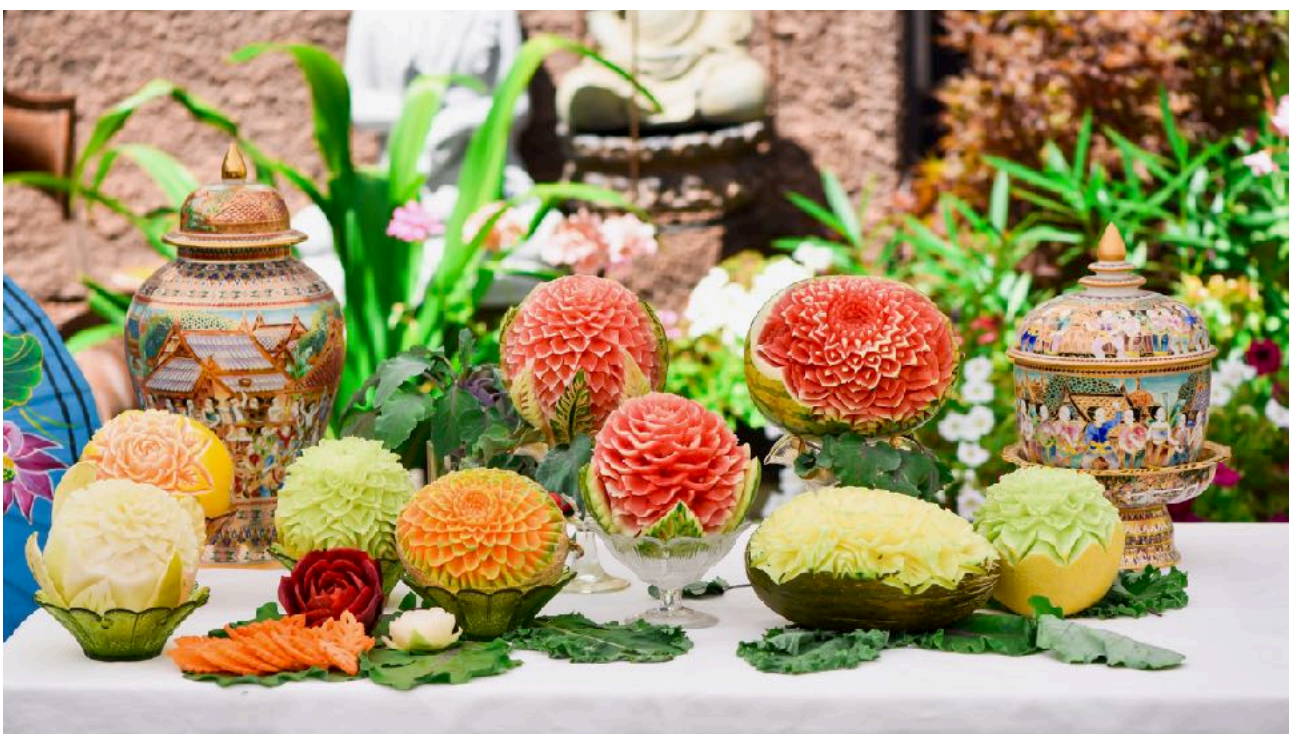




BENJARONG

Thai Cuisine

Speisen und Getränke
Authentic Thai Food





Unsere Philosophie

Bei uns im Benjarong Thai Cuisine versetzen wir Sie für genüssliche Momente mit allen Sinnen nach Thailand!

Unsere geheimen Gewürzmischungen behalten wir für uns, doch ein Blick in unsere Küche wird Sie von der hervorragenden Qualität unserer Speisen überzeugen. Wir servieren ausschliesslich authentische thailändische Gerichte, die vorwiegend nach nord- und ostthailändischen Rezepturen zubereitet sind.

Wir verarbeiten frische einheimische und thailändische Gemüse, asiatische Kräuter und siamesische Gewürze. Diese verleihen unseren Gerichten das gewisse Etwas.

