

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**  2, 5, 6, 9 13.00
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse,
serviert mit süsser Chilisauce
- 2 Samosa – gefüllte Teigtaschen** 3, 5 13.00
mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Zwiebeln und Currypulver
- 3 Gai satay – Pouletspiesse** 15.00
am Spiess grillierte, marinierte Pouletfilets serviert mit einem
Gurkensalat nach thailändischer Art und pikanter Erdnussauce
- 4 Goong krob – gebackene Crevetten** 2, 6, 14 15.00
in Toastbrotkrümel gebackene Wildfang Crevetten begleitet von einer Chilisauce
- 5 Khon wang ruam ros – thailändische Vorspeisenplatte** 2, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15 22.00
bunte Mischung aus vegetarischen Frühlingsrollen, Samosa, Pouletspiesen,
gebackene Wildfang Crevetten und Reiskörbchen mit Thunfischsalat
ab 2 Personen – Preis pro Person

Thailändische Salatkreationen

- 6 Yam tuna - Thunfisch Salat (glutenfrei)**  2, 4, 5, 14 15.00
Reiskörbchen mit mariniertem Thunfisch, Zitronengras, Chili und Schalotten
- 7 Som tam - Papaya Salat**   4, 7, 8, 14 (Palm Zucker) 17.00
pikanter Salat von der grünen Papaya verfeinert mit Knoblauch, Chili,
Schlangengbohnen, Cherry-Tomaten und Limettensalat garniert mit Cashewnüssen
- 8 Yum som o - Pomelo Salat (glutenfrei)**   8, 14 17.00
rassig gewürzte Pomelo mit geröstetem Kokosnussfleisch, knusprigen
Schalotten und Cashewnüssen
- 9 Yum Nuea - Rindfleisch Salat (glutenfrei)**  2, 4, 5, 14, 22.00
grilliertes Rindfleisch an würziger, thailändischer Marinade mit Gewürzwegerich,
roten Zwiebeln, Gurken, Knoblauch und Chili

Thailändische Suppen

- 10 Tom kah hed sod - Kokosnussuppe mit Pilzen (glutenfrei)**   4, 5, 14 13.00
pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Galangawurzel,
Zitronengras und Kaffirlimonenblätter
- 11 Tom kah gai - Kokosnussuppe mit Pouletfleisch**  4, 5, 14, 15 14.00
pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet, Pilzen, Galangawurzel,
Zitronengras und Kaffirlimonenblätter
- 12 Tom yam goong - klare Bouillon mit Crevetten**   3, 4, 5 16.00
pikante, klare Bouillon mit Pilzen, Zitronengras, Galanga-Wurzel,
Kaffir, Limonenblätter und limettensaft

Currys - (mit Jasminreis)


Gaeng kiew warn - grünes Curry (auf Wunsch auch glutenfrei) 2, 4, 5, 14

grünes Curry mit Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Thai-Basilikum, Kaffirlimonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch

15 mit Gemüse 	29.00
16 mit Poulet ¹⁵	32.00
17 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
18 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Gaeng pet - rotes Curry 2, 4, 5, 14

rotes Curry mit Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Thai-Basilikum, Kaffirlimonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch

21 mit Gemüse 	29.00
22 mit Poulet ¹⁵	32.00
23 mit Ente ¹⁵	37.00
24 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
25 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Gaeng garie - gelbes Curry (auf Wunsch auch glutenfrei) 2, 4, 5, 8, 14

gelbes Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Ananas, Cherry Tomaten, gebackene Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch

30 mit Gemüse und Tofu  ⁹	32.00
31 mit Poulet ¹⁵	32.00
32 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
33 mit Jakobsmuscheln ²	42.00

Panaeng Curry 2, 4, 5, 7, 14

aromatisches und sämiges Panaeng Curry mit Erdnusssauce, Thaibasilikum, Chili, Trauben, Kaffirlimonenblätter und Kokosnussmilch

35 mit Poulet ¹⁵	32.00
36 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
37 mit Lamm ¹⁵	39.00
38 mit Jakobsmuscheln ²	42.00
39 mit Entenbrust ¹⁵	42.00
40 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

41 Massaman Curry 5, 7, 8

mit Rindsragout, Kartoffelstücken, Cherry Tomaten, Cashewnüssen und Kokosmilch 43.00

Dieses Curry ist nur mit Rindfleisch erhältlich.

Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

Phad king 2, 5, 9, 12, 14

mit frischem Ingwer, Pilze, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Chili an Sojasauce

45 mit Tofu und Gemüse	32.00
46 mit Poulet ¹⁵	32.00
47 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
48 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Phad bai kra pao 2, 4, 5, 14

Bambussprossen, Schlangenhohnen, Thaibasilikum und grüner Pfeffer

50 mit Pouletbruststreifen ¹⁵	32.00
51 mit Doradenfilet (Fisch) ²	38.00
52 mit Entenbrust ¹⁵	42.00
53 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Phad nam prik prow 2, 5, 8, 9, 14

Pilze, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Thaibasilikum, Cashewnüsse und Kokosnussmilch

60 mit Poulet ¹⁵	32.00
61 mit Lamm ¹⁵	39.00
62 mit Wildfang Crevetten ²	39.00
63 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Sweet and sour ^{5, 14}

