

The Taste of Siam

VORSPEISEN

SALATE

1. Som Tam*

Papaya-Salat mit Tomaten, langen Bohnen, Erdnüssen, Knoblauch und Chili zubereitet mit Fischsauce und Limettensaft

14.00/ 24.50

2. Yam Nuea Yang*

Gebratenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln und Sellerie zubereitet mit Fischsauce und Limettensaft

15.00/ 28.50

3. Laab Gai**

Erfrischender Salat mit gehacktem Pouletbrustfleisch, Minze, Zitronensaft, Limettenblätter, Limettensaft, Schalotten und Koriander

14.00/ 27.00

4. Yum Woon Sen Talay*

Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Koriander Cashew-Nüsse, Peperoncini, angerichtet an Fischsauce und Limettensaft

15.00/ 28.50

Suppen

5. Tom Ka*

Würzige Kokosnussuppe, parfümiert mit Zitronengras, Galgant und Pilzen

Mit Gemüse 13.00/ 24.50

Mit Poulet/ Tofu 14.00/ 26.50

Mit Crevetten 16.00/ 28.50

Tom Yam**

Saure- scharfe Thai- Suppe mit Pilzen, Limettenblättern, Zitronengras, Galgant und Chili

Mit Gemüse 13.00/ 24.50

Mit Poulet/ Tofu 14.00/ 26.50

Mit Meeresfrüchten 16.00/ 29.00

The Taste of Siam

VORSPEISEN

KLEINE HÄPPCHEN

6. Satay Gai

3 Stück gebratene Pouletspiesschen, zart mariniert mit Curry und Kokos, dazu eine herzhafte, hausgemachte Erdnusssauce

13.50

7. Moo Yang

3 Stück gebratene Schweinefleischspiesschen, Siam- Style marinierte und serviert an einer hausgemachten Sauce aus dem Nordosten von Thailand

13.50

8. Po Pia Gai

3 Stück hausgemachte frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Poulet, dazu eine passende süss-chili Sauce

13.50

9. Po Pia Pak

3 Stück hausgemachte frittierte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, dazu eine passende süss-chili Sauce

12.00

10. Tod-Man-Pla*

5 Stück frittierte, kleine, würzige Curry-Fischküchlein gefüllt mit Koriander und Schlangenbohnen, dazu eine passende süss-sauer Sauce

15.00

11. Tod-Man-Goong

3 grosse Stück marinierte Tempura-Crevettenküchlein, serviert mit einer Pflaumensauce

18.00

12. Gyoza Pak

5 Stück gebratene, vegetarische Teigtaschen mit Gemüse, dazu eine passende Sojasauce

14.00

13. Häppchen für 2 Personen

2 Stück Pouletspiesschen, 2 Stück Frühlingsrollen

18.00

14. Häppchen für 2 Personen Vegie

2 Stück Frühlingsrollen Gemüse, 4 Stück Gyoza

18.00

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

CURRYS

15. Gaeng Kiau Wan***

Grünes Curry mit Kokosmilch, Fischsauce, süßem Thai- Basilikum und Thai- Aubergine

16. Panaeng*

Aromatisches Curry mit Kokosmilch, Kaffir- Limettenblättern, Erdnüssen und Thai- Aubergine

17. Gaeng Ped**

Rotes Curry mit Kokosmilch, Fischsauce, süßem Thai- Basilikum, Zucchini und Thai- Aubergine

18. Gaeng Gari*

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Sojasauce, süßem Thai- Basilikum, Ananas, Kartoffeln, Zucchini und Cherry- Tomaten

19. Gaeng Massaman*

Curry aus dem Süden Thailands, mit Zimt, Kardamom, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

20. Pad Prik Gaeng***

Sehr scharfes, rotes Curry angebraten mit Schlangenbohnen und Kaffir- Limettenblättern (trocken)

Alle Currys können mit folgenden Fleisch/ Vegetarischen Variationen zubereitet werden:

