

Season's Menu ab 2 Personen

Menu mit Vorspeisenplatte, 3 Hauptgerichten und Dessert Fr. 63.00 p/P

VORSPEISEN VARIATION -

Würzige Cocossuppe mit einem Hauch von Fischessenz / In Zitronengras mariniertes Poulethüftchen / Gebackener Raviolo mit Gemüse-Mint-Füllung / Pomelosalat mit kurz gebratenen Red Snapper-Würfeln


ROTES, SÄMIGES BANSII-CURRY MIT BÄRENKREBS, MANGROVEN-CREVETTES, JAKOBSMUSCHEL, TINTENFISCH UND BANANENBLÜTEN
(GAENG BANSII TALEE HUAPLII)  

ZARTES KNEUSS-POULET MIT EXOTISCHEN GEWÜRZEN; WIE KRACHAI, HORAPA, GEWÜRZWEGERICH UND FRISCHEM GRÜNEN PFEFFER
(GAI PHAD TSCHA) 

WOKGEBRATENES GEMÜSE MIT GELBER BOHNENSAUCE
(PHAD PHAK TAO CHIAO)

COCOSNUSCREME MIT PASSIONSFRUCHT
(CREM MAPRAO CAP SAWAROT)

Vorspeisen **A la carte:**

PLA RA SONG KRÜANG  Fr. 11.50
Würzige Cocosnussuppe mit Krachai-Wurz, jungen Bambussprossen und Roten Schalotten. Abgeschmeckt mit Fischessenz.

YAM SOM OH SAI PLA GROB  Fr. 17.50
Pomelosalat mit kurz gebratenen Red Snapper-Würfeln, Pfefferminz, Horapa Basilikum und Koreander.

Hauptspeise

GAENG BANSII TALEE HUAPLII  Fr. 38.50
Rotes, sämiges Seafood-Curry mit Bärenkrebs, Mangrovencrevetten, Tintenfisch, Jakobsmuschel und Bananenblüten

Dessert

CREM MAPRAO CAP SAWAROT Fr. 10.00
Hausgemachte Cocoscreme mit Passionsfrucht-Dekor.

VORSPEISEN

mild SAO NOI HOM PHAO สาวน้อยห่มผ้า Fr. 21.50

Riesencrevetten aus Mangrovenfang, mariniert und umhüllt von einem dünnen, knusprigen Teigmantel, serviert mit Thai-Gurkensalat.

Mangrovecatch-shrimps wrapped in thin, crispy batter served with cucumber-salad and Sweet chilly Sauce.

mild POH PIAH THOD ปอเปี๊ยะทอด

Frühlingsrollen Thai-Style (vegetarisch) Fr. 11.00

- mit Poulet Fr. 12.50

Spring-rolls with vegetables and chicken or vegetables only.

 SA-TE GAI สะเต๊ะไก่

Gebratene Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce und Thai-Gurkensalat.

Barbecued chicken-skewer with peanut-sauce. 1 Person Fr. 16.50

ab 2 Personen p. P. Fr. 15.00

 AHARNWANG HA YANG อาหารว่าง ๕ อย่าง

5 verschiedene Thai-Vorspeisen

von unserem Küchenchef zusammengestellt. 1 Person Fr. 20.50

Variety of appetizers ab 2 Personen p.P. Fr. 18.50

 SOM TAM ส้มตำ

Grüner Papayasalat mit Karottenstreifen, Thai-Schlangenbohnen, Erdnüssen und getrockneten Crevetten. "Bangkok Style"

Fr. 15.50

Spicy green papaw-salad.

 JAVA SALAD ยาวาสลัด

Blattsalat mit Ei, Tomate, Zwiebel und Kokosstreusel an Reissessig-Pflaumensauce.

Fr. 11.50

Season-salad with egg, tomatoe, onion on rice-vinegar-dressing.

 YAM NUA ยำเนื้อ

Scharfer, marinierter Rindfleischsalat, mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koreander

Fr. 19.50

Spicy beef-salad.

SUPPEN

TOM YAM KUNG ต้มยำกุ้ง

Klare, pikante Suppe mit Riesencrevetten aus Mangrovenfang, Reisstrophilzen und Zitronengras.

- als Vorspeise Fr. 12.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis. Fr. 34.50

Clear spicy soup with mangrovecatch shrimps and lemongrass.

TOM KHA GAI ต้มขาไก่

Würzige Geflügelsuppe mit Pouletstückchen, Reisstrophilzen und Kokosmilch.

- als Vorspeise Fr. 11.50

- als Hauptspeise im Topf serviert mit gedämpftem Siam-Reis. Fr. 27.50

Tasty poultry-broth with chicken and coconutmilk.

PRODUKTEINFORMATION / PRODUZENTEN

No MSG added

MONOSODIUM – GLUTAMAT etc.

Wir verwenden kein Glutamat.



FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

Das Rind- und Schweinefleisch das Sie bei uns erhalten ist **von Bio-Bauernhöfen**.

Bio-Metzgerei Bärtschi, Schüpfen. Eine Produzentenliste liegt bei uns auf.

GEFLÜGEL UND EIER AUS BODENHALTUNG

Wir verwenden ausschliesslich **frisches Schweizer Poulet** von der Metzgerei Danko, Aadorf.

Pouletoberschenkelfleisch von der Firma Kneuss, Mägenwil. **Eier aus Schweizer**

Auslaufhaltung vom Geflügelhof Inauen, Oberdürnten.

Die Entenprodukte stammen aus Frankreich. 100% vegetarische Aufzucht, Fa. Bianchi

FISCHE UND KRUSTENTIERE

Fische und Crevetten kommen vorwiegend aus Thailand, Vietnam, Italien und Griechenland.

Wir verwenden ausschliesslich **Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht oder aus**

Wildfang, ohne Wachstumsförderer und ohne Antibiotika. Fa. Bianchi

TOFU

Wir beziehen unseren **Bio-Tofu** von der Bio-Tofurei Engel, Zwillikon.

GEMÜSE AUS THAILAND

The Asia Company liefert zweimal wöchentlich frisches Gemüse. Gemüse welches hier nicht wächst oder nicht in der gewünschten Qualität. Die Produzenten sind nachverfolgbar und teilweise auch persönlich bekannt. Alle Flugimporte werden CO² kompensiert mit „myclimate“.

HAUPTSPEISEN

mild PHAD THAI ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย Fr. 24.50

Gebratene Reismudeln mit Poulet, Sojabohnensprossen, Getrockneten Crevetten, Thai-Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Limonensaft.

Fried noodles with chicken, soybeans, peanuts and dried shrimps.

mild PHAD TUA NGONG - CAP TAU HUH Fr. 27.50

ผัดถั่วงอกกับเต้าหู้

Gebratener Bio-Tofu mit Sojabohnen-sprossen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, an Soyasauce.

Fried Bio-Beancurd with soybeansprouts, spring-onion and Cashews.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม

Gemüseplatte Thai-style mit Thai-Gemüse, gedämpfter Reis. Fr. 26.50

- als Beilage / *side dish* Fr. 15.50

Fried vegetables Thai-style.

- Hauptgang serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild KHAO PHAD ข้าวผัดหมู Fr. 26.50

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei

Fried rice Thai-style with vegetables and pork.

 PHAD GAI SAI MED MAMUANG Fr. 31.50

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen, garniert mit getr. Chilis.

Fried chicken with cashew-nuts, garnished with dried chillies.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Die Schärfe der Gerichte entspricht (beinahe) der thailändischen Küche; sie kann jedoch auf Wunsch weitgehend Ihrem Gaumen angepasst werden. (Schärfe  bis   )

 PHAD NAM PRIK PHAO กุ้งผัดน้ำพริกเผา Fr. 41.50

In Chilipaste marinierte Riesencrevetten aus Mangrovenfang mit jungem Maisen, gebraten mit Palmzucker, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.

Sliced shrimps in chillypaste marinated, sauted with palmsugar.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis

mild PHAD PRIAO WAN เป็รียหวานหมู Fr. 33.50

Süss-sauer mit Schweinefleisch, Tomaten, Gurken und Ananas

Sweet and sour with pork.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

 PHAD KHA PHAO ผัดกระเพราเนื้อ Fr. 37.50

Gebratene Rindshuftstreifen mit Thai-Basilikum und Thai-Schlangenbohnen.

Fried beef with Thai-basil leaves an Thai-string beans

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

FISCH

 PLA JIAN ปลาเจี๊ยน Fr. 44.50

Ganze, frische Dorade mit frischem Ingwer und frischen Thai-Gemüwestreifen, an Soya-Austernauce.

Fresh, fried Dorade with vegetables and ginger on soy-oystersauce.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

 PLA SAM LOT ปลาสามรส Fr. 43.50

Ganze, frische Dorade an Tamarindensauce mit Knobli, Chili und Schalotten.

Fresh, fried Dorade on tamarind-sauce with garlic and chilly

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

BEILAGEN

Gedämpftes Reis, sofern nicht inbegriffen / *white rice* per Portion Fr. 5.00

Gebratener Reis anstelle ged. Reis / *fried rice* Aufpreis Fr. 7.50

Gebratene Nudeln anstelle ged. Reis / *fried noodles* Aufpreis Fr. 8.50


CURRIES

 **GAENG KHIAO WAN PLA** แกงเขียวหวานปลา **Fr. 34.50**

Grünes Curry mit Red Snapper aus Wildfang, Thai-Auberginen, frischen Palmherzen, Basilikum und Kokosmilch.

Green curry with Red Snapper, vegetables, Thai-basil and fresh chilly.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

 **GAENG PAET GAI** แกงเผ็ดไก่ **Fr. 31.50**

Rotes Curry mit Pouletbrust, zwei Arten Thai Aubergines, Basilikum und Kokosmilch.

Red Curry with Chicken-breast, Thai-eggplants and Thai-basil.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

 **GAENG PAET PET YANG** แกงเผ็ดเป็ดย่าง **Fr. 34.50**

Entenbrust am Stück gebraten, in Streifen geschnitten, an rotem Curry mit Cherrytomaten, Ananas und Kokosmilch

Fried duck-breast on red curry with pineapple, tomatoes and coconutmilk.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

mild **GAENG MASSAMAN GAI** แกงมัสมั่นไก่ **Fr. 31.00**

Pouletbruststreifen an gelbem Curry mit Cocosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashewnüssen. Abgeschmeckt mit Tamarindensaft.

- mit „Kneuss Poulet“ – Oberschenkelfleisch (ohne Knochen) **Fr. 32.50**

Chicken Curry-Stew, Southern Style

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

 **GAENG PAH** แกงป่าเนื้อ **Fr. 38.50**

Pikantes rotes Curry "Bauernart" ohne Kokosmilch. Mit Bio-Rindfleisch, Thai-Gemüse und rassigen Thai-Gewürzen.

Red beef-curry "country-style" with vegetables and tasty Thai-herbs.

- Serviert mit gedämpftem Siam-Reis.

Die Schärfe der Gerichte entspricht (beinahe) der thailändischen Küche; sie kann jedoch auf Wunsch weitgehend Ihrem Gaumen angepasst werden. (Schärfe  bis )

DESSERTS

CREM MAMUANG ครีมมะม่วง Fr. 8.50
Hausgemachte Mangocrème mit frischer Mango.
Home made cream of mango.

CREM SAWAROT ครีมเสาวรส Fr. 8.50
Hausgemachte Passionsfruchtcrème mit frischer Passionsfrucht.
Home made cream of passionfruit.

DIE ZWEI Fr. 12.50
Je eine kleine Portionen unserer beiden Fruchtcrèmen.
Combination of our two fruit creams.

SAKU MAMUANG ICE CREM ผลไม้รวม Fr. 11.50
Tapiokaperlen in Cocosmilch gekocht, warm serviert mit Cocos-Pandan-Ice-Cream und Mango.
Cooked Tapiokapealrs with coconut-pandanus-ice-cream and Mango.

SALAD PHON LA MAI สลัดผลไม้ Fr. 8.50
Thai-Fruchtsalat mit Palmyra-Kokosnuss, frischer Mango, Ananas und Papaya mit Kokosnusmilchcrème.
Fruit salad Thai-style.

- mit Cocos-Pandan-Glacé / *with coconut-pandanus-ice-cream* Fr. 11.50

SORBETTO ICE-CREAM ไอศกรีม pro Kugel Fr. 4.50
Cocos-Pandan / *coconut-pandanus*
Vanille / *vanilla*
Ingwer-Limone Sorbet/ *ginger-lime sherbet*
Chocolat Sorbett / *chocolate sherbet*
Cocosnuss Sorbet / *coconut sherbet*
Mango Sorbet / *mango sherbet*
Passionsfrucht Sorbet / *passionfruit sherbet*

DESSERTWEINE

SION, Vin mi-doux AOC Valais, Cédric Flaction 3/8 Flasche Fr. 29.50
Dessertweindelikatesse. Süss und doch fruchtig!

HAKUTSURU, Pflaumenwein, sauersüss, 12,5 % pro 0.5 dl. Fr. 4.50