



SAMUI-THAI SIGNATURE MENÜ

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Marinierte Satay Fleischspießchen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln, gebratene Poulet-Mais-Küchlein serviert mit süß-scharfer Chilisauce, Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert und in dünnem Knusperteig gebacken, dazu eine Vinaigrette aus Reisessig mit Gurke und Peperoni

Som Tam Gung

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Crevetten, Erdnüssen, Cherrytomaten und Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce, Chili und Koriander

oder

Tom Kha Gai

Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Pouletbruststreifen und frischen Pilzen

Pla Tuna Panaeng «moderne Thai Küche»

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

Massaman Nuea «moderne Thai Küche»

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

Gai Pad Med Mamuang

Gebratene Pouletbruststreifen mit Chilipaste, Cashewnüssen, Peperoni, Zwiebeln und getrockneten Chilis

Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Chili, frischem grünen und schwarzen Pfeffer an einer leichten Sojasauce mit verschiedenen thailändischen Gemüsen

Pon Lamai Thai Ruamit

Exotischer Früchteteller mit frischen, reifen Früchten

3-Gang Menü pro Gast 95

4-Gang Menü pro Gast 105

Pad Pak Ruamit* – zusätzlich ab 3 Gäste*, (inkl. bei 3- oder 4-Gang Menü)

Saisonales thailändisches Gemüse in einer leichten Sojasauce aus dem Wok

Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.





Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



mild
pikant
scharf



VORSPEISEN

- 1 **Poh Pia Jeh** (vegetarisch)  16
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln
serviert mit süss-scharfer Chilisauce
- 2 **Kana kham** (vegetarisch) «leichte wellness Küche»  16
Okrablatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstückchen, Schalotten
und Chilistreifen, serviert mit einer Honig-Sojasauce
- 3 **Satay Royal, Nuea Gai**  22
Gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch,
hausgemachte Erdnusssauce und Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen
- 4 **Gung Schom Suan**  19
Gebackene Riesencrevetten mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Chili
serviert mit Sweet-Chilisauce

Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht
gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

 mild
 pikant
 scharf



UNSERE VORSPEISE-EMPFEHLUNG

(ab 2 Personen)

7 Gemischte Vorspeisenplatte

pro Gast 28

Gebratene Satay Spiesschen aus mariniertem Rind- und Pouletfleisch, hausgemachte Erdnusssauce und Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen und Peperoni

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln serviert mit Sweet-Chilisauce

Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert, in dünnem Knusperteig gebacken serviert mit einer süss-scharfen Chilisauce

Gebackene Fisch-Küchlein serviert mit süss-scharfer Chilisauce 

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlagenbohnen, gewürzt mit Fischsauce und Chili

6 Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte

pro Gast 25

Kana Kham, Okrablatt gefüllt mit Ingwer, Limetten, Mandelstückchen, Schalotten und Chilistreifen, serviert mit einer Honig-Sojasauce

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln serviert mit Sweet-Chilisauce

Geröstete Tofustäbchen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, süss-scharfe Chilisauce und Vinaigrette aus Reisessig mit Gurkenstückchen und Peperoni

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Schlagenbohnen, gewürzt mit Chili





Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.






 mild
 pikant
 scharf



SUPPEN

- 8 Tom Kha Gai**  17
Cremige Kokosnussmilchsuppe mit Pouletbruststreifen und 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
Grüner Mangosalat 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**   19
Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen,
Cherrytomaten und grünen Schlangenbohnen, gewürzt
mit Fischsauce, Chili und Koriander
- ohne Crevetten 19
mit Crevetten 24

Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.




Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



mild
pikant
scharf



FLEISCHGERICHTE

- 16 Gai Pad Med Mamuang**  41
Pouletbruststreifen an einer Chilipaste mit Cashewnüssen, Peperoni, Zwiebeln und getrocknetem Chili
- 17 Gaeng Kiaw Wan Gai**   41
Pouletbruststreifen mit grünem Curry mit Kokosnussmilch, Mini-Auberginen, jungem Mais, Karotten, grünen Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblätter, Thai-Basilikum und Chilistreifen
- 18 Gai Prieu Wan**  41
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 Thai-Basilikum, Peperoncini, Chili und grünen Schlangenbohnen
- 21 Gaeng Ped Yang**  46
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 Curry und Kokosnussmilch





Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



 mild
 pikant
 scharf




FISCHGERICHTE

- 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
- 28 Pla Samun Prai**   43
Knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit thailändischen Kräutern und grüner Mango an einer Sauce aus Schalotten, Chilipaste, Cashew Nüssen und Tamarindsauce

VEGETARISCHE GERICHTE

- 30 Gaeng Kua Jeh**  vegetarisch 34
Thailändisches Gemüse an rotem Curry mit Kokosnussmilch, thailändischen Mini-Auberginen, Kaffirlimettenblättern und süßem Thai-Basilikum mit Poulet 39
mit Crevetten 43
- 31 Pad Pak Ruamit / Taohu**  ohneTofu 28
Saisonales thailändisches Gemüse mit Tofu 31
an einer leichten Sojasauce aus dem Wok als Beilage 15

NUDELGERICHTE

- 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

Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

 mild
 pikant
 scharf



DESSERTSPEZIALITÄTEN

| | | |
|---|----------------------------|----------|
| 34 Pon Lamai Thai Ruamit Exotischer Früchteteller mit frischen, reifen Früchten | | 19 |
| 35 Sangkaya Puag Thailändisches «Kokosköpfl» mit Taro an Kokosnusssauce | nature mit Vanilleglace | 11 15 |
| 37 Khao Niew Mun Mamuang Klebreis mit frischer Thai Mango und Kokosnusssauce | nature mit Mangosorbet | 15 19 |
| 38 Gluay Namtan Thailändische Mini-Bananen mit Honigsauce und Vanilleglace | | 16 |
| Glace Kokosnuss / Banane / Vanille | pro Kugel | 5 |
| Sorbet Mango / Litschi | pro Kugel | 5 |

TEEGENUSS

| | | |
|-------------------------------|------|-----|
| Teeangebot im Kännchen | 6 dl | 9.9 |
|-------------------------------|------|-----|

Jasmintee «Chung Hao»

Ein richtiger «grand cru» unter den Jasmintees. Nur zartgerollte Teeblätter werden mit ausgesuchten Jasmin-Blüten vermischt und mehrmals beduftet.

Zitronengraste «Citronelle»

Reines Zitronengras ist ein sehr erfrischendes Sommergetränk, löscht den Durst und gibt Energie.

Grüntee «Gui Hua»

Der traditionelle Tee aus Guang Xi verdankt seinen leicht fruchtigen Pfirsich-Aprikosen-Geschmack den beigemischten Blüten des Osmanthus Baumes. Erfrischender Tee, der auch kleine Zubereitungsfehler verzeiht und frei ist von jeglichen Bitterstoffen.

TIPP: Empfehlenswert für Grüntee-Anfänger

Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



mild
pikant
scharf