

# The Taste of Thailand

## Suppen / Potages

- 01. Tom Kha Gai** Fr. 14.-  
Kokossuppe mit Poulet, Pilzen, Galangal, Zitronengras, Kaffier und Koriander  
Potage de coco avec poulet, champignon, galangal, citronnelle et coriandre

## Salate / Salades

- 03. Som Tam** 🌶️🌶️ Fr. 14.50  
Pikanter Papaya-Salat mit Krevetten, Erdnüssen, Tomaten an Limetten-Chili-Sauce  
Salade de papaye piquante avec crevettes, cacahuètes, tomates à une sauce limette-chili

- 04. Yam Woon Sen** 🌶️ Fr. 16.50  
Erfrischend pikanter Glasnudelsalat mit Pouletbrust streifen.  
Salade de nouilles de riz avec poulet

## Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

- 05. Fingerfood Cocktail** Fr. 16.50  
Hausgemachte Vegi Frühlingssrolle, Krevetten Zigarre, Poulet Spiess und Chips mit Süss-Chili Dip und Nuss-Sauce  
Rouleaux de printemps aux légumes, crevette, brochette de poulet et chips, sauce chili-douce et dip cacahuète

- 02. Wan-Tan** Fr. 15.50  
Frittierte Teigtaschen mit Poulet, Saison Salat und Pflaumendip  
Wan-Tan de poulet frits, salat et dip de prunes

- 07. Por Pia** Fr. 14.00  
Hausgemachte Gemüsefrühlingssrolle serviert mit Salat an Süsssaure Chili-Sauce  
Rouleaux de printemps aux légumes, salade et sauce chili

- 08. Satay Gai** Fr. 14.50  
Mariniertes Pouletcurry-Spiessli serviert mit Salat und Erdnussauce.  
Brochette de poulet marinée, salade et sauce cacahuète

# The Taste of Thailand

## Wok

- 06. Crispy Spicy Duck** Fr. 40.-  
Knusprig pikante Ente auf Asiatischem Gemüse  
Canard croustillant sur légumes asiatique

- 09. Nue Pad Prig Khing** Fr. 30.50  
Gebratenes Rindfleisch mit Chili-Mango-Ingwersauce  
Boeuf sauté à la sauce chili-mangue-gingembre

- 10. Gai Nam Prig Poaw** Fr. 30.50  
Pouletstreifen, Cashewnüsse, Gemüse an gerösteter Chilisauce  
Poulet, noix de cajou, légumes et sauce chili braisée

- 11. Pried Wahn Gai** Fr. 30.50  
Poulet süsssaure mit Ananas, Zwiebel und Peperoni  
Poulet aigre doux, ananas, oignon et poivrons

- 12. Nue Nam Man Ngha** Fr. 30.50  
Mariniertes Rindfleisch mit Sesam und Gemüse  
Boeuf mariné, sesam et légumes

## Topf-Gerichte / Marmiten

- 13. Rotes Kokosnusscurry** 🌶️🌶️ Fr. 30.-  
Bambus, Limettenblätter und Gemüse  
Curry rouges, coco, bambou, feuilles de lime, légumes  
**13.1** Poulet / Poulet Fr. 35.-  
**13.2** Rind / Bœuf Fr. 35.-  
**13.3** Krevetten / Crevettes Fr. 35.-

- 14. Grünes Curry** 🌶️🌶️🌶️ Fr. 30.-  
Bambus, Thaibasilikum und Gemüse  
Curry vert, poulet, bambou, basilic thai et légumes  
**14.1** Poulet / Poulet Fr. 35.-  
**14.2** Rind / Bœuf Fr. 35.-  
**14.3** Krevetten / Crevettes Fr. 35.-

- 15. Gelbes Kokoscurry** Fr. 30  
Mildes Curry mit Süsskartoffeln und Gemüse  
Curry jaune avec patates douces et légumes  
**15.1** Poulet / Poulet Fr. 35.-

# The Taste of Thailand

## Nudel- und Reis-Gerichte Plats de nouilles et Riz

- 16. Pad Thai** Fr. 25.-  
Gebratene Reismudeln, Soja sprossen, Pak Choi, Ei an einer Tamarindsauce mit  
Nouilles sautées aux légumes, œufs et Tamarin avec  
**16.1** Poulet / Poulet Fr. 30.50  
**16.2** Krevetten / Crevettes Fr. 30.50  
**16.3** Rind / Bœuf Fr. 30.50

- 17. Khoaw Pad** Fr. 25.-  
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei mit Riz sautés, légumes et œufs avec  
**17.1** Poulet / Poulet Fr. 30.50  
**17.2** Krevetten / Crevettes Fr. 30.50  
**17.3** Rind / Bœuf Fr. 30.50

## Getränke/ Boissons

- 18.** Singha Bier 33 cl Fr. 5.-  
**19.**  
**20.** Champagner 1 dl. Fr. 13.-

## Weisswein / Vin blanc

- 21.** Sauvignon blanc Neuenburg 1 dl. Fr. 8.-  
**22.** Chardonnay Aureum Neunburg 1 dl. Fr. 8.-

## Rotwein / Vin rouge

- 23.** Pinot Noir & Merlot Wallis 1 dl. Fr. 7.-  
**24.** Merlot Cabernet-Franc NE 1 dl. Fr. 9.-  
**25.** OM Oliver Moraques Mallorca 1 dl. Fr. 9.-

**T  
H  
E  
  
T  
A  
S  
T  
E**