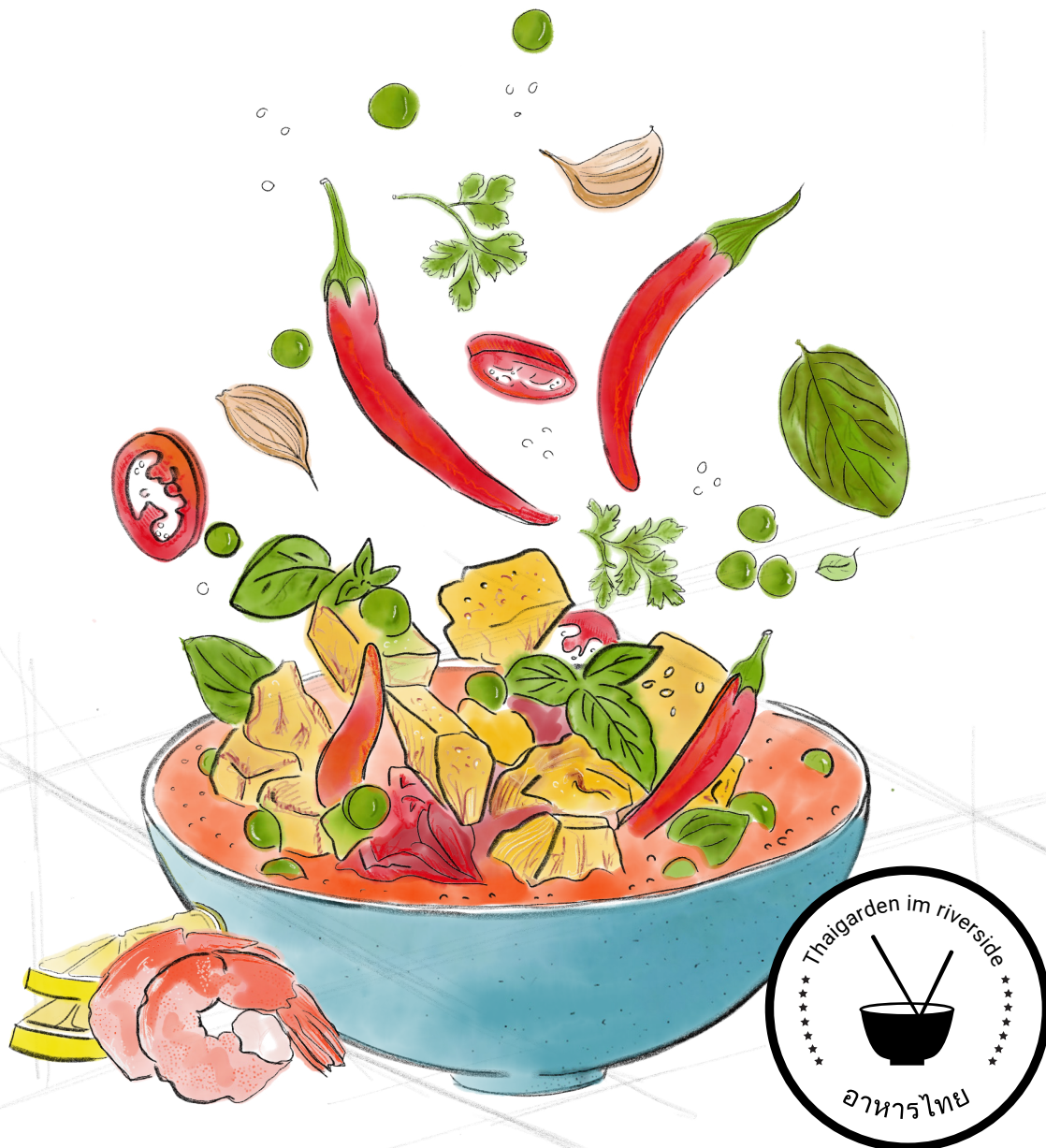


Sawasdee ka im Thaigarden Schön, sind Sie heute unser Gast!

Sawasdee ka im Thaigarden! Wir bringen Ihnen ein Stück thailändische Kultur näher. Die thailändische Küche, beeinflusst von China, Indien und Europa, kombiniert süß, sauer, scharf, bitter und salzig. Typische Zubereitungsarten sind Braten, Dämpfen, Schmoren und Grillen. Kunstvolle Obst- und Gemüseschnitzereien stammen aus der Königshoftradition. Unsere Köchinnen Jenni, Nicha und Ampapan bringen regionale Rezepte aus Thailand mit, um Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

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 | |

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 | |
| 12 Tom yam kung - Klare Suppe mit Crevetten (glutenfrei)   | 17.00 |
| pikant gewürzte, klare Suppe mit Crevetten, Pilzen, Galangawurzel, Zitronengras, Kaffirlimonenblätter und Koriander | |

Currys - (mit Jasminreis)

Gaeng pet - rotes Curry

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

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

Gaeng garie - gelbes Curry

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

30 mit Gemüse und Tofu	32.00
31 mit Poulet	32.00
32 mit Crevetten	39.00

Panaeng Curry

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

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

Masaman Curry

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ananas, Lychee, gebackenen Zwiebeln, Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln

45 mit Gemüse und Tofu	32.00
46 mit Poulet	32.00
47 mit Crevetten	39.00
48 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

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

Phad nam prik prow

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

60 mit Poulet	32.00
61 mit Ente	38.00
62 mit Crevetten	39.00
63 mit Rindsfilet	49.00

Sweet and sour

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

70 mit Poulet im Knuspermantel	34.00
71 mit Ente	38.00
72 mit Crevetten	39.00

Phad thai

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

75 mit Tofu und Gemüse	29.00
76 mit Poulet	29.00
77 mit Crevetten	32.00
78 mit Rindsfilet	39.00

Kao phad

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

80 mit Gemüse	23.00
81 mit Poulet	29.00
82 mit Crevetten	32.00
83 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:

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	15.00
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und gebratenem Reis	17.00
Gebratene Nudeln 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

Aperitifs

Aperol Spritz – Prosecco, Aperol + Mineral	13.50
Campari Spritz - Prosecco, Campari + Mineral	13.50
Hugo – Prosecco mit Holundersirup + Minze	13.50
Als Drivers Drink	12.50
Gespritzter Weisswein sauer / süss	9.50
San Pellegrino Sanbitter – alkoholfrei	6.00
Softgetränke/Säfte Zusatz	+4.50

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	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