

ALLERGENE

BITTE INFORMIEREN SIE UNS UNBEDINGT, FALLS EINE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT BZW. EINE ALLERGIE VORLIEGT.

Wir wissen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz grösstmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeclaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäss aktuellen Rezepturen wieder. Alle Angabe wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

PLEASE INFORM US IN ANY CASE OF A FOOD INTOLERANCE OR FOOD ALLERGY.

Please be aware that in artisanal production, despite the utmost care, traces of undeclared allergens in dishes are possible, for which we can not accept any liability. Our allergen declaration reflects the allergens present according to our current receipts. All data is provided to the best of our knowledge.

A Eier und Erzeugnisse daraus | Eggs and products thereof
B Fisch und Erzeugnisse daraus | Fish and products thereof
C Krebstiere und Erzeugnisse daraus | Crustaceans and products thereof
D Milch und Erzeugnisse daraus | Milk and products thereof
E Sellerie und Erzeugnisse daraus | Celery and products thereof
F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus | Sesame seeds and products thereof
G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je Kg bzw. 10mg je L | Sulfur and Sulphites
H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | Peanuts and products thereof
I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus | Cereals containing gluten products and products thereof
J Lupine und Erzeugnisse daraus | Lupine and products thereof
K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | Nuts and products thereof
L Senf und Erzeugnisse daraus | Mustards and products thereof
M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | Soy beans and products thereof
N Weichtiere und Erzeugnisse daraus | Molluscs and products thereof

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

Unsere Speisen werden mit/ohne zusätzliches Glutamat zubereitet

- 1 Mit Farbstoff | with coloring
- 2 Mit Konservierungsstoff | With preservative
- 3 Mit Antioxidationsmittel | With antioxidants
- 4 Geschwefelt | Sulphurised
- 5 Mit Soja-, Austern- oder Fischsosse welche Geschmacksverstärker beinhalten können | With soy, oyster of fish sauce which could contain flavour enhancer
- 6 Gewachs | Waxed
- 7 Mit Süssungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | with sweeteners, contains a source of phenylalanine
- 8 Geschwärzt | Blackened

HERKUNFT

POULET	BRA	FISCH	TH & VT
RINDFLEISCH	CH	KRAB	TH
SCHWEINEFLEISCH	CH	FISCH	TH & VT
CREVETTEN	TH & VT	SEAFOOD	TH & VT
ENTE	FR		

WEIN

PROSECCO 9.50 1DL

Gespritzter Weisswein süss & sauer 9.50 1DL

ROSE

CHANTEPERDRIX 7.50 1DL 49.00 1FL

WEISSWEIN

RIESLING FEINHERB (DE) 6.50 1DL 49.00 1FL

CHARDONNAY MÄNNARA 6.50 1DL 49.00 1FL

ROTWEIN

PRIMITIVO DI MANDURIA (IT) 6.50 1DL 49.00 1FL

PRIMITIVO DI MANDURIA (IT)(1L) - 1DL 59.00 1FL

RIOJA CONDE VALDEMAR (SP) - 1DL 52.00 1FL

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKLUSIVE MWST.
IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

BIER

CH BIER

APPENZELLER LAGER BIER -KLEIN	33cl	5.00
APPENZELLER LAGER BIER -GROSS	50cl	7.50
SONNWENDLIG – ALKOHOLFREI	33cl	5.00
APPENZELLER WEISS BIER	50cl	7.50
Hausgemachte Ingwer Bier(geriebener Ingwer und Appenzeller Bier)		
INGWER BIER -KLEIN	33cl	5.50
INGWER BIER -GROSS	50cl	7.50

THAILAND BIER IN FLASCHE 33 CL

SINGHA BIER	7.00
LEO BIER	7.00
CHANG BIER	7.00

SPIRITUOSEN

GRAPPA	2 CL	6.00
MEKONG	4 CL	12.50
JAMESON	4 CL	14.00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

THAI EISTEE (Hausgemachter Thai Eistee)	5.00
---	------

THAI EISKAFFEE (Hausgemachter Thai Eiskaffee)	5.50
---	------

GETRÄNKE

ZH WASSER	Mit / Ohne Kohlensäure	5.00
-----------	------------------------	------

VALSER	Mit / Ohne Kohlensäure	0.5 ML	6.00
--------	------------------------	--------	------