Zwiebeln, Gurken, Ananas, Cherry Tomaten, Peperoni, Karotten, Frühlingszwiebeln an süß-saurer Sauce nach thailändischer Art

70 mit Poulet ^{6, 15}	32.00
71 mit Ente ¹⁵	37.00
72 mit Wildfang Crevetten ²	39.00


Phad thai ^{1, 4, 5, 7, 8, 9}

gebratene Reismudeln, Sojasprossen, Schnittlauch, Ei, Cashew Nüssen

75 mit Tofu und Gemüse  ⁹	25.00
76 mit Poulet ¹⁵	25.00
77 mit Wildfang Crevetten ²	28.00
78 mit Rindsfilet ¹⁵	35.00

Kao phad ^{1, 5, 14}

gebratener Reis mit Ei, Karotten, Cherry Tomaten, Sojasauce





80 mit Gemüse 	23.00
81 mit Poulet ¹⁵	25.00
82 mit Wildfang Crevetten ²	28.00
83 mit Rindsfilet ¹⁵	35.00

Zusätzliche Beilagen

85 Jasminreis	5.00
86 Gebratener Reis 1, 5, 14	7.00
87 Gebratene Nudeln 1, 2, 5, 9, 14	7.00
88 Gebratenes Gemüse 1, 2, 5, 9, 14	15.00

Unsere Produkte beziehen wir von der Metzgerei Angst in Zürich sowie von Dörig und Brandl in Schlieren

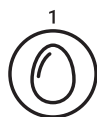
Legende

 mild
 mittelscharf
 scharf
 vegetarisch

Fleischdeklaration

Poulet	CH
Rind	AR / CH / US *
Bärenkrebs	VN
Crevetten Wildfang	VN
Ente	HU
Lamm	NZ

* kann mit leistungsfördernden Hormonen, Antibiotika und/oder Antimikroben erzeugt worden sein.
Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.



Eier



Weichtiere
Oystersauce



Milch
(Laktose)



Fische
Fischsauce



Gluten, Bouillon,
Sojasauce



Weizen



Erdnüsse



Schalenfrüchte
Nüsse



Sojabohnen



Sesam



Lupinen



Sellerie



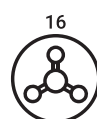
Senf



Zucker



Fleisch



Sulfite



Süssstoffe



Lebensmittel-
farbe



Transfett-
säuren



Konservierungs-
stoffe

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Für unsere kleinen Gäste, die es nicht so scharf möchten:

Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
Schnitzel mit Pommes frites	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	11.50
Fischstäbchen mit Pommes frites	11.50
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und Reis ^{5, 7, 14}	15.00
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und gebratenem Reis ^{5, 7, 14}	17.00
Gebratene Nudeln mit Poulet, Eier und Cashewnüsse ^{1, 2, 5, 9, 14}	17.00

Dessert

Hausgemachte Sorbet's auf Empfehlung	5.00
Lauwarmer Schoggikuchen ^{3, 5, 8, 14} aus unserer Hausbäckerei mit Mövenpick Vanilleglacé und Schlagrahm	12.00
Zitronengras Panna Cotta ^{3, 8, 14} mit Passionsfrucht und gerösteten Kokossplitter	12.00
Haselnuss-Nougat Parfait ^{3, 8, 14} mit karamellisierten Apfelschnitzen und Schlagrahm	13.00
Schokoladen-Chilicrème ^{3, 8, 14} mit Nusskrokant	11.00

Haben Sie Lust auf ein Mövenpickglacé oder einen leckeren Coupe?

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden oder schauen Sie in unsere separate Glacékarte!

Getränke

Softgetränke offen

Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Ice Tea Lemon	3dl	4.50
	5dl	6.80
Citro	3dl	4.50
	5dl	6.80

Softgetränke in Flaschen

Arkina	5dl	6.50
Rhazünser	5dl	6.50
Coca Cola, light, zero	3.3dl	4.90
Fanta orange	3.3dl	4.90
Rivella rot, grün, blau	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Schweppes Tonic, Bitte Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Energydrink	2.5dl	6.00

Kaffee & Tee

NESPRESSO



Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Cappuccino	5.70
Schale	5.70
Latte Macchiato	6.20
Coretto Grappa	6.90
Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter, Green Dragon, Rosy Rose Hip	4.90
Tee im Kännchen: grün, Jasmin, schwarz, Ingwer	6.50

Bier offen

Feldschlösschen	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	6.90

Bier in Flaschen

Singha beer	5.0% vol	3.3dl	6.50
Chang beer	5.0% vol	3.3dl	6.50
Schneider Weisse	5.4% vol	5dl	8.50

Weinempfehlungen

Weisswein

Gewürztraminer, Südtirol, IT	1dl	8.50
	7.5dl	59.00
Riesling-Sylvaner, Saxer, CH	1dl	7.00
	7.5dl	49.00
Pinot Grigio delle Venezie, IT	1dl	6.00
	7.5dl	42.00

Roséwein

Nobler Rosé, Saxer, CH	1dl	7.00
	7.5dl	49.00

Rotwein

Malbec Mendoza Alamos, AR	1dl	7.90
	7.5dl	55.00
Pinot noir, Saxer, CH	1dl	7.50
	7.5dl	52.00
Rioja doca crianza, Baigorri, ES	1dl	8.50
	7.5dl	59.00