

Vorspeisen



14.50

1. Poulet Satay (4 Stück) ไก่เสเต๊ะ
Gegrilltes Poulet an Sataygewürzen,
serviert mit Erdnussauce



15.50

2. Gung Satay (4 Stück) กุ้งเสเต๊ะ
Crevettenspiessli mariniert, Erdnuss-Sauce
Gurkensalat



14.50

3. Gung Butterfly (7 Stück) กุ้งทอด
Erittierte Crevetten mit Papade, süsse Chilisaucce



13.50

4. Thod Man Pla (4 Stück) ทอดมันปลา
Fischplätzli(Pangasius) mit roter Currypaste,
Limettenblättern, Thaibohnen,
süsse Chilisaucce, Erdnuss



5. Frühlingsrolle ปอเปี๊ยะทอด
Weisskohl, Knoblauchblätter,
Parfumpilze Glasnudeln,
Frühlingsrollenteig, serviert mit
süss-saurer Chilisaucce

Poulet 8.50 (2 St.) 14.50 (4 St.)

Vegi 7.50 (2 St.) 13.50 (4 St.)

(Hausgemacht bei Susy)



6. Baan Thai Spezial
Pouletspiessli, Crevette, Samosa, Frühlingsrolle,
Fischplätzli, Erdnussauce, süsse Chilisaucce,
Gurkensalat

für 1 Person 22.50

für 2 Person 35.50

für 3 Person 48.50

für 4 Person 61.50

Salate



7. Lab ลาบ

Delikater, lauwarmer Salat mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, frischem Pfefferminz, Schalotten, Chilipulver, geröstetes Reispulver, Limetten an raffinierter Sauce

Vorspeise 16.50
Hauptgang 25.50



8. Yam Nua ยำเนื้อ

Zartes, gegrilltes Rindfleisch, mit Chili, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie, Limetten an Thai Salatsauce

Vorspeise 17.50
Hauptgang 27.50



9. Yam Wun Sen ยำวุ้นเส้น

Würzig, erfrischender Glasnudelsalat mit Tomaten, Chili, Limetten, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln an Thai Salatsauce

Vorspeise 16.50
Hauptgang 25.50
Seafood 29.50



10. Som Tam ส้มตำ

Traditioneller Thaisalat aus grüner Papaya mit Chili, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Knoblauch, Schlangenbohnen, Palmzucker, Fischsauce

Vorspeise 15.50
Hauptgang 26.50

Auf Wunsch können unsere Salate auch ohne oder mit weniger Chili zubereitet werden

Suppen



12. Tom Kha ต้มข่าไก่

Beliebte, milde Suppe mit Kokosnussmilch,
Zitronengras, Galangawurzel, Koriander,
Limetten, Strohpilz, Cherrytomate

Vorspeise 15.50

Hauptgang 25.50



13. Tom Yam ต้มยำ

Köstliche, würzige Suppe mit Chilipaste,
Koriander, Galangawurzel, Strohpilz,
Zitronengras, Limetten

Vorspeise 16.50

Hauptgang 26.50



14. Gäng Tschüd Wun Sen แกงจืดวุ้นเส้น

Milde Suppe mit Glasnudeln, Gemüse

Vorspeise 15.50

Hauptgang 25.50

Auf Wunsch können unsere Suppen auch ohne oder mit weniger Chili zubereitet werden

Baanthai Spezialitäten

15. Ped Ob Namphüng เปิดอบน้ำผึ้ง 35.50

Der Klassiker: knusprig gebratene Entenbrust
an hausgemachter Honigsauce, Thai Brokkoli, Ingwer



17. Pla Thod Gra Thiam ปลาทอดกระเทียม 35.50

Frittierter Red Snapper mit Knoblauch



18. Phad Satay Susy Spezialität

Zubereitet mit Erdnüssen und Honig mit leichter
Schärfe (Beliebt bei Gross und Klein)

30.50



19. Gäng Paa (auch Wald Curry genannt, Fleisch nach Wahl)

Dieser spezielle Curry wird ohne Kokosnussmilch zubereitet.
Viele verschiedene Zutaten, Thai Auberginen, Bambussprossen,
Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, Chili, Galgant, Krachai, frischer
grüner Pfeffer, scharfer Thai Basilikum und rote Currypaste,
ergeben ein besonderes Geschmackserlebnis.

Gemüse • Tofu • Poulet • Schweinefleisch • Fisch
• Crevette • Rindfleisch • Ente • Seafood
(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Thai Curry

20. Grünes Curry แกงเขียวหวาน

Grüner Curry, scharf, mit kleinen und grossen
Thai Auberginen, Chili, Bambussprossen,
Thai Basilikum, Kaffirlimetten



21. Rotes Curry แกงเผ็ด

Roter Curry, leicht scharf, mit kleinen und grossen
Thai Auberginen, Chili, Bambussprossen,
Thai Basilikum, Kaffirlimetten



22. Masaman Curry แกงมัสมั่น

Mildes Curry aus dem Süden von
Thailand mit Kartoffeln, Ananas, Cashewnuts,
Zwiebeln, Cherry Tomate,
Tamarindenpaste, Erdnüsse gehackt



