

thaifood im *grünen* - oder einfach *greencurry* im *riverside*.


im thaigarden des riverside bringen wir ihnen ein stück asiatische kultur ins zürcher unterland! ob tom kah gai oder phad thai, hier verwöhnen wir sie mit thailändischen klassikern und spezialitäten.


die thailändische küche war ursprünglich vom wasser geprägt. wassertiere und wasserpflanzen standen auf dem speiseplan. durch kulinarische einflüsse, vor allem aus china, indien und europa, hat sich beginnenden im 17. jahrhundert eine eigenständige landesküche entwickelt.

die typisch thailändische küche kombiniert alle geschmacksrichtungen miteinander: bitter, süß, sauer, scharf und salzig. die speisen werden entweder gebraten, gedämpft, geschmort oder gegrillt. die kunstvollen und prächtigen obst- und gemüseschnitzereien haben ihren ursprung an den königshöfen. es ist eine alte thailändische kunstform namens kae sa luk, die aus dem alten siam stammt und noch heute zelebriert wird.

lassen sie sich von unseren thailändischen köchen in die asiatische welt entführen und von den verschiedenen geschmäckern verzaubern!

thailändische appetizer

- 1 **tod man kowpord - knusprige mais-kugeln** 
knusprig gebratene süssmaiskugeln mit gerösteten kokosnus raspeln
serviert mit chilisaUCE 12.00









- 2 **pho piah thord - frühlingsrollen** 
hausgemachte frühlingsrollen gefüllt mit glasnudeln und gemüse serviert
mit süsser chilisaUCE 13.00

- 3 **gai satay - pouletspiesse**
am spieß gegrillte marinierte pouletfilets serviert mit einem
gurkensalat nach thailändischer art und pikanter erdnusssauce 15.00

- 4 **gong krob - gebackene crevetten**
in toastbrotkrümel gebackene crevetten begleitet von einer
aromatischen ingwersauce 15.00

- 5 **khon wang ruam ros - thailändische vorspeisenplatte**
bunte mischung aus vegetarischen frühlingsrollen, satay-spiessen,
frittierten crevetten, reisköbchen mit thunfischsalat sowie knusprige mais-kugeln
ab 2 personen - pro person 22.00

thailändische salatkreationen

- 6 **yam tuna - thunfischsalat**  
reiskörbchen mit mariniertem thunfisch, zitronengras, chili und schalotten 15.00
- 7 **som tam - papaya salat**    
pikanter salat von der grünen papaya verfeinert mit knoblauch, chili, schlangenbohnen, cherry-tomaten und limettensalat garniert mit cashewnüssen 17.00
- 8 **yum som o - pomelo salat**  
rassig gewürzte pomelo mit geröstetem kokosnusssfleisch, knusprigen schalotten und cashewnüssen 17.00

thailändische suppen

- 10 **tom kah hed sod - kokosnusssuppe mit pilzen**  
pikant gewürzte kokosnussmilchsuppe mit frischen pilzen, galanga-wurzel, zitronengras und kaffir limonenblätter 13.00
- 11 **tom kah gai - kokosnusssuppe mit pouletfleisch** 
pikant gewürzte kokosnussmilchsuppe mit poulet, pilzen, galanga-wurzel, zitronengras und kaffir limonenblätter 14.00
- 12 **tom kah goong - kokosnusssuppe mit crevetten** 
pikant gewürzte kokosnussmilchsuppe mit crevetten, pilzen, galanga-wurzel, zitronengras und kaffir limonenblätter 16.00
- 13 **tom yam goong - klare bouillon mit crevetten**   
klare, pikante bouillon mit crevetten, pilzen, zitronengras, galanga-wurzel, kaffir limonenblätter und limettensaft 16.00

legende:

-  mild
 mittelscharf
 scharf
 vegetarisch

fleischdeklaration

- poulet ch
rind ch
lamm nz

currys - (alle currys servieren wir mit jasminreis)

gaeng kiew warn - grünes curry 🌿🌿

grünes curry mit thai-auberginen, mini-auberginen, thai-basilikum, kaffir limonenblätter und kokosnussmilch

