

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** 7, 14, 15 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 Crevetten begleitet von einer süssen 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 Crevetten und Reisköbchen mit Thunfischsalat
ab 2 Personen – Preis pro Person

Thailändische Salatkreationen

- 6 Yam tuna - Thunfisch Salat (glutenfrei)**  2, 4, 5, 14 15.00
Reisköbchen mit mariniertem Thunfisch, Zitronengras, Chili, Koriander und Schalotten
- 7 Som tam - Papaya Salat**   4, 7, 8, 14 (Palm Zucker) 17.00
pikanter Salat von der grünen Papaya verfeinert mit Chili,
Schlangengbohnen, Cherry Tomaten und Limettensalat garniert mit Cashewnüssen
- 8 Laab gai Salat - Thailändischer Poulet Salat**  2, 4, 5, 6 **NEW** 19.00
Gehackte Pouletbrust, Schalotten, Reis, Chili Mischung, Zitronensaft,
Koriander, Pfefferminze serviert auf einem Salatbeet
- 9 Yam Nua - Würziger Rindfleisch Salat**  5, 8, 9, 10, 14 22.00
Rindfleisch, Schalotten, Limonenblätter, Zitronensaft, Pfefferminze, Chili,
gebackene Zwiebeln, Zitronengras und Koriander


Thailändische Suppen

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

Currys - (mit Jasminreis)


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

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

15 mit Gemüse 	29.00
16 mit Poulet ¹⁵	32.00
17 mit Crevetten ²	39.00
18 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00
19 mit Thunfisch ⁴	39.00

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

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

21 mit Gemüse 	29.00
22 mit Poulet ¹⁵	32.00
23 mit Ente im Knuspermantel ¹⁵	37.00
24 mit 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, gebackenen Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch

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

Panaeng Curry 2, 4, 5, 7, 14

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

35 mit Poulet ¹⁵	32.00
36 mit Crevetten ²	39.00
37 mit Lamm ¹⁵	39.00
38 mit Jakobsmuscheln ²	42.00
39 mit Ente im Knuspermantel ¹⁵	42.00
40 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00
41 mit Thunfisch ⁴	39.00

42 Massaman Curry 2, 4, 5, 6, 7, 15

In Massaman Curry geschmorte Rindfleischwürfel, begleitet von Kartoffelstücken, Cherry Tomaten und Cashewnüssen

38.00

Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

Phad King 2, 4, 5, 9, 12

Im Wok gebratenes Gemüse, frischer Ingwer, Pilze, Thaisellerie, Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln

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

Phad met ma muang 2, 4, 5, 14 **NEW**

Im Wok knusprig gebackene Chili, Zwiebeln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Pilze und Cashewnüsse

50 mit Poulet ¹⁵	32.00
51 mit Crevetten ²	39.00
52 mit Ente ¹⁵	42.00

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

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pilzen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Thaibasilikum, Cashewnüsse und Kokosnussmilch

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

Sweet and sour ^{5, 14}

Sweet and sour Sauce mit Zwiebeln, Gurken, Ananas, Cherry Tomaten, Peperoni und Frühlingszwiebeln

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



Phad thai 1, 4, 5, 7, 8, 9

Im Wok gebratene Reismudeln, mit Sojasprossen, Schnittlauch, Ei, Cashewnüsse

75 mit Tofu und Gemüse  ⁹	29.00
76 mit Poulet ¹⁵	29.00
77 mit Crevetten ²	32.00
78 mit Rindsfilet ¹⁵	36.00

Kao phad ^{1, 5, 14}

Im Wok gebratener Reis mit Ei, Karotten, Cherry Tomaten, Sojasauce

80 mit Gemüse 	23.00
81 mit Poulet ¹⁵ 	28.00
82 mit Crevetten ²	30.00
83 mit Rindsfilet ¹⁵	36.00

Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

Bai Krapao 2, 4, 5, 9 NEW

Im Wok gebratene Bambussprossen, Schlangenbohnen, grüner Pfeffer und Thaibasilikum





91 mit Poulet ¹⁵	32.00
92 mit Crevetten ²	39.00
93 mit Lamm ¹⁵	39.00
94 mit Ente ¹⁵	37.00
95 mit Rindsfilet ¹⁵	43.00

Zusätzliche Beilagen

Jasminreis	5.00
Gebratener Reis ^{1, 5, 14}	7.00
Gebratene Nudeln ^{1, 2, 5, 9, 14}	7.00
Gebratenes Gemüse ^{1, 2, 5, 9, 14}	15.00

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

Legende

 mild
 mittelscharf
 scharf
 vegetarisch

Deklaration

Poulet	CH
Rind	AR / CH / US *
Crevetten	VN
Ente	HU
Lamm	NZ
Jakobsmuscheln	CA
Thunfisch	PhP

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

 1 Eier	 2 Weichtiere Ostersauce	 3 Milch (Laktose)	 4 Fische Fischsauce	 5 Gluten, Bouillon, Sojasauce
 6 Weizen	 7 Erdnüsse	 8 Schalenfrüchte Nüsse	 9 Sojabohnen	 10 Sesam
 11 Lupinen	 12 Sellerie	 13 Senf	 14 Zucker	 15 Fleisch
 16 Sulfite	 17 Süsstoffe	 18 Lebensmittel- farbe	 19 Transfett- säuren	 20 Konservierungs- stoffe

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

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

Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
Spaghetti Natur mit Butter und Reibkäse	8.50
Kids Burger mit Pommes	14.00
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 <small>5, 7, 14</small>	15.00
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und gebratenem Reis <small>5, 7, 14</small>	17.00
Gebratene Nudeln mit Poulet, Eier und Cashewnüsse <small>1, 2, 5, 9, 14</small>	17.00

Getränke

Softgetränke offen

Coca Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Fusetea Lemon Lemongras	3dl	4.50
	5dl	6.80
Sprite	3dl	4.50
	5dl	6.80

Softgetränke in Flaschen

Valser still	5dl	6.50
Valser prickeld	5dl	6.50
Coca Cola, light, zero	3.3dl	4.90
Fanta orange	3.3dl	4.90
Rivella rot, blau, Refresh	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Red Bull	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

Falken Lager	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