

Gemelli
ALPENTHAI



Sehr geehrter Gast

Wir begrüßen Sie in unserem Haus und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Es ist unser Bestreben, Ihnen einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bieten.

Für Ihr kulinarisches Wohlbefinden werden unsere Spezialitäten aus der fernöstlichen Küche sorgen.

Es ist uns ein Anliegen, vorwiegend regionale Produkte zu verwenden.

Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, sind kleine Wartezeiten nicht zu vermeiden. Wir bitten Sie daher um etwas Geduld und danken Ihnen für Ihr Verständnis. Sie werden mit einem delikaten Gericht belohnt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Ihr Gemsli-Alpenthai-Team



VORSPESIEN

Frühlingsrolle mit Gemüse - Poh Pia	11.50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Karotten, Weisskabis, Gewürz, serviert mit süss-saurer Sauce	
Pouletspiessli - Gai Satay	13.50
Pouletfleisch mariniert in Curry-Gewürz, serviert mit Erdnussauce	
Crevetten mit Reissnudeln - Gung Sarong	14.00
Crevetten mit knusprigen Reissnudeln ummantelt, serviert mit spezial Sauce - Hausspezialität	
Gemsli-Platte - Jan Rond Roummit	28.00
Gemischte Platte mit Frühlingsrollen, Pouletspiess und Garnelen serviert mit spezial Sauce Vorspeisen für 2 Personen	

Wir bieten original Thai-Gerichte an. Einzig bei der Schärfe verzichten wir auf thailändische Standards. Sie sind dem europäischen Gaumen angepasst.
Auf Wunsch stehen 3 zusätzliche Schärfegrade zur Auswahl:
Mild, Scharf und Thai-Scharf

Herkunftsdeklaration:

Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Ente:	Schweiz / China
Garnelen:	Vietnam

Deklaration von Allergenen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzliche MwSt.



SALATE / SUPPEN

Grüner Salat - **Pak Kiaw** 9.50

Dressing: italienisch, französisch oder Balsamico

Gemischter Salat - **Pak Ruam** 11.50

Dressing: italienisch, französisch oder Balsamico

Papayasalat - **Som Tam Thai**

Frische Papaya mit grünen Bohnen, Karotten
Tomaten, Erdnüssen, Limettensaft und Gewürz

- mit getrockneten Garnelen 13.50

- ohne getrocknete Garnelen 12.50

Poulet-Salat- **Lab Gai** 15.50

Pouletgehacktes in Thai-Gewürz, mit Ingwer, Zwiebeln
und getrocknetem Reis

Rindfleisch-Salat - **Lab-Nüa** 16.50

Rindsgehacktes in Thai-Gewürz, mit Ingwer, Zwiebeln
und getrocknetem Reis

Glasnudelsalat - **Yam Wun Sen**

Feurig pikanter Thai Glasnudelsalat mit Ingwer, Zwiebeln,
Tomaten und frischen Thaikräutern

Gemüse - **Pak** 11.50

Poulet - **Gai** 13.50

Garnelen - **Gung** 14.50

Rind - **Nüa** 16.50



SALATE / SUPPEN

Traditionelle Thaisuppe - **Tom Yamd**

Traditionelle, klare Thai Suppe sauer-scharf mit
Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Karotten und Zitronenblatt

Gemüse	-	Pak	11.50
Poulet	-	Gai	13.50
Garnelen	-	Gung	14.50
Rind	-	Nüa	16.50

Kokosmilchsuppe - **Tom Kha**

Pikante Suppe mit Kokosmilch, Pilzen, Zwiebeln,
Tomaten, Karotten und Zitronenblatt

Gemüse	-	Pak	11.50
Poulet	-	Gai	13.50
Garnelen	-	Gung	14.50
Rind	-	Nüa	16.50

Thai Glasnudelsuppe - **Gaeng jued woon sen**

Klare Bouillon Suppe mit Glasnudeln, Karotten, Pilze,
Sojasprossen und Thai-Gewürz, mild

Gemüse	-	Pak	11.50
Poulet	-	Gai	13.50
Schwein	-	Muh	13.50
Garnelen	-	Gung	14.50



HAUPTGERICHTE

Gelbes Curry - **Gäng Krari**

Gelbes Thai-Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Ananas, Cashewnüssen, und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Grünes Curry - **Gäng Kiaw Waan**

Das berühmte, grüne Thai-Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine, Bohnen, Zucchini und Thaibasilikum

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Rotes Curry - **Gäng Deng**

Traditionelles, rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine, Bohnen, Zucchini und Thaibasilikum

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Diese Gerichte servieren wir mit thailändischem Jasmin-Reis.



HAUPTGERICHTE

Süss-Sauer - **Priao Waan**

Hausgemachte süss-sauer Sauce, Zwiebeln, Ananas, Karotten
Paprika und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Pikante Wok Pfanne - **Pad Kraprau**

Im Wok gebraten, mit frischen Thai Kräutern und Bambus, Paprika,
Aubergine, Bohnen, Zwiebeln, Chili und Thai-Basilikum

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Gebratene Cashewnüsse - **Phad Cashew**

Im Wok gebratene Cashewnüsse mit Paprika, Champignon, Zwiebeln,
Ananas, Karotten, getrocknetem Chili und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Diese Gerichte servieren wir mit thailändischem Jasmin-Reis.



