



ROYAL-THAI MENÜ

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Satay Royal - marinierte Spiesse vom Poulet und Rind
Poh Pia Jeh - hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln
Gai Khao Phod – Poulet Küchlein mit rotem Curry und Mais
Gung hom sabai - Riesencrevetten mariniert und im Knusperteig gebacken
Serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, Sweet-Chili-Sauce und
Vinaigrette aus Reisessig mit Gurke und Peperoni

Laab Tuna

Thunfischsalat mit Zitronengras, Chili,
Frühlingszwiebel, Limette, geröstetem
Reis und Pfefferminze

oder

Gao Lau Ped

Bouillon mit Entenbrust, Wasserspinat,
Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
Koriander und Five Spice

Prik Nuea

Gebratene Rindsfiletstreifen mit roter Currypaste aus Chili, Zitronengras,
grünem Pfeffer, Knoblauch, Schalotten, Kaffirblättern,
Kreuzkümmel, Thaibasilikum, Chili, und Kokosnussmilch

Gai Laot Sauce Prik

Gebratene Flügel und Schenkel vom Poulet an einer Sweet-Chili-Sauce

Pad Nomai Farang Gung

Crevetten an einer Sojasauce mit gebratenem Spargel, Babymais und Karotten

ab 3 Gästen zusätzlich mit

Pad Pak Ruamit

Saisonales thailändisches Gemüse
in einer leichten Sojasauce aus dem Wok

Khao Niew Mamuang


Süsser Kokosreis mit frischer Thai-Mango und Mangosorbet


Menü komplett pro Person CHF 94



Menü ohne Salat oder Suppe pro Person CHF 85

.Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die
original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 8.1 % MWST

 = mild

 = pikant

  = scharf



ROYAL-THAI JEH MENÜ

(vegetarisch, ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte

Kra Tong Thong Jeh - gefüllte Körbchen mit Shiitake Pilzen und Gemüse

Tung Thong Jeh - gebackene Gemüse-Dumplings

Poh Pia Jeh - hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Glasnudeln

Tao hu - frittierter Tofu

Serviert mit hausgemachter Erdnusssauce, Sweet-Chili-Sauce und

Vinaigrette aus Reissessig mit Gurke und Peperoni

Yam Wun Sen Pak

Glasnudelsalat mit Gemüse, Koriander, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Sellerie Chili und Limette

oder

Tom Kha Jeh

Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Koriander, Frühlingzwiebeln, Zitronengras, Chili und Kaffir, Karotten, Koriander und Frühlingzwiebeln

Sen Leg Pad Gaeng Kiew Wan

Reisnudeln an einer grünen Currysauce mit Auberginen und Basilikum

Pad Prieu Wan Tao Hu Hor Phaen Poh Pia

Tofu und Gemüse an einer süss-sauren Sauce

Pad Krapaow Hed

Gebratene Pilze an einer scharfen Basilikumsauce mit Soja, Schlangenbohnen, Paprika und Chili

ab 3 Gästen zusätzlich mit

Pad Pak Ruamit

Saisonales thailändisches Gemüse in einer leichten Sojasauce aus dem Wok

Gluay Hor Phaen Poh Pia Thord


Im Teig frittierte Banane mit Honig und Vanille Glace


Menü komplett pro Person CHF 84


Menü ohne Salat oder Suppe pro Person CHF 76

.Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die original thailändische Schärfe.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 8.1 % MWST

 = mild

 = pikant

 = scharf



VORSPEISEN

- 39 Laab Tuna** 🍴 18
Thunfischsalat mit Zitronengras, Chili,
Frühlingszwiebel, Limette, geröstetem Reis und Pfefferminze
- 40 Yam Wun Sen Pak** 🌱 16
Glasnudelsalat mit Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sellerie
Knoblauch, Chili und Limette

SUPPEN

- 41 Gao Lau Ped** 🌱 19
Bouillon mit Entenbrust, Wasserspinat, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln,
Koriander und Five Spice

NUDELGERICHT

- 42 Sen Leg Pad Gaeng Kiew Wan** 🍴🍴 34
Reisnudeln an einer grünen Currysauce mit Auberginen und Basilikum

VEGETARISCHE GERICHTE

- 43 Pad Prew Wan Tao Hu Hor Phaen Poh Pia** 🌱 34
Tofu und Gemüse an einer süss-sauren Sauce
- 44 Pad Krapaow Hed** 🍴🍴 32
Gebratene Pilze an einer scharfen Basilikumsauce
mit Soja, Schlangenbohnen, Paprika und Chili

FLEISCHGERICHTE

- 46 Pad Prik Nuea** 🍴🍴 54
Gebratene Rindsfiletstreifen mit roter Currypaste aus Chili, Zitronengras,
grünem Pfeffer, Knoblauch, Schalotten, Kaffirblättern,
Kreuzkümmel, Thaibasilikum, Chili, und Kokosnussmilch
- 47 Gai Laat Sauce Prik** 🍴 38
Gebratene Flügel und Schenkel vom Poulet an einer Sweet-Chili-Sauce

FISCHGERICHTE

- 48 Pad Nomai Farang Gung** 🌱 48
Crevetten an einer Sojasauce mit gebratenem Spargel, Babymais und Karotten

„Mögen Sie es schärfer? Auf Anfrage verleihen wir Ihrem Gericht gerne die
original thailändische Schärfe.“

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 8.1 % MWST

🌱 = mild
🍴 = pikant
🍴🍴 = scharf