

Sawasdee ka im Thaigarden Schön, sind Sie heute unser Gast!

Wir bringen Ihnen in unserem Thaigarden ein Stück asiatische Kultur näher!

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 des 17. Jahrhunderts 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 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.

Unsere drei Köchinnen sind in unterschiedlichen Ortschaften in Thailand aufgewachsen. Jenni und Nicha kommen aus Khon-Kaen und Buri ram im Nordosten Thailands und Ampanpan aus der Grosstadt Bangkok. Sie alle bringen Ideen aus ihren eigenen Familien Rezepten in die Riverside Küche und zaubern zusammen mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten, Genuss auf Ihren Teller.

Tauchen Sie ein in die Welt der thailändischen Küche!



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 Erdnusssauce
- 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 Yam Phon la mai - Avocado Salat** **NEW** 2, 4, 5, 7, 9, 10, 14 19.00
mit Drachenfrucht, Avocado, Thai-Mango und Sesamdressing
garniert mit Früchten und Cashew Nüssen auf einem Spinatbett

Thailändische Suppen

- 10 Tom kah hed sod - Kokosnusssuppe mit Pilzen (glutenfrei)**   4, 5, 14 13.00
pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit Pilzen, Galangawurzel,
Zitronengras, Kaffirlimonenblätter und Koriander
- 11 Tom kah gai - Kokosnusssuppe mit Pouletfleisch**  4, 5, 14, 15 14.00
pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet, Pilzen, Galangawurzel,
Zitronengras, Kaffirlimonenblätter und Koriander

Currys - (mit Jasminreis)

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

Gaeng Kiew warn – grünes Curry



2, 4, 5, 14

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

40 mit Gemüse		29.00
41 mit Poulet	₁₅	32.00
42 mit Ente	₁₅	38.00
43 mit Crevetten	₂	39.00
44 mit Rindsfilet	₁₅	49.00

Gaeng Massaman – Massaman Curry

2, 4, 5, 14

das berühmte thailändische Curry mit orientalischem Einfluss der Gewürze serviert mit Lichy, Ananas, Kartoffeln und Zwiebeln

48 mit Poulet	₁₅	32.00
49 mit Rindsfilet	₁₅	49.00

Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

Phad King 2, 5, 6, 9, 10, 20

im Wok gebratene Zwiebeln, Karotten, Pilze, Kefen, Chinakohl, Brokkoli, Blumenkohl, Peperoncini, Ingwer und Frühlingszwiebeln

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	1, 5, 14	5.00
gebratener Reis	1, 2, 5, 9, 14	7.00
gebratene Nudeln	1, 2, 5, 9, 14	7.00
gebratenes Gemüse		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.



Eier



Weichtiere
Oystersauce



Milch
(Laktose)



Fische
Fischsauce



Gluten, Bouillon,
Sojasauce



Weizen



Erdnüsse



Schalenfrüchte
Nüsse



Sojabohnen



Sesam



Lupinen



Sellerie



Senf



Zucker



Fleisch



Sulfite



Süsstoffe



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
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 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

Getränke

Softgetränke offen

Coca Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Ice Tea	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, Coca Cola 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



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

Passionsfrucht Mojito	14.50
Passionsfrucht 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
Falken Stammhaus	5.0% vol.	5dl	6.90
		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

Verdejo Rueda do	1dl	5.60
Castilla-Léon (ES)	7.5dl	39.00
Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer	1dl	7.00
Zürich	7.5dl	49.00
Pinot Grigio delle Venezie IGT	1dl	6.00
Veneto (IT)	7.5dl	42.00

Roséwein

Nobler Rosé, Weingut Saxer	1dl	7.00
Zürich	7.5dl	49.00

Rotwein

Pinot Noir, Saxer, Weingut Saxer	1dl	7.50
Zürich	7.5dl	52.00
Simonsig Pinotage WO	1dl	8.10
Stellenbosch Südafrika	7.5dl	57.00
Rioja DOCa crianza, Baigorri	1dl	8.50
Spanien	7.5dl	59.00