	1.0 L	10.00
--	-------	-------

ICE TEA	Lemon/Peach	5.00
---------	-------------	------

RIVELLA	ROT/BLAU	5.00
---------	----------	------

FANTA	ORANGE	5.00
-------	--------	------

COCA COLA / COLA ZERO	5.00
-----------------------	------

Limetten / Orange SODA	5.00
------------------------	------

SCHORLE	5.00
---------	------

COCKTAILS

MAI THAI	16.00
----------	-------

NEGRONI	16.00
---------	-------

TOM COLLINS	16.00
-------------	-------

AMERETTO SOUR	16.00
---------------	-------

CAIPIRINHA	16.00
------------	-------

MOJITO	16.00
--------	-------

VORSPEISEN



1. SATAY POULET

ไก่สะเต๊ะ

(4 Stück) Hausgemachte, marinierte Poulet Spiesschen,
dazu Erdnuss-Sauce 14.00



2. GEBACKENE WANTAN

เกี๊ยวทอด

(7 Stück) Gebackene Wan Tan mit Poulet 14.00



3. FISCH CAKE

ทอดมันปลา

(7 Stück) Thailändische Fischfrikadellen 15.00



4. PANIERTE CREVETTEN

กุ้งชุบแป้งทอด

(8 Stück) Crevetten im Teigmantel 14.00



5. FRÜHLINGSROLLEN

ปอเปี๊ยะทอด

(8 Stück) Frühlingsrollen mit Gemüse 14.00

VORSPEISEN



6. GEBACKENE POULETFLÜGELI

ปีกไก่ทอด

(8 Stück)

15.00



7. Sarong Crevetten

กุ้งโสร่ง

(7 Stück) Frittierte Crevetten gewickelt in Nudeln

15.00



8. Tam Nan Siam Vorspeise

ตำนานสยามรวม

Frühlingsrollen 2x, Poulet Satay 2x, Gebacken Wantan
Poulet 2x, Panierte Crevetten 2x, Fischfrikadellen 2x.

21.50

Vorspeise : XXL mit Papaya Salat

35.00



9. Papaya Salat

ตำไทย

Papaya Salat mit Tomaten, Limettensaft
und Erdnüsse

Klein

14.50

Gross

23.00



10. Teigtaschen gefüllt mit Spinat / Sellerie

ก๊วยซ่า

15.00

VORSPEISEN



11. TOM KHA GAI

ต้มข่าไก่

Pouletstreifen mit milde Kokosmilch-Suppe,
Galangawurzel-Streifen, Pilze, Zitronengras, Zwiebeln,
Tomaten und Kaffirlimettenblätter 13.50



12. TOM YAM GOONG

ต้มยำกุ้ง

Suppe mit Crevetten, feurig, scharf-sauer mit Pilzen,
Zwiebeln, Zitronengras, Tomaten
und Kaffirlimettenblätter 13.50



13. WANTAN SUPPE

เกี๊ยวน้ำ

Mit Schweinefleisch und Crevetten 13.50 (2Stk.)

PAPAYA SALAT



14. Papaya Salat (Thai Style)

ตำไทย

Grüner Papaya Salat mit Tomaten, Limettensaft und Erdnüsse

Klein	14.50
Gross	23.00



15. Papaya Salat (Isan Style)

ส้มตำ

Grüner Papaya Salat mit Tomaten, Limettensaft, Eingelegter Fisch sauce und Salzigen Krabben 25.00



16. TAM THAD SEAFOOD MIX

ตำถาดทะเลรวมมิตร

Grüner Papaya Salat mit Tomaten, Limettensaft, Grillierte – Crevetten, Tintenfisch und Miesmuscheln.
Papaya salat nach Wahl (Thai order Isan Style) 49.00



17. TAM THAD

ตำถาดปีกไก่

Grüner Papaya Salat mit Tomaten, Limettensaft, Pouletflügeli, Eier, Fischcake, und dünnen Reismudeln
Papaya salat nach Wahl (Thai order Isan Style) 39.00



18. Nam Prig Gra Pii

น้ำพริกกะปิ

Garnelen Chili Paste, mit gegrillte Makrele, Eiern, gedämpfte Saison Gemüse und Thai Omelett 49.00

FLEISCHSALAT



19. YAM NÜE

ยำเนื้อ

Rindfleischsalat mit Sellerie, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Chili und Frühlingzwiebeln 25.00



20. YAM WUUN SEN

ยำวุ้นเส้น

Glasnudel - Salat an scharfer Sauce mit Thai Sellerie, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingzwiebeln 23.00
Schweinefleisch 25.00
Seafood



21. YAM RUAM MIT TALE

ยำรวมมิตรทะเล

Gemischter Seafood Salat an scharfer Sauce mit Sellerie, Tomaten, Zwiebeln, und Frühlingzwiebeln 28.00



22. GOONG SCHÄH NAM PLA

กุ้งแช่น้ำปลา

Rohe Crevetten mit Seafood - Sauce 27.50



23. LAAB

ลาบ

Gehacktes Fleisch nach Wahl mit Schalotten, Frühlingzwiebeln, Zitronenblätter und Chilipulver

