

# 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** 13.00  
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süsser Chilisauce
- 2 Samosa – gefüllte Teigtaschen**  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 Erdnusssauce
- 4 Goong krob – gebackene Crevetten** 15.00  
in Toastbrotkrümel gebackene Crevetten begleitet von einer süssen Chilisauce
- 5 Khon wang ruam ros – thailändische Vorspeisenplatte** 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)**  15.00  
Reiskörbchen mit mariniertem Thunfisch, Zitronengras, Chili, Koriander und Schalotten
- 7 Som tam - Papaya Salat**   17.00  
pikanter Salat von der grünen Papaya verfeinert mit Chili, Schlangengbohnen, Cherry Tomaten und Limettensalat garniert mit Cashewnüssen
- 8 Nam Tok Núa - Thai Beef Salat** Neu   22.00  
kurz gebratenes Rindsfilet, Gurke, Zwiebel, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln und Koriander

## Thailändische Suppen

---

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

## Currys - (mit Jasminreis)

---

### Gaeng pet - rotes Curry

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

<b>21</b> mit Gemüse und Tofu	32.00
<b>22</b> mit Poulet	32.00
<b>23</b> mit Ente	38.00
<b>24</b> mit Crevetten	39.00
<b>25</b> mit Rindsfilet	49.00

### Gaeng garie - gelbes Curry

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

<b>30</b> mit Gemüse und Tofu	32.00
<b>31</b> mit Poulet	32.00
<b>32</b> mit Crevetten	39.00
<b>33</b> mit Lachs	39.00

### Panaeng Curry

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

<b>40</b> mit Gemüse und Tofu	32.00
<b>41</b> mit Poulet	32.00
<b>42</b> mit Crevetten	39.00
<b>43</b> mit Ente	38.00
<b>44</b> mit Rindsfilet	49.00

### Gaeng kiew warn - grünes Curry

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

<b>45</b> mit Gemüse und Tofu	32.00
<b>46</b> mit Poulet	32.00
<b>47</b> mit Crevetten	39.00
<b>48</b> mit Ente	38.00
<b>49</b> mit Rindsfilet	49.00

## Aus dem Wok - (mit Jasminreis)

---

### Phad King

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

<b>50</b> mit Poulet	32.00
<b>51</b> mit Crevetten	39.00
<b>52</b> mit Ente	38.00
<b>53</b> mit Rindsfilet	49.00

### Phad nam prik prow

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

<b>60</b> mit Poulet	32.00
<b>61</b> mit Ente	38.00
<b>62</b> mit Crevetten	39.00
<b>63</b> mit Rindsfilet	49.00

### Sweet and sour

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

<b>70</b> mit Poulet im Knuspermantel	34.00
<b>71</b> mit Ente	38.00
<b>72</b> mit Crevetten	39.00

### Phad thai

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

<b>75</b> mit Tofu und Gemüse	29.00
<b>76</b> mit Poulet	29.00
<b>77</b> mit Crevetten	32.00
<b>78</b> mit Rindsfilet	39.00

### Kao phad

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

<b>80</b> mit Gemüse	23.00
<b>81</b> mit Poulet	29.00
<b>82</b> mit Crevetten	32.00
<b>83</b> mit Rindsfilet	39.00

## Zusätzliche Beilagen

---

Jasminreis	5.00
gebratener Reis	7.00
gebratene Nudeln	7.00
gebratenes Gemüse	15.00

### Legende

	.....	mild
	.....	mittelscharf
	.....	scharf
	.....	vegetarisch

### Deklaration

Poulet	CH
Rind	IR
Crevetten	VN
Ente	HU

### Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Chef de Service oder unser Küchenchef gerne Auskunft.

## Kinderkarte (bis 12 Jahre)

---

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

<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	10.50
<b>Spaghetti Natur</b> mit Butter und Reibkäse	8.50
<b>Kids Burger</b> mit Pommes	14.00
<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

# 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 prickelnd	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	6.50

## Kaffee & Tee

---

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Cappuccino	5.70
Schale	5.70
Latte Macchiato	6.20
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-Drinks

---

Schok-Die Drink	16.00
Gin, Quittenlikör, Mandarin-Bergamotte, Thai Basilikum, Galgant	
Als Drivers Drink	15.00
Fizzy Colada	16.00
Rum, Kokossirup, Pineapple Soda	
Als Drivers Drink	14.00

## 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	7.00
Chang beer	5.0% vol	3.3dl	7.00
Falken Weizen	5.5% vol	5dl	8.50

## Weinempfehlungen

---

### Weisswein

---

Verdejo Rueda do	1dl	7.50
Castilla-Léon (ES)	7.5dl	52.00
Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer	1dl	8.50
Zürich	7.5dl	59.00
Pinot Grigio delle Venezie IGT	1dl	7.00
Veneto (IT)	7.5dl	49.00

### Roséwein

---

Nobler Rosé, Weingut Saxer	1dl	8.50
Zürich	7.5dl	59.00

### Rotwein

---

Pinot Noir, Saxer, Weingut Saxer	1dl	8.50
Zürich	7.5dl	58.00
Alamos Wines Malbec	1dl	7.00
Mendoza, Argentinien	7.5dl	52.00
Rioja DOCa crianza, Baigorri	1dl	8.50
Spanien	7.5dl	59.00