Mit Gemüse 24.50

Mit Schweinefleisch/ Poulet/ Tofu 27.00

Mit Rindfleisch 29.00

Mit Crevetten 29.00

21. Gaeng Phed Krob**

Knusprige Entenbrust, an einem roten Curry, Lychees, Ananas, verschiedenem Gemüse, süßem Thai- Basilikum und Cherry- Tomaten

33.00

Alle Gerichte sind inklusiv einer Portion Reis

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

AUS DEM WOK

22. Pad Kra Pao***

Das beliebteste Gericht aus der Thai- Wok- Küche.
Knoblauch und Chili angebraten, verfeinert mit scharfen Thai- Basilikum,
Schlangenbohnen und Oystersauce

Schweinehackfleisch/ Pouletbrusthackfleisch 27.00

Rindfleischstückchen 29.00

Meeresfrüchten 29.00

23. Pad King*

Im Wok gebratenes Thai- Gemüse mit Ingwer, Pilzen,
Peperoncini und Oystersauce

Mit Schweinefleisch/ Poulet 27.00

Mit Rindfleisch 29.00

24. Pad Preaw Waan

Hausgemachtes Süß- Sauer mit Ananas, Tomaten, Peperoni,
Gurken, Zwiebeln und Karotten

Mit Poulet/ Tofu 27.00

25. Gai Pad Med Mamuang*

Marinierte Pouletstreifen scharf angebraten im Wok mit Gemüse,
Cashewnüssen und Oystersauce

27.00

26. Pad Pak Ruam Mit

Frisches Wok- Gemüse mit Sojasauce

24.50

Alle Gerichte sind inklusiv einer Portion Reis

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

NUDELGERICHTE

27. Pad Thai

Gebratene dünne Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen, Gewürzlauch und Tamarinde

28. Pad Si Eu

Gebratene breite Reismudeln mit Thai Brokkoli, Ei, Knoblauch und dunkler Sojasauce

29. Pad Mee Sua

Gebratene, dünne Nudeln, mit Pak- Choi, Weisskohl, Shitake- Pilzen, Gewürzlauch, Knoblauch und Sojasauce

Alle Nudelgerichte können mit folgenden Fleisch/ Vegetarischen Variationen zubereitet werden:

Mit Gemüse 24.50

Mit Schweinefleisch/ Poulet/ Tofu 27.00

Mit Rindfleisch 29.00

Mit Ente 33.00

30. Goong Ob Woon Sen**

Gebackene Glasnudeln mit Crevetten, Ingwer, Sellerie, Frühlingszwiebeln und schwarzem Pfeffer, serviert mit einer Chili- Knoblauchsauce

32.00

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

THAI SPECIAL

31. Laab**

Scharfer Salat aus dem Nordosten Thailands.
Gehacktes Fleisch, Schalotten, Zitronengrass, Kaffirblättern, Frühlingszwiebeln
und frischer Minze

Schweinehackfleisch/ Poulethackfleisch 27.00

Rindshackfleisch 29.00

Calamari 29.00

32. Po Tak Talay**

Scharf- saure, klare Suppe mit Meeresfrüchten, Pilzen, Zitronengras,
Kaffirblättern und scharfem Thai- Basilikum

29.50

33. Pad Kra Pao Phet Krob***

Knusprige Entenbrust an einer Pad Kra Pao Sauce, mit Knoblauch,
Schlangenbohnen und scharfem Thai- Basilikum

33.00

34. Khao Soi

Rot-Curry-Kokosnusssuppe aus Chiang Mai
mit Poulet und knusprigen Eiernudeln

28.00

35. Gaeng Pa Gai***

Sehr scharfes, thailändisches Curry (ohne Kokosmilch) mit Pouletstreifen,
Krachay, Thai- Aubergine, Minimais, grünem Pfeffer und
scharfen Thai- Basilikum