POULET 21.00
SCHWEINEFLEISCH 22.00
RINDFLEISCH 23.00
ENTENFLEISCH 24.00

FLEISCHSALAT



24. NAM TOK

น้ำตก

Gegrilltes Fleisch nach Wahl mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, Zitronenblätter Chilipulver und gerösteter Reis

NAMTOKMUH	SCHWEINEFLEISCH	25.00
NAMTOKNÜE	RINDFLEISCH	25.00



25. GEGRILLTES RINDFLEISCH

เสีอร่องไห้

Gegrilltes Rindfleisch mit Thai Sauce 25.00



26. KOH MUH YANG

คอหมูย่าง

Gegrillter Schweinehals mit Thai Sauce 23.00



27. THAI ISAN WURST

ไส้กรอกอีสาน

Traditionelle Wurst aus Nord - Ost Thailand 25.00



28. NAEM KADUK MUH

แหนมกระดูกหมู

Saure Schweinerippchen 23.00

FLEISCHSALAT



29. FRITTIERTES SCHWEINEFLEISCH

หมูแดดเดียว

23.00



30. FRITTIERTES SCHWEINEFLEISCH MIT KNOBLAUCH

หมูทอดกระเทียม

23.00

Beilagen:

Jasminreis	3.00
Topf – Reis	10.00
Klebreis	5.00
Gebratener Reis mit Eiern	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

SUPPEN



31. TOM YAM GOONG

ต้มยำกุ้ง

Suppe mit Crevetten, feurig, scharf-sauer mit Pilzen, Zwiebeln, Zitronengras, Tomaten und Kaffirlimettenblätter

24.00



32. TOM KHA GAI

ต้มข่าไก่

Pouletstreifen an einer milden Kokosmilch-Suppe, Galangawurzel-Streifen, Pilze, Zitronengras, Zwiebeln, Tomaten und Kaffirlimettenblätter

22.00



33. TOM SEAB

ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน

Scharfe Thai Suppe mit Schweinerippchen

25.00



34. PO TAEK

โป๊ะแตก

Thai Seafood Suppe

27.50



35. WANTAN SUPPE

เกี๊ยวน้ำ

Mit Schweinefleisch und Crevetten

25.00 (6Stk.)

SUPPEN



36. THAI NUDELSUPPE

ก๋วยเตี๋ยวเรือตำนานสยาม
mit Schweinefleisch 24.00
mit Rindfleisch 25.00
(Brühe : Klare oder Dunkle)



37. Tom Yum Nuudelsuppe

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ 25.00
mit Schweinefleisch



38. YEN TA FO

เย็นตาโฟ 25.00
Seafood- Nuudelsuppe



39. RAD NAH

ราดหน้า
Reisnudeln mit Thai Brokkoli 20.00
TOFU 21.00
POULET 22.00
SCHWEIN 23.00
RINDFLEISCH 24.00
CREVETTES



40. TOFU SUPPE

ต้มจืดเต้าหู้ 20.00
Gemüsesuppe mit Tofu

CURRY



41. ROTES CURRY

แกงแดง

Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Bohnen, Peperoncini und Thai- Basilikum

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00



42. GRÜNES CURRY

แกงเขียวหวาน

Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Bohnen, Peperoncini und Thai- Basilikum

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00



43. PANÄNG CURRY

แกงพะเนียง

Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter und Bohnen

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00



44. GELBES CURRY

แกงเหลือง

Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln und Peperoni

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00

CURRY



45. MASSAMAN CURRY

แกงมัสมั่น

Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüsse

TOFU 20.00

POULET 21.00

SCHWEIN 22.00

RINDFLEISCH 23.00

CREVETTES 24.00



46. GANG PHED PED YANG

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

Rotes Curry mit Ente und Ananas

24.00

Beilagen:

Jasminreis 3.00

Topf - Reis 10.00

Klebreis 5.00

Gebratener Reis mit Eiern 5.00

Gebratene Nudeln 7.00

HAUPTSPEISEN



47. KA NAH MUH GROB

คะน้าหมูกรอบ

Schweinebauch mit Thai Broccoli
und Austernsauce

25.00



48. PAD KRA PAU

ผัดกระเพรา

Trocken angebratenes scharfes Gericht
mit gehacktem Fleisch nach Wahl, Chili, Knoblauch,
Bambussprossen, Bohnen und scharfem Basilikum

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTES	24.00



49. Gebratene Saison Gemüse an Austernsauce

ผัดผักรวม

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTES	24.00



50. SÜSS – SAUER

ผัดเปรี้ยวหวาน

Süß-saures Gericht mit Fleisch nach Wahl, Peperoni,
Ananas und Zwiebeln

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTES	24.00



51. PAD MED MA MUANG HIMMAPAN

ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gebratenes Fleisch nach Wahl an süßer Chilipaste, Peperoni,
Zwiebel, Cashewnüssen und süßes Basilikum

