



## Vorspeisen

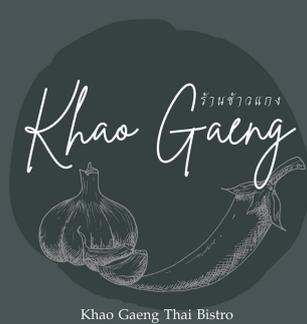
- |  |      |
|--|------|
| 1. Frühlingsrolle mit Gemüse 2 Stk.    | 6.-  |
| 2. Samosa mit Gemüse 6 Stk.            | 6.-  |
| 3. Poulet Flügel mit Sesamsamen 4 Stk. | 12.- |
| 4. Satay Spiesse 3 Stk.                | 12.- |
| 5. Tempura Goong 4 Stk.                | 12.- |

## Salat

- |   |             |
|---|-------------|
| 6. Som Tam **<br>Papaya Salat mit Chili, Schlangenbohnen, Erdnüsse und Tomaten.   | 12.- / 19.- |
| 7. Yam Wun Sen**<br>Glasnudeln Salat mit Poulet, Koriander, Zwiebeln und Tomaten. | 13.- / 20.- |
| 8. Laab Gai***<br>Hähnchensalat mit Kräutern, Zwiebeln, Sellerie und Chili.       | 13.- / 20.- |

## Suppe

- |  |             |
|--|-------------|
| 9. Tom Kha Gai*<br>Kokonussuppe mit Poulet, Pilzen, Tomaten und Zitronengras.                  | 12.- / 20.- |
| 10. Tom Yam Gai**<br>Scharf und Sauer Suppe mit Poulet, Pilzen, Tomaten und Zitronengras.      | 12.- / 20.- |
| 11. Tom Yam Goong**<br>Scharf und Sauer Suppe mit Crevetten, Pilzen, Tomaten und Zitronengras. | 13.- / 23.- |



## Curry.

### 12. Rotes Curry\*\*

Rote Curry Paste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Basilikum und Thai Aubergine.

### 13. Grünes Curry\*\*

Grüne Curry Paste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Basilikum und Thai Aubergine.

### 14. Panäng Curry\*\*

Panäng Curry Paste mit geschmorte Kokosmilch, gehackte Kaffirnlimentenblätter.

### 15. Massaman Curry\*

Massaman Curry Paste mit Kokosmilch und Kartoffeln.

## Wok

### 16. Pad Kra Prao\*\*\*

Chili, Knoblauch und scharfer Basilikum.

### 17. Pad Khing\*\*

Ingwer, Knoblauch, Pilze, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.

### 18. Pad Prik Gaeng\*\*\*

Rotes Curry gebratene mit Schlangen Bohnen und Kaffirnlimentenblätter.

### 19. Pad Pak Raum

Gemischte Season Gemüse gebraten mit Austersauce.

### 20. Süß und Sauer Sauce

Tomaten Sauce gebraten mit Pepporoni, Ananas.

|           |      |
|-----------|------|
| Gemüse    | 18.- |
| Tofu      | 20.- |
| Poulet    | 20.- |
| Rind      | 23.- |
| Crevetten | 23.- |



## Nudeln und Reis

### 21. Pad See Iw

Breite Reismudeln gebraten mit Ei, Thai Broccoli und Gemüse.

### 22. Pad Kee Mao\*\*\*

Breite Reismudeln gebraten mit Chili, Gemüse und Scharfer Basilikum.

### 23. Pad Thai

Gebratene Reismudeln mit Tamarindensauce, Ei, Gemüse und Sojasprossen.

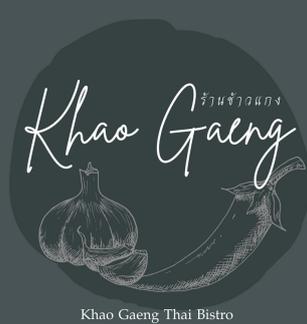
### 24. Khao Pad

Gebratene Reis mit Ei, Thai Broccoli, Tomaten und Gemüse.

|           |      |
|-----------|------|
| Gemüse    | 18.- |
| Tofu      | 20.- |
| Poulet    | 20.- |
| Rind      | 23.- |
| Crevetten | 23.- |

## Spezialität

25. Gaeng Phed Ped\*\* 28.-  
Roter Curry mit Ente, Cherry Tomaten; Basilikum und Ananas.
26. Pad Pak Bung\*\* 17.-  
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch und Chili.
27. Pad Thai Hor Kai 28.-  
Gebratene Reismudeln mit Tamarindensauce, Ei, Gemüse und Sojasprossen im Omelette eingerollt.



## Softdrink

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Mineralwasser            | 4.- |
| Coca Cola / Zero         | 4.- |
| Ice Tea                  | 4.- |
| Fanta Orange             | 4.- |
| Rivella Rot              | 4.- |
| Oishi green Tea Original | 4.- |
| Oishi Honig Zitron       | 4.- |

## Bier

|        |     |
|--------|-----|
| Singha | 5.- |
| Chang  | 5.- |

### Fleisch-Deklaration

|           |         |
|-----------|---------|
| Poulet    | *Brasil |
| Schwein   | Schweiz |
| Rind      | Schweiz |
| Ente      | Ungarn  |
| Crevetten | Vietnam |

Über Zutaten in unseren Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

\*LDV befreit



## Zum Entdecken

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.



23.



24.



25.



26.



27.