Beim Fleisch achten wir auf artgerechte Tierhaltung von Produzenten aus der Schweiz. Fische, Crevetten und Co beziehen wir aus nachhaltiger Produktion mit möglichst schonender Tierhaltung – ein Unterschied, den Sie wirklich schmecken!

Möglichst alles ist hausgemacht – darauf können Sie sich verlassen. Auch für die Gesundheit tun wir eine Menge. Kurze Garzeiten und die schonende Zubereitung der frischen Zutaten garantieren ein Maximum an Vitaminen und Mineralien. Dies selbstverständlich ohne jeglichen Zusatz von Geschmacksverstärkern. Weil alles frisch ist und für Sie zubereitet wird, dauert es manchmal naturgemäss ein bisschen länger.

Damit Ihr kulinarischer Besuch im Benjarong Thai Cuisine zu einem besonderen, abgerundeten Erlebnis wird, bieten wir ein ausgesuchtes Sortiment an Weiss- und Rotweinen an.

Die stilvolle und gemütliche Einrichtung bildet den perfekten Rahmen für die kleine Genussreise. In den warmen Monaten begrüssen wir Sie auch gerne in unserer Lounge hinter dem Haus. Planen Sie eine Veranstaltung, dann wenden Sie sich einfach an unser Team! Das Benjarong Team hilft ihnen, alle Arten von Feiern stilvoll, nach Ihrem Geschmack vorzubereiten und durchzuführen; seien es Geburtstage, Firmenanlässe oder Jubiläen.

Lassen Sie Ihre Sinne nach Südostasien reisen und verbringen Sie eine erlebnisreiche, genussvolle Zeit mit uns.

Grüezi | Hello
“sawadee”
– Ihr Benjarong-Team mit der
Gastgeberin Jong





Vorspeisen



101 Spring Rolls

Fried (vegetarian) | Frühlingsrollen frittiert, vegetarisch, serviert mit süsser Chilisaucе (6 halbe Stück)

12.00



102 Satay Poulet Spiesschen

Gai Chicken Satay | Marinierte Pouletspiesschen grilliert, mit hausgemachter Erdnuss-Sauce und Thai-Gurken-Relish (4 Stück)

16.00



105 Money Bags

Fried, Chicken, Prawn, vegetable mix | Poulet, Crevetten, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer, Sesamöl, frittiert. Pflaumensauce (6 Stück)

14.00



118 Thai Tempura Prawns

Fried with Tempura batter | Im flockigen, sehr leichten Tempura Teig vorgebackene Crevetten (5 Stück)

16.00



107 Gemischte Thai Vorspeise für 2 Personen hausgemacht | Thai Mix

Thai Mix for 2 homemade | Eine Auswahl an 5 Vorspeisen (2 Springrolls, 2 Mini Toasts, 2 Money Bags, 2 Tempura Prawns, 2 Benjarong Samosas) dazu hausgemachte süss-saure Sauce und Plum Sauce

Je weitere Person + CHF 13.00

26.00



108 Gemischte Thai Vorspeise für 4 Personen hausgemacht | Thai Mix

Thai Mix for 4 homemade | Eine Auswahl an 5 Vorspeisen (4 Springrolls, 4 Mini Toasts, 4 Money Bags, 4 Tempura Prawns, 4 Benjarong Samosas) dazu hausgemachte süss-saure Sauce und Plum Sauce

Je weitere Person + CHF 13.00,

50.00



Vorspeisen



119 Mini - Toast, frittiert

Fried with pork, prawns and spices | Gehacktes Schweinefleisch und Crevetten, gewürzt, serviert mit Gurkensauce (5 Stück)

14.00



121 Thai Samosa, hausgemacht

Fried Samosa with Chicken and vegetables | in Reisteig, frittiert, gehacktes Poulet, süsse Kartoffeln, Gemüsemischung mit Curry, frittiert (5 Stück)

