

## VORSPEISEN

### GAI SATAY 18

Zart gegrillte Hähnchenschenkel  
thailändische Gewürze, Currypulver, Kokosmilch  
Erdnuss-Sosse und Gurken Relish

### MOO PING ISAAN 17

Thailändische Isaan Schweinehalsspieße  
thailändische Gewürze, frische Milch, Klebreis  
und würzige Limetten-Sauce

### POR PIA PHAK THOD \*\*\*\* 13

Hausgemachte Frühlingsrollen  
knusprig gebraten, gefüllt mit Saison-Gemüse  
und süße Pflaumensauce

### YUM THAU PLOO GOONG YANG 16

Frischer Pomelo-Salat  
geröstete Kokosflocken, scharfe Kokosnusscrème  
und gegrillte Riesencrevetten

### SOM TUM THAI MALAGOR 17

Thailändischer Grüner Papaya-Salat  
lange Bohnen, Palmzucker, getrocknete Crevetten  
und geröstete Erdnüsse

### LAAB PLA TUNA 19

Aromatischer Thai-Kräuter-Salat  
frischer Thunfisch, Chili-Flocken, gerösteter  
Klebreis und Limetten-Dressing

### YUM NEUA YANG 21

Warmer Rindsfiletsalat  
Zitronengras, Zwiebeln, Tomaten, Koriander  
und würzigem Chili Dressing

### POO JAA 17

Kombination aus frittiertem Krabbenfleisch  
Crevetten und gehacktem Schweinefleisch,  
aromatische Gewürze und frischem Mango-Salat

## SUPPEN

### TOM YUM GOONG 17

Aromatische scharf-saure, cremige Suppe  
Riesencrevetten, Chili Paste, Zitronengras  
und Galgant

### TOM KHA GAI 16

Aromatische süß-saure Kokosmilchsuppe  
Hähnchenschenkel, Zitronengras, Galgant  
und getrocknetem Chili

### PLA TOM KAMIN 17

Klare, aromatische scharf-saure Suppe  
Seebarsch, frischer Kurkuma, Schalotten  
und frischer Chili

## DESSERT

### BUA LOY SIAM 11

Natürliche Farbe der Kürbis-Mehlkloße  
in süßer, warmen Kokoscrème mit dem Aroma  
von Pandan

### KHAO NIAO MOON MAMUANG 12

Aromatische Kokosnussmilch-Pandan  
süßer Klebreis, Mango Nam Dok Mai  
und knusprig, gebratenen Mungbohnen

## HAUPTGÄNGE

- |  |  |
|--|--|
| <b>GANG KIEW WAN GAI</b> 33<br>Grünes Curry<br>Hähnchenschenkel, lokale thailändische Auberginen und süße Basilikumblätter                           | <b>GANG PANANG NUEA</b> 36<br>Klassisches Panang Curry<br>geschmorter Rinderrücken, geröstete Erdnüsse und Kaffernlimettenblätter                              |
| <b>GANG PHED PED YANG</b> 34<br>Rotes Curry<br>gebratene Ente, Erbsen-Auberginen, Kirschtomaten, sortierte Früchten und süße Basilikumblätter        | <b>GANG MASSAMAN GAI</b> 33<br>Massaman Curry<br>Gewürze nach Melayu Art, geschmorte ganze Hühnerbeine, Kartoffeln und gerösteten Erdnüssen                    |
| <b>GANG KARI PHAK ****</b> 24<br>Gelbes Curry<br>Kari Currypulver, Kartoffeln, Zwiebeln, Kirschtomaten, Capsicums und knusprige Schalotte            | <b>PLA THOD RAD PRIK</b> 32<br>auf der Haut gebratener roter Schnappfisch<br>herzhafte süss-sauer Sauce und knusprig gebratene Gewürze                         |
| <b>PLA NEUNG MANAW</b> 32<br>Gedämpfter Wolfsbarsch<br>gedämpfter Pak Choi und scharfe Limettensauce   | <b>KAU KLING MOO</b> 23<br>Aromatisch scharfer Wok - südthailändischer Art<br>gehacktes Schweinefleisch, Currypaste, frisches Kurkuma, grüner Pfeffer und Mais |
| <b>PHAD KAPRAO NUEA</b> 34<br>Aromatisch scharfer Wok<br>gehacktes Rindfleisch und scharfe thailändische Basilikumblätter                            | <b>GAI PHAD MED MAMAUN</b> 36<br>Knusprig gebratene Hühnchen-Oberschenkel<br>Austernsauce, Cashew-Nüsse und grosse getrocknete Chili                           |
| <b>PHAD THAI GOONG</b> 39<br>Wok gebratenen Reismudeln<br>Riesencrevetten, Sojasprossen, Schnittlauch, Limetten und zerkleinerte, geröstete Erdnüsse | <b>KAO PHAD PHAK ****</b> 22<br>Wok mit gebratenem Reis<br>Ei, Sojasauce, Zwiebeln, Tomaten, Limetten und Gurken-Stick   |
| <b>PHAD PHAK ****</b> 23<br>Wok mit gebratenem Pak Choi Gemüse<br>Tofu, frischer Knoblauch, frisches Chili und Sojasauce                             | Zu allen Hauptgerichte servieren wir gedämpften thailändischen Jasmin Reis.<br><br>**** Vegetarisch  |

## DESSERT

- |  |
|--|
| <b>LEMONGRASS &amp; GINGER CREME BRÛLÉE</b> 10<br>Kombination aus ätherischem Aroma<br>frisches Zitronengras, altem Ingwer im süßen,<br>modernen Stil und gegrillte Ananas |
|--|