gebackenen Pilzen mit  
Frühlingszwiebeln, Karotten, Chili,  
Knoblauch und Limette

—  
**oder**

## Tom Kha Jeh

Cremige Kokosmilchsuppe mit  
Zitronengras,  
Galgantwurzel und Austernpilzen

## Massaman Jeh

Thailändisches Massaman Curry  
mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewnüssen, Tomaten  
Frühlingsgemüse und gerösteten Zwiebeln

## Pad Krapaow Hed

Gebratene Edel-Pilze an einer scharfen Basilikumsauce  
mit Soja, Schlangenbohnen, Paprika und Chili

## Wun Sen Pad Thai Hao Kai

Thailändische Glasnudeln mit Gemüse, Tamarinden, Sojabohnen  
Sprossen, Ei, begleitet von Erdnüssen, Chili und Limette

ab 3 Gästen zusätzlich mit

## Pad Pak Ruamit

Saisonales thailändisches Gemüse  
in einer leichten Sojasauce aus dem Wok

## Saparod Loi

Frische Ananas mit Vanilleglace

4 Gang Menü pro Person CHF 85

3 Gang Menü pro Person CHF 75

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



# SAMUI-THAI MENÜ

(ab 2 Personen)

 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## Vorspeisenplatte

Satay Royal - marinierte Spiesse vom Poulet und Rind  
Poh Pia Jeh - hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln  
Gai ta khrai - Pouletbrust mit rotem Curry am Zitronengras-Spiess  
Gung hom sabai - Riesencrevetten mariniert und im Knusperteig gebacken,  
serviert mit hausgemachter Erdnussauce, Sweet-Chili-Sauce und  
Vinaigrette aus Reissessig mit Gurke und Peperoni

### Som Tam Gung

Pikanter Salat von der grünen Papaya  
mit Crevetten, Erdnüssen, Cherrytomaten  
und Schlangenbohnen, gewürzt mit

oder

### Tom Kha Gai

Cremige Kokosnussmilchsuppe  
mit Geflügelstreifen  
und frischen Pilzen

## Pla Tuna Panaeng

Thunfisch in Sushi-Qualität rosa gebraten mit verschiedenem thailändischen Gemüse und Thai-Basilikum, in einer Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch

## Massaman Nuea «moderne Thai Küche»

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

## Gai Pad Med Mamuang

Pouletbruststreifen mit Chilipaste, Cashewnüssen, Peperoni  
Zwiebeln und getrockneten Chilis

## Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili und schwarzem Pfeffer  
in einer leichten Sojasauce mit verschiedenem thailändischen Gemüse

## Pon Lamai Thai Ruamit

Exotischer Früchteteller mit frischen, Früchten

4 Gang Menü pro Person CHF 105

3 Gang Menü pro Person CHF 95

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## VORSPEISEN

- 1 Poh Pia Jeh** (vegetarisch)  16  
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln  
serviert mit Sweet-Chili-Sauce
- 2 Gung Schom Suan**  19  
Gebackene Riesencrevetten mit Vinaigrette aus Koriander, Frühlingszwiebeln und Chili
- 3 Satay Royal, Nuea, Gai**  22  
Gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch,  
hausgemachte Erdnusssauce, Sweet-Chili-Sauce und  
Vinaigrette aus Reissessig mit Gurke und Peperoni
- 4 Kratong Thong**  16  
Knusperkörbchen gefüllt mit Shiitakepilzen, Mais, Erbsen  
Frühlingszwiebeln und Koriander
- 5 Khana Kam**  16  
Okra Blatt gefüllt mit Ingwer, Limette, Mandelstücken, Schalotten  
und Chilistreifen, serviert mit Honig-Soja-Sauce

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## UNSERE EMPFEHLUNG

**7 Gemischte Vorspeisenplatte**  pro Gast 28

-  Satay Royal - Gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch, hausgemachte Erdnusssauce und Vinaigrette aus Reisessig mit Gurke und Peperoni
-  Poh Pia Jeh - Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse Pilzen und Glasnudeln
-  Gung Hom Sabai - Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert, in dünnem Knusperteig gebacken serviert mit einer Sweet-Chili-Sauce
-  Gai Ta Khrai - Pouletbrust mit rotem Curry am Zitronengras-Spiess
-  Som Tam Thai - Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce und Chili 

**6 Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte**  pro Gast 25

-  Khana Kam – Okra Blatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstücken, Schalotten und Chilistreifen serviert mit Honig-Soja-Sauce
-  Poh Pia Jeh - Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse Pilzen und Glasnudeln
-  Krathong Thong Jeh - Knusperkörbchen gefüllt mit Shiitake Pilzen Frühlingzwiebeln und Koriander
-  Som Tam Thai - Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Chili 

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



☸ = mild  
🌶 = pikant  
🌶🌶 = 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** ☸ 🌶 17  
Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Geflügelstreifen und frischen Pilzen
- 10 Tom Yam Gung** 🌶🌶 19  
Scharfe Bouillon mit Riesencrevetten, Zitronengras, Galgant, Austernpilzen und Chilipaste
- 11 Tom Kha Jeh** (vegetarisch) ☸ 15  
Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Gemüse und frischen Pilzen

