

 = 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
Knusperkörnchen 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 Reissessig 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, Sprossen, Ei und Erdnüssen, begleitet von Chili und Limetten		mit Poulet 39
		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

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

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklaration.




TEEGENUSS

Teeangebot im Kännchen	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