28.00

36. Chu-Chee Goong

Riesencrevetten an einer roten Currysauce
verfeinert mit Limettenblätter

32.50

Alle Gerichte sind inklusiv einer Portion Reis

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

FISCHE

37. Pla Thod

Ganzer, frittierter Fisch (Tilapia) mit Limetten-Koriand-Chili-Knoblauchsauce**

34.50

38. Pla Samui Prei**

Ganzer, frittierter Fisch (Tilapia) mit einer Tamarinde-Chilipaste und thailändischen Kräutern

34.50

39. Pla Nueng Manao**

Wolfsbarsch gedämpft mit einer Limetten-Chili Kräutersauce, verfeinert mit Sellerie, Frühlingszwiebeln und Minze

34.50

Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER REIS

40. Khao Pad

Gebratener Jasmin Reis mit Tomaten, Zwiebeln, Karotte, Brokkoli und Sojasauce

Mit Gemüse 24.50

Mit Schweinefleisch/ Poulet/ Tofu 26.50

Rindfleisch 27.50

Crevetten 27.50

41. Khao Pad Sapparod

Mit Currypulver gebratener Jasmin- Reis, Ei, Ananas, Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Rosinen, Frühlingszwiebeln und Sojasauce

Mit Poulet 26.50

Mit Crevetten 27.50

42. Khao Pad Kiau Wan Goong***

Im Wok gebratener Jasmin Reis mit grüner Currypaste, Thai- Gemüse und Crevetten

27.50

EXTRAS

43. Gebratener Reis

Als zusätzliche Beilage

7.50

The Taste of Siam

HAUPTSPEISEN

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

44. Khao Pad Gai

Gebratener Jasmin Reis mit Poulet, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Sojasauce

14.00

45. Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen und Gewürzlauch

14.00

46. Khao Satay Gai/ Moo Yang

Jasminreis mit Pouletspiess/ Schweinespiess

14.00

The Taste of Siam

NACHSPEISEN

DESSERT

47. Khao Niau Mamuang

Thailändische! Mango mit süßem Kokosklebreis

15.00

48. Gluai Tod I-Tim Krati

Eine Kugel Kokosglace serviert mit 3 Stück frittierten Bananenstücken

10.50

49. Glace nach Wahl

Wir bieten verschiedene Sorten Glace an,
Pro Kugel 3.50

Mango
Kokos
Erdbeere
Vanille
Schokolade

!Info zu der Mango: Aus Qualitätsgründen und Verfügbarkeit, können wir die Mango nicht das ganze Jahr anbieten. Unser Personal informiert Sie gerne über die Verfügbarkeit

The Taste of Siam

DEKLARATION

Schärfegrad

- * = leicht scharf
- ** = mittel scharf
- *** = sehr scharf

Herkunft Fleisch

- | | |
|-----------------------------|---------|
| - Poulet | CH |
| - Schweinefleisch | CH |
| - Rindfleisch | CH |
| - Crevetten/Fisch/ Calamari | Vietnam |
| - Ente | Ungarn |

MwSt.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Allergien/ Intoleranz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

The Taste of Siam

GETRÄNKE

APÉRO

- Apérol Spritz	25cl	10.50
- Hibiskus Spritz	25cl	10.50
- Prosecco	15cl	9.00
- Martini weiss	20cl	7.50

SOFTGETRÄNK

- Mineral mit und ohne Kohlensäure	50cl	4.50
- Coca Cola/ Cocoa Cola Zero	33cl	4.80
- Sprite	33cl	4.80
- Fanta	33cl	4.80
- Eisetee Peach-Hibiscus	33cl	4.80
- Apfelschorle Ramseier	33cl	4.80
- Rivella rot/ blau	33cl	4.80
- Foco Saft Kokos/ Mango/ Lychee	35cl	5.50
- Oishi Green Tea Honig&Lemon	50cl	5.50

BIER

- Singa	33cl	5.50
- Chang	33cl	5.50
- Leo	33cl	5.50
- Eichhof	33cl	5.50
- Eichhof alkoholfrei	33cl	4.90

KAFFE/ TEE

- Espresso		4.50
- Kaffee		5.00
- Grün-, Pfefferminz und Ingwer Zitronentee		4.50
- The Taste of Siam Tee		5.00

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.