23. Gelbes Curry แกงกะหรี่

Mildes leicht rezentes Curry mit
Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen



24. Paneng Curry แกงพนง

Würziges, feines Curry, ein Gericht
der klassischen Thaiküche, mit
Kaffirlimetten, Chili
(ohne Gemüse, nur leckere Sauce)



Gemüse • Tofu • Poulet • Schweinefleisch • Fisch
• Crevette • Rindfleisch • Ente • Seafood

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Gerichte

25. Phad Med Mamuang ผัดเม็ดมะม่วง

Sanft zubereitetes Cashewnuts
Gericht mit Zwiebeln, Wasserkastanien, Chilipaste,
Frühlingszwiebeln, Tamarindensauce



26. Phad Khing ผัดขิง

Khing heisst Ingwer, ist kreislaufanregend,
verdauungsfördernd und gibt diesem
Gericht die nötige Schärfe, zusammen mit Chili,
Strohpilzen, Frühlingszwiebeln



27. Phad Graphau ผัดกระเพรา

Kulinarisches Highlight der Thaiküche,
pikant, scharf, köstlich Chili, Knoblauch,
Zwiebeln, Thai Bohnen und spezielles, scharfes
Thai Basilikum geben diesem Menu den unverwechsel baren
Geschmack. Dazu servieren wir ein Khai Dao (Spiegelei)



28. Phad Priow Wan ผัดเปรี้ยวหวาน

Hausgemachte süß-saure Sauce,
mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken,
Ananas, Tomaten, Frühlingszwiebeln



29. Phad Phong Gari ผัดผงกระหรี่

Einziges Menu in der Thaiküche
mit Currypulver, Meeresfrüchte
(Fisch, Crevette, Tintenfisch, Muscheln)
gebraten mit Currypulver, Chili, Zwiebeln,
Thaisellerie, Frühlingszwiebeln, Ei



Gemüse • Tofu • Poulet • Schweinefleisch • Fisch
• Crevette • Rindfleisch • Ente • Seafood

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Gerichte

30. Phad Nam Man Hoi ผัดน้ำมันหอย

Aussternsauce gibt diesem Gericht den individuellen, unverkennbaren, aromatischen Geschmack und die dunkle Farbe, zusammen mit Thaibrokkoli, Pilzen, Chili, Knoblauch



32. Phad Samrod ผัดสามรส



Wörtlich übersetzt 3 Aroma Sauce : süß, salzig, sauer, dazu Chili für die Schärfe, Knoblauch, Thai Basilikum, eine Gaumenfreude



Gemüse • Tofu • Poulet • Schweinefleisch • Fisch
• Crevette • Rindfleisch • Ente • Seafood

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Nudeln - Reis

34. Phad Thai ผัดไทย

beliebtestes Nudelgericht aus Thailand mit Reismudeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tamarindensauce, Erdnüsse, Eiern



36. Phad Wun Sen ผัดวุ้นเส้น

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse, Ei, Knoblauch, Pilz, Frühlingszwiebeln, Palmzucker



37. Khau Phad ข้าวผัด

Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse, Ei, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sojasauce, Limette, Gurken



Gemüse • Tofu • Poulet • Schweinefleisch • Fisch
• Crevette • Rindfleisch • Ente • Seafood

Thai Spezialitäten

Auf Anfrage und Vorbestellung

41. Tam Taad ตำถาด

*Grüner Papaya, Chili, Knoblauch, Cherrytomaten, Zucker
Fischsauce, Limetten, Reismudeln, Crevetten, gekochte Ei
-Thaigemüse, Schlangenbohnen Thai Salami, Muscheln, Keb Moo*

ab 2 Person



42. Sukiyaki สุกี้

*Schweinefleisch, Rindsfleisch, Pouletfleisch, Crevetten
Thaigemüse, Ei, Thaisellerie, Wasserspinaat
Sweet Chilisauce, Hoi - Sinsauce BBQ - Sauce*

*ab 2 Person
pro Person*



Fleisch-, Fisch-, Vegi zu den Thai-Currys und Gerichten nach Wahl

<i>Gemüse</i>	21.50
<i>Tofu</i>	23.50
<i>Poulet</i>	25.50
<i>Schweinefleisch</i>	26.50
<i>Fisch (Red Snapper / Tilapia)</i>	27.50
<i>Crevetten</i>	28.50
<i>Rindfleisch</i>	28.50
<i>Entenbrust</i>	31.50
<i>Meeresfrüchte</i>	32.50

Beilagen

<i>Gebratener Reis</i>	6.50
<i>Zusätzlicher Jasminreis</i>	4.50
<i>Nudeln mit Gemüse</i>	9.50

<i>Schweinefleisch</i>	: Schweiz
<i>Rindfleisch</i>	: Schweiz
<i>Poulet</i>	: Schweiz / Th / Eu
<i>Ente</i>	: Ungarn
<i>Fisch</i>	: Th / Norway / Vietnam
<i>Crevetten</i>	: Thailand / Vietnam

**Liebe Gäste, bei Allergien oder Intoleranz bestimmter Zutaten,
wenden Sie sich bitte an uns. Wir helfen gerne.**

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.