

Speisekarte

Nr. 1 *Gebratener Reis „Khao Pad“*

Khao Pad ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das in vielen thailändischen Restaurants serviert wird. Es handelt sich um Bratreis, der auch bei Kindern aufgrund seiner milden Würze sehr beliebt ist.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

Nr. 2 *Gebratene Reismudeln „Pad Thai Chaiya“*

Pad Thai Chaiya ist ein bekanntes Rezept aus Surat Thani, Thailand. Es handelt sich um gebratene Reismudeln mit Kokosmilch und Tamarindensauce. Geschmacklich lässt es sich am besten als leicht süß-säuerlich-scharf beschreiben. Die Reismudeln werden mit gerösteten Erdnüssen und etwas Gemüse serviert.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

Nr. 3 *Gebratene Reismudeln „Pad See Ew“*

Wenn Sie eine Alternative zum Pad Thai suchen, empfehlen wir das köstliche Pad See Ew. Das Gericht besticht durch sein kräftiges Aroma. Die glatten und seidigen Nudeln umschmeicheln Ihre Geschmacksknospen. Die helle und die dunkle Sojasauce sorgen für einen harmonischen Geschmack, der die Nudeln mit Wärme umhüllt.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

Nr. 4 *Gebratene Reismudeln „Pad Kee Mao“*

Pad Kee Mao ist würzig und herzhaft. Wenn Sie gerne Pad Krapao mögen, werden Sie auch Pad Kee Mao mögen, da sich diese Gerichte in den Aromen sehr ähnlich sind.

Allergene:     

21.50 Fr. + **Option**

Currys mit Kokoscreme



Nr. 5 *Rotes Curry „Gaeng Pet“*

Rotes Thai-Curry ist ein würziges Gericht der thailändischen Küche, das aus einer Mischung von roter Currypaste, Kokosmilch, Gemüse und verschiedenen Gewürzen zubereitet wird. Der kräftige und würzige Geschmack sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Serviert wird es mit verschiedenen Früchten wie frischer Ananas, Weintrauben, verschiedenen Gemüsesorten sowie einer Mischung aus Jasmin und Wildreis.

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

Nr. 6 *Massaman Curry „Gaeng Masaman“*

Das Massaman Curry ist ein sehr beliebtes Curry. Es hat einen samtig-milden und cremigen Geschmack, der durch Zutaten wie Kokoscreme, Erdnüsse, Zimt, Kardamom und Sternanis erreicht wird. Dazu werden verschiedene Gemüsesorten und eine Reismischung aus Jasmin- und Wildreis serviert.

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

Nr. 7 *Grünes Curry „Gaeng Khiao Wan“*

Das Grüne Curry ist ein traditionelles thailändisches Gericht, das aufgrund seiner Farbe neugierig macht. Es besteht aus grünen Chilis, Thai-Basilikum, Kaffirlimetten und anderen grünen Kräutern, was ihm ein aufregendes Aroma mit einem kräftigen Grünstich verleiht. Serviert wird es mit verschiedenen Gemüsesorten und einer Reismischung aus Jasmin- und Wildreis.

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + **Option**

22.50 Fr. + **Option**

Deklaration: Fleisch CH / Crevetten Vietnam ASC oh. Konservierungsstoffe

-----Currys ohne Kokoscreme-----

Nr. 8 „Pad Med Mamuang“

Das Pad Med Mamuang ist eines unserer beliebtesten Gerichte. Es zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack, eine leichte Schärfe und den Crunch der gerösteten Cashewnüsse aus. Dazu servieren wir eine Mischung aus Jasmin- und Wildreis sowie verschiedene Gemüsesorten.

Allergene:       kl. Po. 20.00 Fr. + **Option** 22.50 Fr. + **Option**

Nr. 9 „Pad Krapao“

Pad Kra Pao ist bekannt für sein kräftiges und lebendiges Aroma. Die Kombination aus würzigen Chilis, aromatischem scharfen Basilikum und Knoblauch schafft eine harmonische Mischung aus Schärfe, Kräuterigkeit und Umami, die jeden Bissen zu einem verlockenden Geschmackserlebnis macht. Dazu servieren wir verschiedene Gemüsesorten und eine Mischung aus Jasmin- und Wildreis.