## SALATE

- 12 Yam Pon Lamai** 🌶 19  
Salat von grüner Mango, mit thailändischen Früchten und Kräutern an leichter Chilisauce
- 13 Yam Nuea Makue-on** 🌶 26  
Rindsfiletsalat mit Minze, Auberginen, Schalotten und scharfem Dressing
- 14 Som Tam Thai / Gung** 🌶🌶 ohne Crevetten 19  
Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Cherrytomaten mit Crevetten 24  
und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce, Chili und Koriander
- 9 Yam Som O** 19  
Thailändischer Pomelo-Salat und Dressing aus Limette, Sojasauce Chili und gerösteten Kokosnussflocken
- 15 Laab Tuna** 🌶 24  
Salat aus gehacktem Thunfisch mit geröstetem Klebreis, Minze, Limette Schalotten, Chili und Koriander

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



☸ = mild  
🌶 = pikant  
🌶🌶 = scharf

## FLEISCHGERICHTE

- 16 Gai Pad Med Mamuang** 🌶 41  
Gebratene Pouletbruststreifen mit Chilipaste, Cashewnüssen, Peperoni, Zwiebeln und getrockneten Chilis
- 23 Gaeng Gary Gai** ☸ 41  
Pouletbruststreifen in gelbem Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Austernpilzen
- 18 Gai Prieu Wan** ☸ 41  
Gebratene Pouletbruststreifen mit süss-saurer Sauce, Gurken, Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni
- 19 Massaman Nuea** ☸ «moderne Thai Küche» 54  
Rindsfilet rosa gebraten, im traditionellen thailändischen Massaman Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewnüssen, Tomaten und gerösteten Zwiebeln
- 20 Nuea Kapraow** 🌶🌶 49  
Gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili und grünen Schlangenbohnen
- 21 Gaeng Ped Yang** 🌶 46  
Knusprig frittierte Entenbruststreifen in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Cherrytomaten, Mini-Auberginen, Ananas, Thai-Basilikum und Chili
- 22 Panaeng Ped** 🌶 46  
knusprig frittierte Entenbruststreifen auf thailändischem Gemüse und Thai-Basilikum an Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



☸ = mild  
🌶 = pikant  
🌶🌶 = scharf

## FISCHGERICHTE

- 24 Gaeng Kiaw Wan Gung** 🌶 45  
Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango
- 25 Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit** 🌶 48  
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili und schwarzem Pfeffer an einer leichten Sojasauce mit verschiedenen thailändischen Gemüsen
- 26 Pla Tuna Panaeng «moderne Thai Küche»** 🌶 52  
Thunfisch in Sushi-Qualität rosa gebraten auf thailändischem Gemüse mit Thai-Basilikum, an einer Panaeng Currysauce und Kokosnussmilch
- 27 Pla Prieu Wan** ☸ 43  
Gebackene Filets vom Papageifisch an süss-saurer Sauce mit Gurken, Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebeln und Peperoni
- 28 Pla Samun Prai** 🌶 43  
Knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit thailändischen Kräutern und grüner Mango an einer Sauce aus Schalotten, Chilipaste, Cashewnüssen und Tamarindensauce

## NUDELGERICHT

- 32 Pad Thai** ☸ vegetarisch 36  
Thailändische Nudeln mit Gemüse, Tamarinden, Sojabohnen, mit Poulet 39  
Sprossen, Ei und Erdnüssen, begleitet von Chili und Limetten mit Crevetten 44

## VEGETARISCHE GERICHTE

- 30 Gaeng Kua Jeh** 🌶 34  
Thailändisches Gemüse an rotem Curry mit Kokosnussmilch, thailändischen Mini-Auberginen, Kaffirlimettenblätter und süssem Basilikum
- 31 Pad Pak Ruamit / Taohu** ☸ mit Tofu 31  
Saisonales thailändisches Gemüse ohne Tofu 28  
an einer leichten Sojasauce aus dem Wok als Beilage 15

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



☸ = mild  
🌶 = pikant  
🌶🌶 = scharf

## DESSERTSPEZIALITÄTEN

<b>34 Pon Lamai Thai Ruamit</b> ☸		19
Exotischer Früchteteller mit frischen Früchten		
<b>35 Sangkaya Puag</b> ☸ / 1.3.5.8	nature	11
Thailändisches «Kokosköpfl» mit Taro an Kokosnusssauce und Cashewnüssen	mit Vanilleglace	15
<b>37 Khao Niew Mun Mamuang</b> ☸	nature	15
Klebreis mit frischer Thai-Mango und Kokosnusssauce	mit Mangosorbet	19
<b>38 Gluay Namtan</b> ☸🌶🌶		16
Thailändische Mini-Bananen mit Honigsauce und Vanilleglace		
<b>Glace</b> ☸	pro Kugel	5.00
Kokosnuss, Banane und Vanille		
<b>Sorbet</b> ☸	pro Kugel	5.00
Mango und Litschi		

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklaration.

## TEEGENUSS

<b>Teeangebot im Kännchen</b>	6 dl	9.90
– Jasmintee «Chung Hao»		
– Zitronengrasteetee «Citronelle»		
– Grüntee «Gui Hua»		

Zu allen Hauptgängen: ungesalzener, gedämpfter 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 8.1 % MWST



 = mild  
 = pikant  
 = scharf

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Obst / Gemüse

George Weiss Lebensmittel

Fleisch / Wurstwaren

Metzgerei Ulmann Zetzwil  
Mérat AG Rothenburg

Fisch / Räucherwaren

Laibag Meisterschwanden  
Sportfischverein Hallwilersee  
Bianchi AG

Rind

Schweiz

Ente

Ungarn

Poulet

Schweiz

Schwein

Schweiz

Kabeljau

Norwegen FAO 27

Riesencrevetten

Vietnam Zucht

Thunfisch

Vietnam FAO 71/77

Parrotfisch

Vietnam FAO 71

Wolfsbarsch

Griechenland FAO 37