15 mit gemüse 🌿	29.00
16 mit poulet	32.00
17 mit rindshuft	36.00
18 mit crevetten	39.00
19 mit bärenkrebs	48.00

gaeng pet - rotes curry 🌿🌿

rotes curry mit thai-auberginen, mini-auberginen, thai-basilikum, kaffir limonenblätter und kokosnussmilch

21 mit gemüse 🌿	29.00
22 mit poulet	32.00
23 mit rindshuft	36.00
24 mit crevetten	39.00
25 mit bärenkrebs	48.00

gaeng pet ped yang - rotes curry mit ente 🌿🌿

29 grillierte ente an roter curry sauce mit cherry-tomaten, lychees, trauben, ananas und kokosnussmilch	37.00
---	-------

gaeng garie - gelbes curry 🌿

gelbes curry mit kartoffeln, zwiebeln, karotten und kokosnussmilch

30 mit poulet	32.00
31 mit crevetten	39.00
32 mit bärenkrebs	48.00

panaeng curry 🌿🌿

aromatisches und sämiges panaeng curry mit erdnusssauce, thaibasilikum, chili, trauben, kaffir limonenblätter und kokosnussmilch

35 mit poulet	32.00
36 mit lamm	39.00
37 mit crevetten	39.00
38 mit rindsfilet	43.00
39 mit zackenbarschfilets	46.00
40 mit bärenkrebs	48.00

aus dem wok - (alle wokgerichte servieren wir mitjasminreis)

phad narm man hoy

gebratene austernpilze mit broccoli, zwiebeln, karotten, pilzen und frühlingszwiebeln

45 mit gemüse 🌿	23.00
46 mit poulet	32.00
47 mit rindshuft	36.00
48 mit crevetten	39.00

phad bai krapaw 🌿🌿🌿

mit scharfem thaibasilikum, bambussprossen, schlangenbohnen und frischem grünem pfeffer

50 mit poulet	32.00
51 mit lamm	39.00
52 mit crevetten	39.00
53 mit rindsfilet	43.00
54 mit zackenbarschfilets	46.00
55 mit bärenkrebs	48.00

phad nam prik prow 🌿🌿

pilze, zwiebeln, frühlingszwiebeln, knoblauch, thaibasilikum, cashewnüsse und kokosnussmilch

60 mit poulet	32.00
61 mit lamm	39.00
62 mit crevetten	39.00
63 mit rindsfilet	43.00
64 mit zackenbarschfilets	46.00
65 mit bärenkrebs	48.00

phad khing 🌿

frischer ingwer, pilze, thaisellerie, zwiebeln und chili an einer sojasauce

70 mit poulet	32.00
71 mit rindshuft	36.00
72 mit crevetten	39.00
73 mit zackenbarschfilets	46.00
74 mit bärenkrebs	48.00

phad thai

gebratene reismudeln mit tamarindensauce, frühlingszwiebeln, sojasprossen, ei, knoblauch, cashewnüsse und koriander

75 mit gemüse 🌿	23.00
76 mit poulet	25.00
77 mit crevetten	28.00

kao phad

gebratener reis mit ei, gemüse, sojasauce

80	mit gemüse 🌿	23.00
81	mit poulet	25.00
82	mit crevetten	28.00

zusätzliche beilagen

85	jasmin reis	5.00
86	gebratener reis	7.00
87	gebratene nudeln	7.00
88	gebratenes gemüse	12.00

kinderkarte (bis 12 jahre)

für unsere kleinen gäste, die es gerne nicht so scharf möchten ...

spaghetti mit tomatensauce	11.00
schnitzel mit pommes frites	13.00
poulet-satay-spiesse mit erdnusssauce und reis	15.00
poulet-satay-spiesse mit erdnusssauce und gebratenem reis	17.00
gebratene nudeln mit poulet, eier und cashewnüsse	17.00

erfrischende desserts

erfrischen sie ihren gaumen und gönnen sie sich eine süsse versuchung ...

lauwarmer schoggikuchen mit vanilleglacé und schlagrahm	10.50
ananasschiffchen mit minzzucker und honig beträufelt, serviert mit einer kugel „mövenpick“ vanilleglacé	10.50
limetten-kokos panna cotta garniert mit früchten	11.00
frische thaimango begleitet von einem raspberry-strawberry sorbet (es hat solange es hat!)	12.00