Allergene:    kl. Po. 20.00 Fr. + **Option** 22.50 Fr. + **Option**

NEU! **Nr. 10 „Pad Khing“**

Die wichtigste Zutat für Pad Khing ist der in feine Streifen geschnittene Ingwer ("Khing"). Der Ingwer verleiht dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack. Dazu werden verschiedene Gemüsesorten und eine Reismischung aus Jasmin- und Wildreis gereicht.

Allergene:       kl. Po. 20.00 Fr. + **Option** 22.50 Fr. + **Option**

-----Suppen-----

NEU! **Nr. 50 Thai-Glasnudelsuppe „Thai-Sukiyaki“**

Leichte und bekömmliche Glasnudelsuppe. Mit hausgemachter Gemüsebrühe und aufwendig zubereiteter Sukiyaki-Sauce, die unter anderem aus dunkler Bio-Miso-Paste, gerösteten Sesamsamen, Sesamöl und Chilischoten besteht. Als Gemüse kommen Chinakohl, Sellerie und Frühlingszwiebeln in die Suppe.

Allergene:       24.50 Fr. + **Option**

-----Optionen Nr. 1 bis 50-----

| | |
|---|-----------------|
| Sojafleisch  | 2.00 Fr. |
| Bio-Tofu  | 2.00 Fr. |
| Plant based Chicken  | 3.00 Fr. |
| Poulet | 3.00 Fr. |
| Gehacktes Schweinefleisch | 3.00 Fr. |
| Rindfleisch vom Weiderind | 6.50 Fr. |
| De Luxe Sous-Vide Rinderschulter vom Weiderind Nr. 5 – 50 keine kleine Portion | 6.50 Fr. |
| Crevetten (ASC & oh. Konservierungsstoffe) keine kleine Portion | 7.50 Fr. |
| Bio-Ei gebraten für Nr. 1 - 3 | 1 Stk. 1.50 Fr. |
| Bio-Ei gekocht für Nr. 50 | 1 Stk. 1.50 Fr. |
| Bio-Spiegelei | 1 Stk. 3.00 Fr. |
| Extra Portion Reis klein | 4.50 Fr. |
| Extra Portion Reis gross | 6.50 Fr. |

Wochenhit

Thai Pasta „Nam Prik Ong “ mit gehacktem Schweinefleisch + 1 Kaltgetränk oder mit Soja-Hack + 1 Kaltgetränk

Thai-Pasta Nam Prik Ong serviert mit Reismudeln und Sauce, dazu gibt es gehacktes Schweinefleisch (CH) oder als vegane Variante mit Soja-Hack.

Die Sauce erhält ihren intensiven Umami-Geschmack unter anderem durch fermentierte Sojabohnen und die Tomaten.

Allergene:   auch  erhältlich

24.50 Fr.

-----*Vorspeisen*-----

Nr. 70 ***Papaya Salat „Som Tam“*** 

Papayasalat mit grüner Papaya, Kirschtomaten, Karottenjulienne und gerösteten Erdnüssen.

Allergene:      

kl. Po. 14.90 Fr.

22.90 Fr.

Nr. 71 ***Fermentiertes Gemüse „Kimchi“***  

Bei Kimchi handelt es sich um eine koreanische Spezialität, die aus fermentiertem Gemüse besteht und von Frau Chaima selbst hergestellt wird. Chinakohl, Bierrettich, Karotten, Lauch, Knoblauch und Chilischoten sind die Zutaten. Kimchi lässt sich gut mit warmem Reis oder als Beilage zu anderen Gerichten kombinieren.

Allergene:     

kl. Po. 7.80 Fr.

9.90 Fr.

Nr. 72 ***Crevetten im Knuspermantel & Kartoffelmantel***

Es gibt 6 frittierte Crevetten, davon 3 im Knuspermantel und 3 im Kartoffelmantel.
Dazu gibt es Sweet & Sour Sauce und eingelegtes Gemüse.

Allergene:    

15.00 Fr.

Nr. 73 ***Thai-Frühlingsrollen „Poh Pia Tod“***

2 frische, hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen die mit einem Sweet & Sour Sauce serviert werden.

Allergene:    

11.00 Fr.

Allergiker Symbole



Glutenhaltiges Getreide



Erdnüsse



Soja



Sellerie



Sesamsamen, Sesamöl



Eier



Milch



Lupinen



Krebstiere



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



Schalenfrüchte d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queensland Nuss sowie Pistazie und Mandeln



Fisch



Schwefeldioxid und Sulfite



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei