

Vorspeisen: :

00.	Tempura Shrimps Frittierte Shrimps / Fried Shrimp	13.00.-
01.	Fingerfoodmix 5 Stück Überraschungsmix / Surprice Mix	18.50.-
02.	Ying`s hausgemachte Frühlingsrollen / Ying`s homemade Springrolls 3 Stück / 3 Pieces 5 Stück / 5 Pieces	 10.50.- 16.00.-
04.	Poulet Satay Spiesschen / Chicken Satay Homemade Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnusssauce Satay with homemade Peanut Sauce -	16.00.-
05.	Pee Gai Tod / Chicken Wings Isaan Style Chicken Wings mit scharfer Sauce / with spicy Sauce	15.00.-
06.	Tod Man Pla Frittierte Fischküchlein/ Fried Fishcake	13.00.-
07.	Laab Nuea Tod Homemade, frittierte würzige Rindfleischkugeln mit Kräutern Fried Beefmeatballs from North-East Thai Style	16.00.-
08.	Sai Grok Isaan Homemade, würzige Schweinswürstchen aus dem Isaan Spicy Pork sausages from Isaan	15.00.-
09.	Pho Pia Sod / Sommerolls Homemade, herz hafte Sommerrollen in Reispapier gewickelt Hearty summer rolls wrapped in rice paper Poulet / Chicken Vegi Shrimps	 04.50.- 04.00.- 05.00.-

Suppen:**Schärfegrad:**

nicht Scharf
Mild
Medium
Medium Plus
Thai
Thai Plus

Vorspeisen**Hauptgang****10. Tom Yum**

Ist eine scharfe und saure Suppe aus der thailändischen Küche, die mit Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Galgant, Chili, Pilzen und Garnelen oder Hühnerfleisch zubereitet wird.

Is a hot and sour soup from Thai cuisine that is prepared with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, chili, mushrooms and shrimp or chicken.

Tofu	12.00.-	21.00.-
Poulet / Chicken	15.00.-	24.00.-
Shrimps	18.00.	27.00.-

11. Tom Kha

Tom Kha Suppe ist eine thailändische Kokosnusssuppe, die mit Zitronengras, Galgant (eine Ingwer-artige Wurzel), Kaffirlimettenblättern, Pilzen, Gemüse und Ihrer Wahl an Fleisch, Vegi oder Meeresfrüchten zubereitet wird.

Tom Kha Soup is a Thai coconut soup made with lemongrass, galangal (a ginger-like root), kaffir lime leaves, mushrooms, vegetables and your choice of meat, veggie or seafood.

Tofu	12.00.-	21.00.-
Poulet / Chicken	15.00.-	24.00.-
Shrimps	18.00.-	27.00.-

12. Kuey Teaw

Ist eine Reisnudelsuppe mit Fleischkugeln, Sojasprossen und verschiedenen Kräutern

is a Ricenoodlessoup with meatballs sojabeens and herbals

Schwein / Pork	26.00.-
Rind / Beef	27.00.-

Salate:**Schärfegrad:**

nicht Scharf
Mild
Medium
Medium Plus
Thai
Thai Plus

(Hauptgänge sind mit Reis serviert,
ausser Papayasalat)

Vorspeisen**Hauptgang****13. SomTam****18.00.-**

Auch bekannt als Papaya-Salat, ist eine erfrischende thailändische Salatkreation aus grüner Papaya, Karotten, Tomaten, Chilis, Knoblauch, Limettensaft, Fischsauce und gerösteten Erdnüssen.

Also known as Papaya Salad, it's a refreshing Thai salad creation made with green papaya, carrots, tomatoes, chilies, garlic, lime juice, fish sauce and roasted peanuts.

14. Som Tam Pa'ra**18.00.-**

Pa'ra ist ein eingelagerter, gesalzener und vergorener Fisch, der in der Zubereitung von Papaya Salaten in der Isaan Küche verwendet wird.

Pa'ra is a pickled, salted and fermented fish used in the preparation of papaya salads in Isaan cuisine.