HAUPTGERICHTE

Gebratener Reis - **Khao Phad**

Gebratener Duftreis mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Ei und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	24.50
Ananas	-	Sap Pah Rod	25.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Gebratene Nudeln - **Pad Thai**

Original thailändische, gebratene Reisnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen und Thai-Gewürz

nature mit Ei	-	Kai	24.50
Poulet	-	Gai	29.50
Schwein	-	Muh	28.50
Garnelen	-	Gung	30.50
Rind	-	Nüa	31.50
Ente	-	Peed	32.50

Gebratene Ente an Kokosmilch - **Gäng Khua Pedd** 32.50

Knusprige, gebratene Entenbrust in Kokosmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Tomaten, Lychees und Thai-Gewürz

Ente (für 2 Personen) - **Peed Gemsli** pro Person 29.50

Knusprige, gebratene Entenbrust, geschnitten serviert, auf frischem Gemüse, mit verschiedenen Saucen zum dippen

- mit gebackenem Gemüse oder

- mit gebratenem Gemüse

Die Ente kann auch für eine einzelne Person bestellt werden 32.50



DESSERT

Gebackene Banane - Gulw Tord mit Honig & Vanilleeis	12.50
Gebackene Ananas - Sap pah Rod Tord mit Honig & Vanilleeis	12.50
Gebackenes Vanilleeis - Ice Cream Tord Paniertes Vanilleeis	10.50
Frische Ananas - Sap pah Rod Sod	12.50
Gebackene Kokos - Ka Noom Ba Binn Hausgemachter, überbackener Kokoskuchen Thai-Art (Dauer ca. 15min.)	13.50
Früchteteller (für 2 Personen) - Ponramai Raummit verschiedene saisonale Früchte	20.50
Vanilleeis - I tim 1 Kugel Vanilleeis	3.80
Portion Rahm	1.50
Portion Schoggi-Sauce	1.50



GETRAENKE

Weine weiss und rot

Wir haben eine ausgewogene Auswahl von offenen Weiss- und Rotweinen, gemäss Wein-Tafel an der Wand, für Sie zusammengestellt. Sie werden gerne vom Service-Personal beraten.

Gerne dürfen Sie sich auch in unserem Weinkeller umsehen und einen Wein aus über 200 Sorten auswählen und mit hinaufnehmen.

Spirituosen

		2cl	4cl
Appenzeller, Appenzeller Rahmlikör	29%	4.00	
Averna	29%	4.00	
Fernet	40%	4.00	
Campari, Martini	23%		9.00
Amaretto, Baileys	20%		8.00
Ballantines / Bacardi	40%		11.00
Wodka weiss/rot/grün	24%		11.00
Passoa	17%		11.00
Edelbrände	39%	8.50	
Alte Zwetschge / Alte Birne	40%	8.50	
Remy Martin	41%	9.50	
Grappa di Moscato „Marco Bonfante“	40%	9.50	
Oban (Classic Malts), 14-jährig	43%	10.00	
Diplomatico	40%	9.00	



GETRÄENKE

Warme Getränke (Milch wird dampferhitzt)

	inkl. MwSt.
Café, Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.50
Ovo / Schoggi	4.50
Tee diverse Aromen	4.20
Englisch Superior, Grün Matinee, Fruit Berry, Pfefferminze, Persischer Apfel, Rooibush	
Café Coretto Grappa	6.50
Café Fertig / Lutz	6.50

Mineral Flaschen

Mineral mit/ohne Kohlensäure	3.3dl	4.50
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5dl	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero / Ice Tea	3.3dl	4.50
Sinalco, Rivella blau / rot / Schorle	3.3dl	4.50
Orangen-/Tomatensaft Granini	2dl	4.50
Bitter Lemon / Tonic	2dl	4.50
Energy Drink David	2.7dl	6.00

Saft

Saft Trüb mit / ohne Alc. Flasche	5dl	6.00
-----------------------------------	-----	------

Bierspezialitäten Schützengarten

Schützengold alkoholfrei	33cl	5.00
Stange Schützengarten	30cl	4.60
Klosterbräu	33cl	5.50
Thai Bier (Chang)	33cl	6.00
India Pale Ale	33cl	5.50

Sekt und Sommergetränke

Prosecco	1dl	8.00
Hugo (Sekt, Holundersirup, Mineral)	2dl	9.50
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Mineral)	2dl	9.50
Champagner	1dl	12.00
Gin Tonic (Gin siehe Weinkeller)		14.00



Gemsli Alpenthai

Breite 1

9450 Altstätten

Tel.: +41 (0)71 599 19 39

gemsli@alpenthai.ch

www.alpenthai.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 17:30 - 23:00 Uhr

Sonntag 11:00 - 14:00 & 17:30 - 22:00 Uhr