12.00



Zur Freude und zur Dekoration täglich frisch geschnitzt

von Jongjit Ketwijarn, Geschäftsführerin und Inhaberin des Restaurants Benjarong



Suppen



200 Tom Yam Gung | Hot and sour Soup

With prawns | Berühmte thailändische **scharfsaure** Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kaffernlimetten-Blättern, Zwiebeln, Koriander und Chili

16.50



202 Tom Kha Gai | Mild Chicken Soup

Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft

15.50

Die Suppen werden auf Ihren Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



Früchte- und Gemüseschnitzereien



Salate



161 Beef Salad with Vegetables and Lettuce

Rindfleisch, leicht angebraten, ohne Fett, mit viel rohem Gemüse und Salat. Ideales Menu um Kalorien zu verlieren. In einem grossen Teller, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett, kein Reis

Vorspeiseportion

24.00



150 Nür Nam Tok Waterfall Beef

Wasserfall Rindfleisch-Salat (Nordost Thailand Style). Grilliertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten an Dressing aus Koriander, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Chili, geröstetem Klebreismehl, Limettensaft, **serviert mit einer**

Portion Reis

28.00



152 Yam Woon Sen Vorspeise

Chicken, Prawns | Glasnudelsalat mit gehacktem Poulet und Crevetten an Dressing aus Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Chili, gerösteten Erdnüssen abgeschmeckt mit Limettensaft

16.00



153 Som Tam Vorspeise

Thai Papaya Spicy Salad | **sehr scharf.** Grüne Papaya in dünnen Streifen, Tomaten mit **von Hand** im Mörser kreierter Sauce, serviert mit Erdnüssen und Gemüse Relish

17.00



155 Larb Gai - Vorspeise

Minced Chicken | Geschnetzeltes Poulet-Fleisch, gemixt mit Thai-Kräutern, Chili und Limettensaft

17.00



160 Chicken Salad Main Dish

With Vegetables and Lettuce | Hauptgang Poulet-Salat mit rohem Gemüse und Salat, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett

22.00

Die Salate werden auf Ihren Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



Thai Curries

mit einer Portion Reis serviert



250 Green Curry Chicken

Hot / sehr scharf
Grünes Curry mit **Poulet** mit knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

30.00

251 Green Curry Beef

Hot / sehr scharf
Grünes Curry mit **Rindfleisch** und knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

32.00



252 Green Curry Prawns

Hot / sehr scharf Grünes Curry mit **Crevetten** mit knackig gekochten Thai-Auberginen, Langbohnen und Basilikum in Kokosmilch

35.00



270 Red Curry Chicken

Rote Curry Sauce mit **Poulet**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

30.00

271 Red Curry Beef

Rote Curry Sauce mit **Rindfleisch**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

32.00



272 Red Curry Prawns

Rote Curry Sauce mit **Crevetten**, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.

35.00



Thai Curries

mit einer Portion Reis serviert



260 Yellow Curry Chicken

Gelbes Curry mit Poulet ist von Natur aus sehr mild, Kartoffeln, Zwiebeln,
Yellow Curry mild, Chicken, Onion and Potatoes

30.00



280 Panang Curry Chicken

Panang Curry mit Poulet, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch

30.00

281 Panang Curry Beef

Panang Curry Sauce mit Rindfleisch, gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch

32.00



291 Massaman Curry Chicken

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

30.00

290 Massaman Curry Beef

Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

32.00



295 Red Curry with Duck

Beliebte thailändische Spezialität Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch.

