

## **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 beginnend 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 vorspeisen

- 1 **pho piah thord - frühlingsrollen** 🌸 13.00  
hausgemachte frühlingsrollen gefüllt mit glasnudeln und gemüse, serviert mit süsser chilisaUCE
- 2 **gai satay – pouletspiesse** 15.00  
am spieß grillierte marinierte pouletfilets serviert mit einem gurkensalat nach thailändischer art und pikanter erdnusssauce
- 3 **goong krob – gebackene crevetten** 15.00  
in toastbrotkrümel gebackene wildfang crevetten begleitet von einer chilisaUCE
- 4 **khon wang ruam ros - thailändische vorspeisenplatte** 22.00  
bunte Mischung aus vegetarischen frühlingsrollen, satay-spiessen, gebackene wildfang crevetten, reiskörbchen mit thunfischsalat sowie gebackene gemüse-teigtaschen  
ab 2 personen - pro person

## thailändische salatkreationen

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

## thailändische suppen

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

## **currys** - (alle currys servieren wir mit jasminreis)

### **gaeng kiew warn - grünes curry** 🌿🌿

grünes curry mit thai-auberginen, mini-auberginen, thai-basilikum, kaffir limonenblätter, bambussprossen, peperoni und kokosnusmilch

15 mit gemüse 🌿	29.00
16 mit poulet	32.00
17 mit wildfang crevetten	39.00
18 mit rindsfilet	43.00

### **gaeng pet - rotes curry** 🌿🌿

rotes curry mit thai-auberginen, mini-auberginen, thai-basilikum, kaffir limonenblätter, bambussprossen, peperoni und kokosnusmilch

21 mit gemüse 🌿	29.00
22 mit poulet	32.00
23 mit ente	37.00
24 mit wildfang crevetten	39.00
25 mit rindsfilet	43.00

### **gaeng garie - gelbes curry** 🌿

gelbes curry mit kartoffeln, zwiebeln, karotten, ananas, cherry tomaten, gebackene zwiebeln, cashewnüssen und kokosnusmilch

30 mit gemüse 🌿	29.00
31 mit poulet	32.00
32 mit wildfang crevetten	39.00

### **panaeng curry** 🌿 *new*

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

35 mit poulet	32.00
36 mit barramundifilets (fisch)	35.00
37 mit lamm	39.00
38 mit wildfang crevetten	39.00
39 mit rindsfilet	43.00

### **massaman curry** 🌿 *new*

massaman curry mit kartoffelstücken, cherry tomaten, cashew nüssen und kokosnusmilch

41 mit tofu	32.00
42 mit poulet	32.00
43 mit rindsfilet	43.00

## aus dem wok - (alle wokgerichte servieren wir mit jasminreis)

### phad narm man hoy

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

45 mit tofu und gemüse	32.00
46 mit poulet	32.00
47 mit wildfang crevetten	39.00
48 mit rindsfilet	43.00

### phad bai kra pao new

scharfer thaibasilikum, bambussprossen, schlangenbohnen und grünem pfeffer

50 mit pouletbrust streifen	32.00
51 mit barramundifilets (fisch)	35.00
52 mit lamm	39.00
53 mit rindsfilet	43.00

### phad nam prik prow

pilze, frühlingzwiebeln, knoblauch, thaibasilikum, cashewnüsse und kokosnusmilch

60 mit poulet	32.00
61 mit lamm	39.00
62 mit wildfang crevetten	39.00
63 mit rindsfilet	43.00


### sweet and sour

zwiebeln, gurken, ananas, cherry tomaten, peperoni, karotten, frühlingzwiebeln an süss-saurer sauce

70 mit poulet	32.00
71 barramundifilet (fisch)	35.00
72 mit ente	37.00
73 mit wildfang crevetten	39.00


### phad thai <sup>new</sup>

gebratene reisenudeln, sojasprossen, schnittlauch, ei, cashew nüssen

75 mit tofu und gemüse 	25.00
76 mit poulet	25.00
77 mit wildfang crevetten	28.00
78 mit rindsfilet	35.00

### kao phad

gebratener reis mit ei, karotten, cherry tomaten, sojasauce

80 mit gemüse 	23.00
81 mit poulet	25.00
82 mit wildfang crevetten	28.00
83 mit rindsfilet	35.00

## zusätzliche beilagen

85	<b>jasmin reis</b>	5.00
86	<b>gebratener reis</b>	7.00
87	<b>gebratene nudeln</b>	7.00
88	<b>gebratenes gemüse</b>	15.00

### legende

	mild
	mittelscharf
	scharf
	vegetarisch

### fleischdeklaration

poulet	ch
rind	arg / ch
barramundi filet	ph
crevetten willdfang	vn
ente	hu
lamm	nz

## kinderkarte (bis 12 jahre)

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

<b>spaghetti</b> mit tomatensauce	10.50
<b>schnitzel</b> mit pommes frites	12.50
<b>chicken nuggets</b> mit pommes frites	11.50
<b>fischstäbchen</b> mit pommes frites	11.50
<b>poulet-satay-spiesse</b> mit erdnusssauce und reis	15.00
<b>poulet-satay-spiesse</b> mit erdnusssauce und gebratenem reis	17.00
<b>gebratene nudeln</b> mit poulet, eier und cashewnüsse	17.00

## erfrischende desserts

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

<b>hausgemachte sorbet's</b> auf empfehlung	5
<b>himbeer- und mango-mochi glacé mit beerengarnitur</b>	6
<b>früchteteller</b> mit einer kugel hausgemachtem orangensorbet	11
<b>apfelküchlein</b> an zimtzucker serviert mit vanillesauce	12
hausgemachter <b>lauwarmer schokoladenkuchen</b> mit vanilleglacé und schlagrahm	12
<b>spekulatiusparfait</b> mit weisser schockoladensauce	13

haben sie lust auf ein glacé oder einen leckeren coupe?  
fragen sie unsere mitarbeiter oder schauen sie in unsere separate mövenpick glacékarte!