

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 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, 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 Thailändischer Avocado Salat**  10 19.00
aus reifen Avocados mit Drachenfrucht, Thai-Mango, Sesam dressing garniert mit
saisonalen Früchten und Cashewnüssen serviert auf einem Spinatbeet

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

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	49.00

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 ₁₅	38.00
24 mit Crevetten ₂	39.00
25 mit Rindsfilet ₁₅	49.00

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 	32.00
31 mit Poulet ₁₅	32.00
32 mit Crevetten ₂	39.00

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 Ente ₁₅	38.00
38 mit Rindsfilet ₁₅	49.00

40 Phad Pong Kahree Salmon _{3, 4, 5, 12, 14} NEW

gebratenes Lachsfilet mit gelbem Curry

serviert mit Zwiebeln, grünem Sellerie, Spargeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln 34.00

Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

Hoi Sin **NEW** 2, 5, 6, 9, 10, 20

Im Wok gebratene Pilze, Spargeln, Kefen, Paprika, Zwiebeln an einer aromatischen, salzigen, süss-sauer Sauce

50 mit Poulet ¹⁵	32.00
51 mit Crevetten ²	39.00
52 mit Ente ¹⁵	38.00
53 mit Rindsfilet ¹⁵	49.00

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 Ente ¹⁵	38.00
62 mit Crevetten ²	39.00
63 mit Rindsfilet ¹⁵	49.00


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}	34.00
71 mit Ente ¹⁵	38.00
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	39.00

Kao phad ^{1, 5, 14}

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




80 mit Gemüse 	23.00
81 mit Poulet ¹⁵	29.00
82 mit Crevetten ²	32.00
83 mit Rindsfilet ¹⁵	39.00

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
Lachsfilet	NO

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

 1 Eier	 2 Weichtiere Oystersauce	 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,	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
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

Thai-Cocktails

Mango Mojito	14.50
Mango Mojito alkoholfrei	10.50
Mai Tai	14.50
Lady Tai alkoholfrei	9.50

Bier offen

Falken Lager	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	6.90
Falken Stammhaus	5.0% vol.	3dl	5.20
		5dl	7.90

Bier in Flaschen

Singha beer	5.0% vol	3.3dl	6.50
Chang beer	5.0% vol	3.3dl	6.50
Falken Weizen	5.5% 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