

# Speisekarte

## Nr. 1 **Gebratener Reis / Khao Pad**

Gebratener Reis mit Gemüse.

Allergene:     

21.50 Fr. + Option

## Nr. 2 **Gebratene Reismudeln / Pad Thai Chaiya**

Gebratene Reismudeln mit einer leicht süss-säuerlich-scharfen Sauce. Zu den Reismudeln gibt es geröstete Erdnüsse und Gemüse.

Allergene:     

21.50 Fr. + Option

### -----**Currys mit Kokoscreme**-----

## Nr. 3 **Gelbes Curry**

Gelbes Curry mit vielen verschiedene Gemüsesorten und Reis (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

## Nr. 4 **Massaman Curry**

Massaman Curry mit vielen verschiedene Gemüsesorten, Erdnüssen und Reis (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

## Nr. 5 **Grünes Curry**

Grünes Curry mit vielen verschiedene Gemüsesorten und Reis, (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

### -----**Currys ohne Kokoscreme**-----

## Nr. 7 **Pad Med Mamuang**

Pad Med Mamuang zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack, der leichten schärfe und den gerösteten Cashewnüssen aus. Dazu gibt es viele verschiedene Gemüsesorten und Reis, (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

## Nr. 8 **Pad Krapao**

Pad Krapao ist ein äusserst beliebtes thailändisches Nationalgericht und enthält mitunter (Krapao) scharfes Basilikum. Dazu gibt es viele verschiedene Gemüsesorten und Reis, (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

## Nr. 9 **Pad Tausi**

Pad Tausi enthält frischen Ingwer, verschiedene Pfeffersorten, Sesamöl, Sesamsamen und Erdnussbutter. Dazu gibt es viele verschiedene Gemüsesorten und Reis, (Jasmin & Wildreis).

Allergene:     

kl. Po. 20.00 Fr. + Option

22.50 Fr. + Option

**Deklaration:** Fleisch CH / Crevetten Vietnam ASC oh. Konservierungsstoffe

---

## Suppen

---

### Nr. 50 *Khao Soi Reismudelsuppe*

Khao Soi ist eine Kokos-Curry Suppe mit Reismudeln, roten Zwiebeln und Sauerkraut.  
Die Reismudeln erhalten sie in einem getrennten Behälter.

Allergene:     

24.50 Fr. + Option

---

## Optionen Nr. 1 bis 50

---

|   |                   |
|---|-------------------|
| Sojafleisch          | + 2.00 Fr.        |
| Bio-Tofu             | + 2.00 Fr.        |
| Poulet  | + 2.00 Fr.        |
| Plant based Chicken  | + 2.50 Fr.        |
| Rindfleisch vom Weiderind   | + 5.50 Fr.        |
| <b>De Luxe Sous-Vide</b> Rinderschulter v. Weiderind Nr. 3 – 50 kl. Po. N/A                           | + 7.50 Fr.        |
| Crevetten (ASC & oh. Konservierungsstoffe) kl. Po. N/A  | + 7.50 Fr.        |
| Bio-Ei gebraten für Nr. 1 & 2   | 1 Stk. + 1.50 Fr. |
| Bio-Ei gekocht für Nr. 50   | 1 Stk. + 1.50 Fr. |
| Bio-Spiegelei für Nr. 3 - 9   | 1 Stk. + 3.00 Fr. |
| Extra Portion Reis klein  | + 4.50 Fr.        |
| Extra Portion Reis gross  | + 6.50 Fr.        |

---

## Vorspeisen

---

### Nr. 70 *Som Tam / Papaya Salat*

Papaya Salat mit grüner Papaya, Cherry Tomaten, Karotten Julienne. Die Erdnüsse und die Salatsauce erhalten sie in getrennten Behälter.

Allergene:     

kl. Po. 13.90 Fr.

19.90 Fr.

### Nr. 71 *Kimchi*

Koreanische Spezialität, selbstgemacht von Frau Chaima. Kimchi ist fermentiertes Gemüse bestehend aus Chinakohl, Bier-Rettich, Karotten, Lauch, Knoblauch und Chilis.

Allergene:     

kl. Po. 6.80 Fr.

8.90 Fr.

### Nr. 72 *Crevetten im Knuspermantel & Kartoffelmantel*

5 Stk. frittierte Crevetten 2 Stk. im Knuspermantel und 3 Stk. im Kartoffelmantel, dazu gibt es Sweet & Sour Sauce und eingelegtes Gemüse.

Allergene:     

15.00 Fr.

### Nr. 73 *Thai-Frühlingsrollen*

2 Stk. frische selbstgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce.

Allergene:     

11.00 Fr.

# *Legende Allergiker Symbole*

-  Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Erdnüsse und -erzeugnisse
-  Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
-  Sellerie und -erzeugnisse
-  Sesamsamen und -erzeugnisse
-  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
-  Lupinen und daraus hergestellte Produkte
-  Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandeln) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
-  Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>)
-  Vegan
-  Glutenfrei
-  Laktosefrei