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTES	24.00

HAUPTSPEISEN



52. PAD PONG KARI

ผัดผงกะหรี่

Eier, Currypulver, Peperoni, Zwiebeln und Frühlingzwiebeln

Mit Tintenfisch 27.00

Mit Crevetten 27.00

Mit Krabben 28.00



53. PAD PAK BUNG FAI DÄNG

ผัดผักบุ้งไฟแดง

Wasserspinat mit Austernsauce

Vegi 22.00

Mit Schweinebauch 25.00



54. HEU THOD

หอยทอด

Thai Pfannkuchen mit Muscheln, Sojasprossen und Eier 25.00



55. KHAO PAD

ข้าวผัด

Gebratener Reis mit Fleisch nach Wahl, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Thai Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Frühlingzwiebeln

TOFU 20.00

POULET 21.00

SCHWEIN 22.00

RINDFLEISCH 23.00

CREVETTEN 24.00

NUDEL GERICHTE



56. PAD THAI

ผัดไทย

Reisnudeln an Tamarindensauce, Sojasprossen, chinesischer Schnittlauch, dazu Erdnüsse und Limettenscheibe

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00



57. PAD SEE EW

ผัดซีอิ้ว

Gebratene breite Reisnudeln an dunkler Sojasauce, Broccoli, Karotten, Weisskabis und Eier

TOFU	20.00
POULET	21.00
SCHWEIN	22.00
RINDFLEISCH	23.00
CREVETTEN	24.00



58. GOONG OB WUNSEN

กุ้งอบวุ้นเส้น

Gebackene Crevetten mit Glasnudeln, Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

27.00

Beilagen:

Jasminreis	3.00
Topf – Reis	10.00
Klebreis	5.00
Gebratener Reis mit Eiern	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

FISCH



59. PLA NÜENG MA NOAW

ปลาหนึ่งมะนาว

Gedämpfter Fisch mit Zitronengras
und Limettensaft

35.00



60. PLA SA MUN PRAI

ปลาสมุนไพร

Frittierter Fisch mit Frischen Kräutern

35.00



61. GÄNG SOM PÆ ZA

แกงส้มแปะชะ

Frittierter Fisch mit Roter Curry Paste und Tamarind Saft
35.00



62. PLA THOD KRA TIEM

ปลาทอดกระเทียม

Frittierter Fisch an Knoblauchsauce

32.00



63. PLA SAM ROS

ปลาสามรส

Frittierter Fisch mit scharfer süß – sauer Sauce

32.00

KINDER MENÜ

64. Gebratener Reis mit Poulet	12.00
65. Gebratene Nudeln mit Poulet	12.00
66. Satay Poulet mit Reis	15.00

Beilagen:

Jasminreis	3.00
Topf – Reis	10.00
Klebreis	5.00
Gebratener Reis mit Eiern	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

DESSERT



67. ICE CREAM GLUEY THOD

ไอศกรีมกล้วยทอด

Banana mit Glace

Frittierte Bananen in Teigmantel mit Honig
und Glace nach Wahl

13.50



68. BUA LOI

บัวลอย

Reiskugeln in Kokosmilch

7.00



69. SA KOO TUA DAM

สาหร่ายดำ

Schwarzer Soya in süßer Kokosmilch

7.00



70. GLUEY BUAT SCHII

กล้วยบวชชี

Banana in Kokosmilch

7.00



71. KHAO NEAW MA MUENG

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango mit Klebreis und Kokosmilch

19.00

Tammansiam Thai Taste Restaurant

Special Menu TamNanSiam

ยำปลาดุกฟู

Mango Salat Mit Frittierte Fisch _ _ _ _ _ 39.00 Chf

เมี่ยงปลา

Frittierte Tilapia Fillet Fish mit Salat _ _ _ _ _ 28.00 Chf

เปิดผัดพริกแกง

Gebratenes Chilli Pasta mit Ente _ _ _ _ _ 25.00 Chf

พะเนียงเนื้อย่าง

Panäng Curry mit Gegrillt Horücken Fleisch _ _ _ _ _ 27.00 Chf

เปิดทอดกรอบซอสมะขาม

Knusprige Ente mit Tamarinde Sauce _ _ _ _ _ 25.00 Chf

ปลาดุกผัดฉ่า

Gebraten Welsfisch mit Pfeffer und Chilli und Kaempfe_ 25.00 Chf



Mango Salat



Panäng Curry mit
Gegrillt Horücken Fleisch



Gebratenes Chilli
Pasta mit Ente



Knusprige Ente mit
Tamarinde Sauce