36.00



Feine Menus aus dem Wok

mit gesundem knackigem Gemüse und **einer Portion Reis serviert**



350 Chicken Cashew Nuts

Frittiertes, geschnetzeltes Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis sowie Zwiebeln und Peperoni und Ananas

30.00



351 Basil Chicken

Gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

28.00



352 Basil Beef

Gebratenes Rindfleisch mit Thai Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

29.00



354 Sweet and Sour Chicken

Frittiertes, geschnetzeltes Poulet an einer süß-sauren Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas

28.00



358 Sweet and Sour Prawns

Frittierte Crevetten an einer süß-sauren Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas

30.00



355 Ginger Chicken

Gebratenes Poulet mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen und Gemüse an einem Mix aus Austern-Sauce und Soja-Sauce, rotem Chili und Knoblauch

29.00



357 Ginger Beef

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, an einem Mix aus Austernsauce und Sojasauce, rotem Chili und Knoblauch

30.00



356 Beef Oyster Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen an einer Austernsauce mit Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch

30.00



Nudel- und Reisgerichte



Die Nudel- und Reismenus werden auf Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



400 Pad Thai Chicken

Gebratene Reismudeln mit **Poulet**, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen

27.00

401 Pad Thai Prawns

Gebratene Reismudeln mit **Crevetten**, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen

29.00



403 Pad Si Eiw Chicken

Gebratene breite Reismudeln mit Poulet, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen

27.00

404 Pad Si Eiw Beef

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen

28.00



405 Fried Egg Noodles

with vegetables and Chicken. | Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Poulet gemischt mit Tamarind und Soja Sauce

27.00



450 Fried Rice with Chicken

Khao Pad Gai | Gebratener Reis mit Poulet, gemischtem Gemüse, CH-Freiland-Eiern, Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken

27.00



451 Fried Rice with Prawns

Gebratener Reis mit Crevetten, gemischtem Gemüse, CH-Freiland-Eiern sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken

29.00



454 Pineapple Fried Rice with Chicken

and Cashew Nuts | Gebratener Reis mit Poulet, Ananas, Cashew Nüssen serviert in einer halben ausgehöhlten Ananas

29.00



Vegetarische Speisen



253 Green Curry Tofu **VEGAN**

Hot/ sehr scharf

Grüne Curry Sauce mit Tofu, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch

29.00



263 Yellow Curry Tofu **VEGAN**

Gelbe Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln
Yellow Curry ist von Natur aus sehr mild

29.00



353 Wok - Pad Tau Hoo Benjarong **VEGAN**

Stir fried Vegetables with Tofu | Angebratenes Saisongemüse mit Tofu an einer Pilzsauce aus dem Feuerwok (vegetarisch) nach Art der Küchenchefin Benjarong

29.00



402 Pad Thai - Tofu mit Ei

Beliebtestes Thai-Nudelgericht, vegetarisch. Gebratene Reismudeln mit Tofu, CH-Freiland-Eiern, und Erdnüssen an süß-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen

27.00



455 Fried Rice with vegetables

Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, (CH-Freiland) sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken

27.00



406 Fried Egg Noodles

Fried Egg Noodles with Vegetables and Tofu. Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Tofu gemischt, Tamarind, Soja Sauce

27.00



Die vegetarischen Speisen werden auf Wunsch mild, mittlere Schärfe oder ganz scharf serviert. (mild – medium – hot)



Fische



303 Garlic Pepper Fish

Knoblauch-Pfeffer Fischfilet
Fischfilet vom Red Snapper an einer Knoblauch-
Pfeffersauce serviert mit Reis

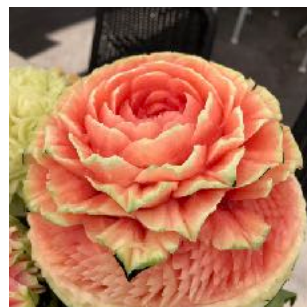
36.00



304 Thai Crispy Fish

Crispy fried Red Snapper Filet with
Tamarindsauce.
Red Snapper Filet frittiert, mit frischem Chili und
frischem Knoblauch in einer Tamarindsauce,
serviert mit Reis

36.00



Fruit and Vegetable Carving - Food Carving von Jong Ketwijarn, Geschäftsführerin



Desserts



501 Fried Baby Banana

Frittierte Baby Bananen
In einem Teigmantel knusprig frittierte Baby-Bananen mit Vanille-Glace, dazu Honig und geröstete Sesam-Samen

