



☸ = 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,  
gebratene Poulet-Mais-Küchlein serviert mit süss-scharfer Chilisauce,  
Riesenscrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert  
und in dünnem Knusperteig gebacken  
dazu eine Vinaigrette aus Reissessig mit Gurkenstückchen

### 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 Geflügelstreifen  
und frischen Pilzen

### Pla Pried Wan ☸

gebackene Kabeljaufiletstreifen an süss-saurer Sauce mit 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

### Gai Pad Med Mamuang 🌶

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

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

85 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 2 Personen)

### Vorspeisenplatte 🌶

marinierte Satay Fleischspiesschen serviert mit hausgemachter Erdnusssauce,  
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilze 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 Gurkenstückchen

### Yam Nuea Makue-on 🌶🌶

Rindsfiletsalat mit Minze,  
Auberginen, Schalotten  
und scharfem Dressing

oder

### Gaeng Jued Wun Sen Gai ☸

Bouillon mit Glasnudeln,  
Pouletfleisch, Frühlingszwiebeln  
und Kräutern

### Nuea Kapraow 🌶🌶

gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili  
und grünen Schlangenbohnen

### Gai Prieu Wan ☸

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

### Gaeng Kiaw Wan Gung 🌶🌶

Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango

### 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

92 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

76 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) ☸ 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 Hom Sabai** ☸ 19  
Riesencrevetten mit Koriander und Zitronengras mariniert, in dünnem  
Knusperteig gebacken serviert mit einer süss-scharfen ChilisaUCE
- 5 Tod Man Gai Kaupood** 18  
gebratene Poulet-Mais-Küchlein serviert 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 26  
für 1 Person 28

-  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
-  gebratene Poulet-Mais-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**  ab 2 Personen pro Gast 23  
für 1 Person 25

-  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** ☸ 17  
cremige Kokosnussmilchsuppe mit Geflügelstreifen und frischen Pilzen
- 9 Gaeng Jued Wun Sen Gai** ☸ 15  
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** (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** 🌶🌶 ohne Crevetten 19  
pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Cherrytomaten mit Crevetten 24  
und grünen Schlangenbohnen, gewürzt mit Fischsauce, Chili und Koriander
- 15 Laab Gai «modern Style»** 🌶 19  
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**   39  
Pouletbruststreifen im scharfen grünen Curry mit Kokosnussmilch, Mini-Auberginen, jungem Mais, Karotten, grünen Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblätter, Basilikum und Chilistreifen
- 23 Gaeng Curry Gai**  39  
Pouletbruststreifen in gelbem Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten, Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Austernpilzen
- 18 Gai Priew Wan**  41  
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**   49  
gebratene Rindsfiletstreifen mit Basilikum, Peperoncini, Chili und grünen Schlangenbohnen
- 21 Gaeng Ped Yang**  44  
Entenbruststreifen in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Cherrytomaten, Mini-Auberginen, Ananas, Thai-Basilikum und Chili
- 22 Panaeng Ped**  44  
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**   46  
Riesencrevetten mit grünem Curry und Thai Mango
- 25 Gung Yai Gratiam Prik Thai Pak Ruamit**  45  
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**  42  
gebackene Kabeljaufiletstreifen 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, Cashew Nüssen 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

<b>32 Pad Thai</b> 	vegetarisch	31
thailändische Nudeln mit Gemüse, Tamarinden, Sojabohnen, Sprossen und Erdnüssen, begleitet von Chili und Limetten	mit Poulet	37
	mit Crevetten	41

## VEGETARISCHE GERICHTE




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

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklaration.

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>		19
exotischer Fruchteteller mit frischen, reifen Früchten		
<b>35 Sangkaya Puag</b>	nature	11
thailändisches «Kokosköpfler» mit Taro an Kokosnusssauce	mit Vanilleglace	15
<b>36 Saparod Loi Geauw</b>		16
frische Ananas mit Vanilleglace		
<b>37 Khao Niew Mun Mamuang</b>	nature	15
Klebreis mit frischer Thai Mango und Kokosnusssauce	mit Mangosorbet	18
<b>38 Gluay Namtan</b>		16
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»		
– Zitronengrasteer «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 7.7 % MWST



-  = nicht scharf
-  = scharf
-  = sehr scharf

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Rindfleisch	Australien kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Ente	Ungarn
Poulet	Schweiz
Kabeljau	Nordostpazifik, FAO 67
Riesencrevetten	Vietnam
Thunfisch	Westpazifik, FAO 71