15. Laab

Ist ein traditioneller thailändischer Salat, der aus fein gehacktem oder gemahlenem Schweinefleisch, Hühnerfleisch oder Rindfleisch zubereitet wird. Die Fleisch-Stücke werden in einer Pfanne gebraten und dann mit Limettensaft, Fischsauce, Minze, Koriander, Zwiebeln und Chili gewürzt.

Is a traditional Thai salad made from finely chopped or ground pork, chicken or beef. The meat chunks are fried in a pan and then seasoned with lime juice, fish sauce, mint, coriander, onion and chili.

Poulet / Chicken**15.00.-****25.00.-****Schwein / Pork****17.00.-****27.00.-****Rind / Beef****19.00.****31.00.-****16. Yum Woon Sen**

ist ein thailändischer Glasnudelsalat, der aus gekochten Glasnudeln, gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten, Koriander, Minze und Limettensaft zubereitet wird.

is a Thai glass noodle salad made from cooked glass noodles, chopped onions, tomatoes, cucumbers, carrots, coriander, mint and lime juice.

Tofu**13.50.-****23.00.-****Poulet / Chicken****15.50.-****25.00.-****Shrimps****18.50.-****28.00.-**

17. Pla Nuea**18.00.-****31.00.-**

Ist ein thailändischer Rindfleischsalat, der aus dünn geschnittenem Rindfleisch Mangostreifen, Limettensaft, Fischsauce, Palmzucker, roten Zwiebeln, Koriander und Minze hergestellt wird.

Is a Thai beef salad made with thinly sliced beef, mango strips, lime juice, fish sauce, sugar, red onion, coriander and mint.

Hauptgänge (Curry's):**Schärfegrad:**

nicht Scharf
Mild
Medium
Medium Plus
Thai
Thai Plus

18. Paneang Curry

ist ein thailändisches Gericht, das aus einer cremigen Currysoße besteht, die mit Kokosmilch, Panang-Currypaste und Gewürzen zubereitet wird. Es wird oft mit Hühnchen, Rindfleisch oder Schweinefleisch serviert und wird mit Gemüse wie Schlangenbohnen, und Auberginen zubereitet. Das Gericht hat normalerweise einen süßen und leicht scharfen Geschmack und wird mit Reis serviert.

is a Thai dish consisting of a creamy curry sauce prepared with coconut milk, panang curry paste and spices. It is often served with chicken, beef, or pork, and is prepared with vegetables such as kidney beans, and eggplant. The dish usually has a sweet and slightly spicy taste and is served with rice.

Tofu**24.00.-****Poulet / Chicken****27.00.-****Schwein / Pork****28.00.-****Shrimps****29.00.-****Rind / Beef****31.00.-****19. Geang Deang Curry**

Wird in einer würzigen, scharfen roten Paste aus roten Chilis, Knoblauch, Galgant und anderen Gewürzen gekocht. Kokosmilch wird hinzugefügt, um das Gericht zu mildern und ihm eine cremige Textur zu verleihen. Das Gericht wird mit weissen Auberginen Bambussprossen und als Beilage Reis serviert.

Cooked in a flavorful, hot red paste made from red chilies, garlic, galangal and other spices. Coconut milk is added to soften the dish and give it a creamy texture. The dish is served with white aubergines, bamboo shoots and rice as a side dish.

Tofu**24.00.-****Poulet / Chicken****27.00.-****Schwein / Pork****28.00.-****Shrimps****29.00.-****Rind / Beef****31.00.-**

20. Geang Kaew Waan

Not Spicy is not possible

ist ein thailändisches Curry-Gericht, das mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Fleisch (z.B. Huhn oder Rind), Thai Auberginen, Bambussprossen und mit Horapa Basilikum zubereitet wird mit Reis serviert.

is a Thai curry dish made with green curry paste, coconut milk, meat (e.g. chicken or beef), vegetables, Thai aubergines, bamboo shoots and Horapa basil. is served with rice.

Tofu	24.00.-
Poulet / Chicken	27.00.-
Schwein / Pork	28.00.-
Shrimps	29.00.-
Rind / Beef	31.00.-
Ente / Duck	31.00.-

21. Massaman Curry

Ist ein thailändisches Curry-Gericht, das mit Fleisch (z.B. Rind oder Huhn), Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Gewürzen wie Zimt, und Kardamom zubereitet wird. Massaman-Curry ist bekannt für seine Kombination aus orientalischen und indischen Gewürzen, die es zu einem einzigartigen Gericht machen. Wird mit Reis serviert

Is a Thai curry dish made with meat (e.g. beef or chicken), potatoes, onions, peanuts and spices such as cinnamon and cardamom. Massaman curry is known for its combination of oriental and Indian spices that make it a unique dish. Served with rice

Poulet / Chicken	27.00.-
Rind / Beef	31.00.-

22. Satay Poulet Curry

29.00.-

Ist ein thailändisches Erdnusscurry-Gericht, das auf der Grundlage von Satay Hähnchenoberschenkel mit einer Kurkuma- Curry Marinade zubereitet wird, die in einer cremigen, würzigen Sauce serviert wird. Das Gericht wird mit Hühnchen und einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen zubereitet. Die Sauce enthält Kokosmilch, Erdnüsse, Zwiebeln und Knoblauch und hat einen cremigen und nussigen Geschmack. Wird mit Reis serviert.

This is a Thai curry dish based on satay chicken thighs marinated in turmeric and curry, served in a creamy, sauce. The dish is prepared with chicken and a blend of herbals. The sauce contains coconut milk, peanuts, onions, and garlic and has a creamy, nutty flavor. Served with rice.

23. Geang Ped Pet Yang

31.00.-

Ist ein thailändisches Curry-Gericht, das mit gegrillter Ente, roter Currypaste, Kokosmilch, Ananas und Tomaten zubereitet wird. Die Gewürzmischung enthält Koriander, Kreuzkümmel, Galgant und Zitronengras. Das Gericht hat einen mild scharfen leicht süßen Geschmack, der durch die Kombination von Ananas und der würzigen Soße entsteht. Wird mit Reis serviert

Is a Thai curry dish made with grilled duck, red curry paste, coconut milk, pineapple and tomatoes. The spice blend contains coriander, cumin, galangal and lemongrass. The dish has a mildly spicy, slightly sweet flavor that comes from the combination of pineapple and the spicy sauce. Served with rice

24. Mee Kra Tee

Ist eine thailändischen Curry - Nudelsuppe das aus cremiger Kokosmilch, Hackfleisch verschiedenen Kräutern und einer roten Currypaste zubereitet wird.

Is a Thai curry noodle soup made from creamy coconut milk, minced meat, various herbs and a red curry paste.

Tofu	26.00.-
Poulet / Chicken	28.50.-
Schwein / Pork	29.50

25. Kaeng Tee Po

Ist ein Rotes Curry mit Kokosnussmilch, Thai Wasserspinat, Kaffirblätter, Kaffirlimetten, Tamarindesauce und wird mit Reis serviert.

Is a red curry with coconut milk, Thai water spinach, kaffir leaves, kaffir lime, tamarind sauce and is served with rice

Tofu	25.00.-
Poulet / Chicken	27.50.-
Schwein / Pork	28.50.-
Shrimps	30.00.-
Rind / Beef	31.00.-

26. Gaeng Pha

Ist ein Curry, auch Jungle Curry genannt wo statt Kokosnussmilch mit Schrimppaste, Wasser verschiedenes thailändisches Gemüse, wie thai Kürbis, kleine Auberginen, Schlangenbohnen und Tofu, Poulet oder Schrimp zubereitet wird. Wird mit Reis serviert.

Is a curry, also called Jungle Curry, where instead of coconut milk with shrimp paste and water, various Thai vegetables such as Thai pumpkin, small aubergines, snake beans and tofu, chicken or shrimp are prepared. Served with rice

Tofu	25.00.-
Poulet / Chicken	27.00.-
Shrimps	29.00.-

Hauptgänge Gebraten**Schärfegrad:**

nicht Scharf
Mild
Medium
Medium Plus
Thai
Thai Plus

27. Ma Ma Phad Kee Mao Noodles

ist ein beliebtes thailändisches Nudelgericht. Es besteht aus Instant Nudeln, die in einer würzigen Sauce mit Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Paprika, Thai-Basilikum und Fleisch gebraten werden. Das Gericht hat einen würzigen, scharfen und leicht süßen Geschmack und wird mit frischen Limetten und gehacktem Kaffirblättern serviert. Wird gerne gegessen in Thailand, wenn man hangover hat.

Is a popular Thai noodle dish. It consists of instant noodles fried in a spicy sauce with garlic, chili, snake beans, paprika, Thai basil and meat. The dish has a tangy, hot and slightly sweet flavor and is served with fresh lime and chopped kaffir leaves. It is eaten with pleasure in Thailand when you have a hangover.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-
Ente / Duck	31.00.-

28. Phad Thai Noodles

Ist ein bekanntes thailändisches Gericht aus gebratenen Reisnudeln mit Ei, Tofu, Sojasprossen, Gewürzlauch, gerösteten Erdnüssen und wahlweise Fleisch. Gewürzt mit Tamarinde, Palmzucker und Chiliflocken. Serviert mit frischem Gemüse und Limettenschnitzen.

Is a well-known Thai dish made from fried rice noodles with egg, tofu, bean sprouts, leeks, roasted peanuts and optionally meat. Seasoned with tamarind, sugar and chilli flakes. Served with fresh vegetables and lime wedges.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

29. Phad Se Ew Noodles

Ein klassisches thailändisches Gericht aus gebratenen breiten Reisnudeln mit dunkler Sojasauce, Fleisch, Ei, Thai Brokkoli, Karotten und Zwiebeln. Serviert mit frischem Gemüse und Limettenschnitzen.

A classic Thai dish of fried wide rice noodles with dark soy sauce, meat, egg, Thai broccoli, carrots and onions. Served with fresh vegetables and lime wedges.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

30. Kao Phad

Ein beliebtes thailändisches Gericht aus gebratenem Reis mit Gemüse, Eiern und gewürfeltem Fleisch. Das Gericht wird mit Knoblauch, Zwiebeln, Sojasauce gewürzt und mit frischen Kräutern wie Koriander und einer Limette garniert.

A popular Thai dish of fried rice with vegetables, eggs and diced meat. The dish is seasoned with garlic, onions, soy sauce and garnished with fresh herbs like cilantro and a lime.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

31. Phad Peaw Waan (Sweet and Sour)

Ein süß-saureres thailändisches Gericht mit gebratenem Fleisch, Peperoni, Zwiebeln und Karotten und wird in einer Sauce aus Ananas, Tomaten und Tamarinde zubereitet. Serviert mit Reis.

A sweet and sour Thai dish with fried meat, pepperoni, onions and carrots, and is cooked in a sauce of pineapple, tomatoes and tamarind. Served with rice

Tofu	24.00.-
Poulet / Chicken	25.00.-
Schwein / Pork	26.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

32 Phad Pak Ghana

Gebratener Thai Brokkoli, gewürzt mit Knoblauch, Chili, Fischsauce und Oyster-Sauce. Serviert mit Reis.

Roasted Thai broccoli seasoned with garlic, chili, fish sauce and oyster sauce. Served with rice.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

33. Phad Pak Boong

Ein beliebtes thailändisches Gericht aus gebratenem Wasserspinat mit Knoblauch, Chilis und Austernsauce. Wahlweise mit Huhn, Rindfleisch, Garnelen oder Tofu zubereitet. Serviert mit Reis

A popular Thai dish of fried water spinach with garlic, chillies and oyster sauce. Optionally prepared with chicken, beef, shrimp or tofu. Served with rice

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

34. Phad Prik kaeng

Ein würziges thailändisches Gericht aus gebratenem Fleisch Zwiebeln, Paprika, Bambus Schlangenbohnen, Thai-Basilikum und roten Chilis, wird in einer roten Currypaste zubereitet. Serviert mit Reis.

A spicy Thai dish of fried meat, onions, peppers, bamboo snake beans, Thai basil and red chillies is prepared in a red curry paste. Served with rice.

Tofu	22.00.-
Poulet / Chicken	24.00.-
Schwein / Pork	25.00.-
Shrimps	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

35. Phad Khing

Ist ein thailändisches Gericht, das aus Wok-gebratenem Ingwer, Fleisch, Pilzen und Zwiebeln besteht. Es wird weißem Reis serviert und kann je nach Geschmack mit Fischsauce und Chiliflocken gewürzt werden.

Is a Thai dish consisting of wok-fried ginger, meat, mushrooms and onions. It is served with white rice and can be seasoned with fish sauce and chili flakes, depending on taste.

Poulet / Chicken	27.00.-
Rind / Beef	31.00.-

36. Phad Med muang

Phad Medmuang ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenen Huhn, Cashewnüssen, verschiedenen Gemüsesorten wie Peperoni, Zwiebeln und Pilzen besteht. Das Gericht wird mit Reis serviert.

Phad Med Mamuang is a Thai dish that consists of fried chicken, cashews, various vegetables such as hot peppers, onions and mushrooms. The dish is served with rice.

Tofu	25.00.-
Poulet / Chicken	28.00.-

37. Phad KraPao

Ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenem Krapao - Basilikum, Knoblauch, Chili, Hackfleisch und verschiedenen Gemüsesorten wie Schlangenbohnen und Zwiebeln besteht. Das Gericht wird mit Reis und einem Spiegelei serviert.

Is a Thai dish that consists of fried krapao - basil, garlic, chili, minced meat and various vegetables such as snake beans and onions. The dish is served with rice and a fried egg.

Poulet / Chicken	26.00.-
Schwein / Pork	27.00.-
Rind / Beef	29.00.-

Desert

38. Mango Mit Klebreis 12.00.-

Extras	fried egg / Spiegelei	3.50.-
	Limette / Lime	1.00.-
	Sauce / Souce	1.00.-
	Reis / Rice	3.50.-
	Gebratener Reis / fried rice	9.00.-
	Gemüse Mix / Vegetable Mix	9.00.-

GETRÄNKEKARTE

Süssgetränke:

Cola	5dl	4.50.-
Fanta	5dl	4.50.-
Sprite	5dl	4.50.-
Cola Zero	5dl	4.50.-
Fusetea Lemon	5dl	4.50.-
Fustetea Peach	5dl	4.50.-
Apfelschorle	5dl	4.50.-
Valser Ohne	5dl	4.50.-
Valser Mit	5dl	4.50.-
Rivella Blau	5dl	4.50.-
Rivella Rot	5dl	4.50.-

Oishi Green Tea	5dl	4.50.-
Oishi Honey	5dl	4.50.-
Oishi Genmai	5dl	4.50.-
Oishi Black Tea	5dl	4.50.-
Oishi Kabuesha	5dl	4.50.-

Diverse Foco Säfte	3.5dl	4.00.-
--------------------	-------	--------

Alkoholische Getränke

Chang	3.3dl	5.50.-
Singha	3.3dl	5.50.-
Leo	3.3dl	5.50.-
Feldschlösschen	5dl	5.50.-
Eichhof	5dl	5.50.-
Feldschlösschen alkfree	5dl	5.50.-

Rotwein Carmelo Primitivo	10cl/7.00.-	50cl/27.00.-	75cl/48.00.-
Bianco Terre di Chieti	10cl/7.00.-		75cl/48.00.-
Prosecco	10cl/7.00.-		75cl/48.00.-

Zapfengeld Weine selber mitnehmen 10.00.-

Tee: Pfefferminz, Früchtetee, Grüntee 4.50.-

Cafe: 4.50.-

Espresso: 4.00-

Tabwater 5.00

Herkunftsländer Fleisch	Poulet:	Schweiz
	Schwein:	Schweiz
	Rind:	Schweiz/Uruguay/Spain
	Meeresfrüchten und Fisch:	Thailand/Vietnam/Sri Lanka
	Eier:	Schweiz/Zug
	Ente:	Ungarn