13.00



502 Früchte Teller

Früchte-Teller mit thailändischen und **saisonalen** Früchten. Sieht je nach Saison anders aus

14.00



500 Sticky Rice and Mangos

Sticky Rice and Mangos - Klebreis mit Mango
Das populärste Dessert in Thailand
Gedämpftes Klebereis mariniert mit Kokosmilch und Palmzucker, dazu frische Mangos - **nur verfügbar wenn die Mangos die richtige Süsse haben**

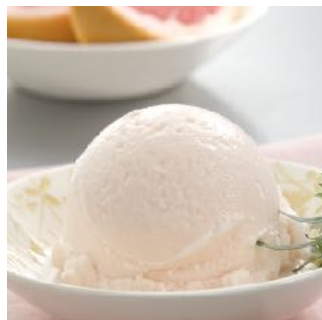
17.00



508 Schokokuchen, Schoggi-Kuss

Warmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern. Serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm

10.50



510 Glace, pro Kugel

mit oder ohne Rahm:
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Kokosnuss, Passionsfrucht-Ananas, Mango Sorbet, Blutorangen Sorbet, Zitronensorbet

4.00



522 Hugo oder Punky für Kinder

mit Vanille Glace gefüllt

6.50



Good to know

Herkunftsnachweis

Rind	Schweiz	Fisch	Nordostatlantisc mit Schleppnetz
Schwein	Schweiz	Crevetten	Vietnam, FOS zertifiziert
Poulet	Schweiz	Tofu	Schweiz
Ente	Thailand, Frankreich	Eier	Schweiz, Freiland

Abweichungen dieser Angaben werden auf dem Tagesangebot vermerkt!

Alle unsere Preisangaben enthalten die MwSt.

Liebe Gäste

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

Alles ist hausgemacht und wird frisch zubereitet und einzeln gekocht, das braucht für diese Sorgfalt manchmal ein bisschen mehr Zeit.

Sämtliche Menus, ausgenommen die Nudelgerichte werden mit einer Portion Reis serviert. Eine weitere Portion Reis kostet Fr. 3.50

Falls Sie nichts sagen, werden wir das Essen mit milder Schärfe zubereiten. Bei vielen Menus können Sie wählen: mild - medium - hot | mild - mittelscharf - scharf - am Besten sprechen sie mit dem Service-Personal und geben Ihre Wünsche bekannt. Wir sind bestrebt, genau Ihren Grad der Schärfe zu erfüllen.

Für Getränke verlangen Sie bitte die Getränkekarte.

Bitte besuchen Sie uns auf Facebook, Tripadvisor oder auf unserer eigenen Website:
www.benjarong.ch

Wir danken Ihnen für den Besuch in unserem Restaurant und wir freuen uns, wenn wir Sie bald wieder als unsere Gäste empfangen dürfen.

Jong Ketwijarn, Linda, Lume, Sha, Khampun, Jaa, Markus und Pius



Offene Weine - verlangen Sie die Weinkarte

Rotweine offen in 75 cl Qualität

679	Corte dei Mori 2017 - Nero D'Avola Sizilien, Italien Utiger Weine, Baar 1 dl Beliebter Wein in Baar, auch Fasnachtswein	7.00
675	Parallèle 45, 2014 Dom. Paul 1 dl, Côte du Rhône, Frankreich	7.00
681	Primitivo di Manduria 1 dl 2016, Barricato, Calmelo, Apullien, Italien	5.50
677	Pinot Noir Classic 1 dl, 2017 Maienfeld, Schweiz	7.00
682	Pinot Noir, Villeneuve, Aigle bleu 1dl, 2017 Schweiz	6.00
683	LA BESTIA Monastrell, Jumilla DO 2014, 75cl, 100% Monastrell, 18 Monate im Barrique, Bodegas La Bestia, Spanien	8.50

