

Menüvorschläge

VORSPEISEN

Apero/Vorspeisen /Fingerfood



★ GUNG SINB

Gebratene Crevettenspieße mit Mangosauce

GLUTENFREI



LAP GAI

Mariniertes Poulet mit Zitronengras, Minze, Koriander, Frühlingszwiebeln, Chili und Limettensaft, serviert in Chicoréeblättern.

SCHARF

GLUTENFREI



★ NUA GON

Fleischbällchen vom Rind nach thailändischer Art mit Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander, Zitronenblätter und Chili.

PIKANT

GLUTENFREI



GAI SATAY

Marinierte Pouletbrust-Spieße mit hausgemachter Erdnusssauce.

GLUTENFREI



★ POR PIER TOD

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse, dazu süß-saure Chilisauce

VEGETARISCH



★ MING KAM

Thailändische Vorspeise mit gerösteter Kokosnuss, roten Zwiebeln, Erdnüssen und getrockneten Garnelen in Thai-Salatblatt gerollt, mit Tamarinden-Kokosmilchsauce serviert.

PIKANT

GLUTENFREI

SALATE UND SOMMERGERICHTE



YAM SOM O

Pomelosalat mit gebratenen Tiger Prawns, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Limette, Minze, gerösteter Kokosnuss und Koriander.

PIKANT

GLUTENFREI



★ YAM NUA

Thailändischer Rindfleischsalat vom Entrecote mit Minze, Chili, Koriander, Zitronengras, Limettenblätter und Limettensaft.

SCHARF

GLUTENFREI



★ YAM TAENG

Gurkensalat nach thailändischer Art mit Zwiebeln, Minze, Chili, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Limettensaft.

PIKANT

VEGETARISCH

GLUTENFREI



★ SOM TAM THAI

Thai Papaya Salat mit Knoblauch, Chilischoten, Tomaten, Karotten, Bohnen, gemahlene Erdnüssen und Limettensaft.

SCHARF

VEGETARISCH

GLUTENFREI



★ YAM WOON SEN

Thailändischer Glasnudelsalat mit Crevetten, Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, Chili, Koriander und Limettensaft.

SCHARF

GLUTENFREI

SUPPEN



TOM KHA GAI

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Koriander, Pilze und Limettensaft. Auch vegetarisch erhältlich.

PIKANT

GLUTENFREI



TOM YAM GUNG

Scharfe Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Pilzen, Tomaten, Koriander und Lauchzwiebeln.

SCHARF

GLUTENFREI



★ TOM YAM PLA

Scharfe thailändische Fischsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft, Zitronengras und Koriander.

PIKANT

GLUTENFREI

HAUPTGERICHTE

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz mit Ausnahme von Ente (Frankreich). Fleisch und Fisch beziehen wir, wenn möglich, aus nachhaltiger Tierhaltung.



★ GAENG KEOW WAN

Grünes Curry mit Kokosmilch, Thai Basilikum, Zitronenblättern und thailändischen Auberginen. Wird mit Reis serviert. Varianten: * mit Gemüse * mit Gemüse und Tofu * mit Poulet * mit Crevetten

PIKANT

GLUTENFREI



PANAENG NUA

Rotes Curry mit Kokosmilch, Thaibasilikum, Limettenblätter und Chili. Wird mit Reis serviert. Varianten: * mit Rind * mit Poulet * mit Crevetten

PIKANT

GLUTENFREI



★ PAD KAPRAO

Gebratenes, scharfes Fleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Chili und Knoblauch. Wird mit Reis serviert. Varianten: * mit Poulet * mit Rind * mit Lammfilet * mit Tintenfisch

SCHARF



★ GÄNG PED NUA

Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai Basilikum, Thai Auberginen, Bambussprossen, Zitronenblättern und Gemüse. Wird mit Reis serviert. Varianten: * mit Gemüse * mit Gemüse und Tofu * mit Poulet * mit Crevetten * mit Ente

SCHARF

GLUTENFREI



★ HO MUNK PHA

In Bananenblättern gedämpftes Fischfilet mit Zitronenblättern, Thaibasilikum, Kokosmilch und roter Currypaste. Wird mit Reis serviert.

PIKANT

GLUTENFREI



★ PAT THAI

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Erdnüssen, Limettensaft, Sojasprossen, Knoblauchblättern und Gemüse. Varianten: * mit Crevetten * mit Poulet * mit Tofu

PIKANT

GLUTENFREI



★ LAD NHA

Knusprige Sojanudeln mit Gemüse, Pilzen und Crevetten.



GÄNG LEANG

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Bio-Tofu. Wird mit Reis serviert.

PIKANT

VEGETARISCH

GLUTENFREI



★ PAD PHAG TAO HU

Gebratener Bio-Tofu mit Gemüse, wird mit Reis serviert.

VEGETARISCH

GLUTENFREI