Weissweine offen in 75 cl oder 70 cl Qualität

650	Pinot Grigio 1 dl 2016, Collio Friaul, Italien	7.00
651	Riesling Silvaner 1 dl 2017, Maienfeld, Schweiz	7.50
653	St-Saphorin 1dl 2017, Lavaux AOC, Schweiz	7.00
654	Chasselas Villeneuve 1dl 2017, AOC Chablais, Schweiz	5.90
655	Chasselas Vielle Vigne , 1dl 2017 AOC Chablais, 70cl, Villeneuve, Schweiz - unser meistverkaufter offener Weisswein	6.00

Apfelwein

750	Ramseier Apfelwein, Bügelflasche 500 cl, trüb mit Alkohol	6.50
751	Ramseier Apfelwein, Bügelflasche 500 cl, klar, ohne Alkohol	6.50

Nach dem Essen...

734	Fernet Branca 4cl	6.50
741	Appenzeller Alpenbitter 4cl	6.50
743	Sambuca 4cl	9.00
744	Averna 4cl	7.50
745	Kandis Chrüter 4cl	7.50

Fragen Sie nach Kirsch, Chrüter, Obstbranntwein, Pflümli, Zwetschgen und anderen gebrannten Wasser.



Kalte & warme Getränke

Biere offen, Brauerei Baar

760	Baarer Lager hell 2dl	4.00
761	Baarer Lager hell 3dl	4.50
762	Baarer Lager hell 5dl	6.60
766	Panaché , mit Elmer Citro oder Mineralwasser, 3dl	4.50
767	Panaché , mit Elmer Citro oder Mineralwasser, 5dl	6.60
770	Baarer Amber 2dl	4.00
771	Baarer Amber 3dl	4.50
772	Baarer Amber 5dl	6.60

Flaschenbiere Import und Brauerei Baar

780	Baarer Goldmandli , Spez. dunkel , 33cl	4.50
781	Baarer Bier - alkoholfrei , 33cl	4.50
782	Baarer Bügel Spez.. seit 25. Jahren, 50cl	7.50
790	Singha Bier, Thailand, 33cl	5.50
791	Chang Bier, Thailand, 33cl	5.50

Mineralwasser in Flaschen

840	33cl Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	4.20
841	33cl Elmer Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.20
842	50cl Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	5.50
843	50cl Elmer Mineralwasser ohne Kohlensäure	5.50
846	1 lt Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	10.00
847	1 lt Elmer Mineralwasser ohne Kohlensäure	10.00
824	Elmer Citro, 30cl	4.20
837	offen, 50cl	5.20
826	Ramseier Schorle, 30cl	4.20
827	Rivella rot 33cl	4.20
828	Rivella blau 33cl	4.20
838	Rivella grün 33cl	4.20
829	Coca-Cola 33cl	4.20
830	Coca-Cola Zero 33cl	4.20
831	Schweppes Bitter Lemon 20cl	4.20
833	Schweppes Tonic Water 20cl	4.20
832	SAN Bitter rot, 10cl	4.20

Kaffee, Milch, Tee

900	Kaffee , Kaffeerösterei Drei Herzen, Einsiedeln „Rosso“	4.50
901	Espresso , Kaffeerösterei Drei Herzen, Einsiedeln „Negro“	4.50
902	Doppelter Espresso , Kaffeerösterei Drei Herzen	5.50
903	Ristretto , Kaffeerösterei Drei Herzen	4.50
908	Doppelter Ristretto , Kaffeerösterei Drei Herzen	5.50
904	Milchkaffee	4.50
905	Cappuccino	4.80
906	Latte Macchiato	5.50
909	Espresso Macchiato	5.50
910	Heisse / kalte Milch	4.50
907	Tee (diverse Sorten) auch Früchtetee, Jasmin Tea, Grüntee	4.50
913	Corretto Grappa	8.50
911	Kaffee-Lutz /Chrüter/Holdrio/etc.	6.50