

**Leckerbissen „Qual der Wahl“
in jeder Preislage ab CHF 11.50 – 45.00**

- 020 **Thod Mun Goong**
Thailändischer frittiertes Kuchen mit einer Crevetten- und Schweinefleisch Füllung
Gallettes thaïlandaises de crevettes et viande
De porc, frites. Servies avec une sauce douce.

- 023 **Yue Nan Chun Jien**
Hausgemachte frittierte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch serviert mit asiatischem Salat und Pfefferminze
Rouleau de printemps vietnamien frit, servi avec de la salade asiatique et de la menthe

- 024 **Gai Satay**
Die beliebten Poulet-Satay-Spiesschen mit frisch zubereiteter Erdnuss-Sauce
Les brochettes de poulet Satay si populaires, servies avec une sauce aux cacahuètes fraîchement préparée

- 029 **Ebi Tempura**
Des Japaners Lieblingstempura. Ganze, im Wok frittierte Tiger Prawns und Saisongemüse
Le tempura préféré des Japonais: des crevettes géantes et des légumes sautés au wok

- 028 **Mixed Dim Sum**
Immer ein Genuss. Verschiedene, gedämpfte Dim Sum, gefüllt mit Crevetten und Gemüse
Un plaisir perpétuel: boulettes aux crevettes et aux légumes cuites à la vapeur

- 101 **Angkor Mixed Starters**
Eine herrliche Auswahl asiatischer Köstlichkeiten : Gai Satay, Gyoza, Frühlingsrolle und Rojak Nyonya
Un choix remarquable de délicatesses asiatiques: Gai Satay, Gyoza, Poh Piah et Rojak Nyonya

ab zwei Personen

**VORSPEISEN
AMUSE - BOUCHES**

01 **Szechuan Soupe**
Saure und scharfe Suppe mit Pouletfleisch nach
« Szechuan Art »
Soupe acidulé et piquante avec du poulet,
«Szechuan style »

006 **Tom Kha Gai**
Milde Geflügelsuppe «Thailändischer Art » mit
Kokosmilch, Pilzen, Galanga, Zitronengras
und Limetten-Saft
Soupe délicate avec de la viande de poulet, du lait
de noix de coco, des champignons, du galanga, de
la citronnelle et du jus de citron vert, «Thai style»

008 **Tom Yum Goong**
Der Klassiker. Pikante, saure Suppe
«Thailändischer Art» mit Crevetten, Zitronengras,
Pilzen und Limetten-Saft
Le grand classique: soupe acidulée et piquante
«Thai style», avec des crevettes, de la citronnelle, des
champignons et du jus de citron vert

013 **Rojak Nyonya**
Frischer Salat mit Ananas, Apfel,
Gurken und Karotten « Malaysischer Art »
Salade malaise avec de la carotte, de l'ananas, de la pomme
et du concombre; rafraîchissante et épicée

014 **Yam Woon Sen**
Glasnudeln-Salat mit Poulet, Schalotten,
Limetten-Dressing
Salade de vermicelles de riz avec du poulet

016 **Yum Tua Phu Kung Sot**
Crevetten Salat mit Zwiebeln, weichgekochtem Ei,
Kokosmilch Dressing
Salade de crevettes avec une sauce piquante au
lait de coco et piment

017 **Som Tam**
Geraffelter, grüner Papaya-Salat, Chili,
Tomaten, Limetten-Dressing
Salade de papaye verte rapée, avec des tomates
et une sauce au citron vert
mit Riesencrevetten

018 **Yam Nua Nam Tok**
Gegrilltes Rindsentrecôte mariniert mit Thai-
Kräutern, Zwiebeln, Chili und Pfefferminz
Entrecôte de boeuf grillé, marine dans du citron vert,
du piment, des oignons, de la farine de riz roussie,
des feuilles de menthe et de l'échalote

ORJENTALISCHE SUPPEN / SALATE
POTAGES ORJENTAUX / SALADES

- 100 **Gang Keo Wan**
Grüner Curry*, mit Basilikum und Gemüse
 Curry vert, avec du basilic et des légumes
- 300 **Gang Ped**
Roter Curry*, mit frischen thailändischen Gemüsen
 und Basilikum
 Curry rouge, avec des légumes thaïlandais frais et
 du basilic
- 500 **Gang Massaman**
Curry Nusspaste mit Kartoffeln und Peperoni
 Curry aux cacahuètes avec des pommes de terre
 et des poivrons

* enthält getrocknete Crevettenpaste

Fleisch oder Meeresfrüchte nach Wahl:

- Huhn**
 Poulet
- Rindfleisch**
 Viande de boeuf
- Riesencrevetten**
 Crevettes géantes
- Tofu und Gemüse**
 Légumes et tofu

- 043 **Kluea Gai Krop**
**Knusprig gebratenes Poulet mit Zitronenblätter
 und jungem Pfeffer « Chef Art »**
 Poulet croustillant sauté avec des feuilles de citronnier et
 Poivre vert „Chef Art“
- 046 **Gai Yang**
**Grilliertes mariniertes Pouletfleisch,
 grüner Mango Salat, Nahm Jim Sauce**
 Poulet grillé aux herbes fraîches avec salade de mangue verte
 et une sauce Nahm Jim
- 047 **Nyonya Ayam**
**Knusprig gebackenes Poulet nach der scharf und
 sauren, malaysischen « Nyonya Art »**
 Poulet croustillant, aromatisé à la sauce malaise
 aigre-douce «Nyonya Art»

AROMEN DES CURRY / POULET
LES PARFUMS DE CURRY / LA VOLAILLE

304 **Plaa Nueng Manao**
Gedämpfte Dorade Royale mit Chili,
Zitronengras, Limetten, Frühlingszwiebeln
Daurade Royale cuite à la vapeur avec du piment,
de la citronnelle et de l'ail

305 **Plaa Thod Khmin**
Knusprig frittierte Dorade Royale mit Kurkuma,
grünem Papaya-Salat, hausgemachte Seafood
Sauce
Dorade Royale frite croustillante avec salade de papaya
verte et sauce Seafood maison

*

204 **Chu Chee Tuna**
Gegrillter Thunfisch an der einzigartig hausgemachten
Panang Sauce, garniert mit Zitronenblättern
Steak de thon grillé, servi tiède, avec une
délicieuse sauce Panang

213 **Hoi Shell Nueng Manao**
Gedämpfte Jakobsmuscheln mit frischen thailändischen
Kräutern, Limetten und Chili
Noix de St. Jacques cuites à la vapeur avec des herbes
thailandaises fraîches, citron vert et piment

306 **Jiao Yan You Yu**
Knusprig gebratener Tintenfisch mit Szechuan Pfeffer
Seiche croustillante au poivre rose de Szechuan,
"Phnom Penh style"

DAS MEER UND ALL SEJNE VERSUCHUNGEN
LA MER ET TOUTES SES TENTATIONS

036 **Pad Goong Angkor**
Im Wok gebratene knusprige Riesencrevetten
« Angkor » mit den beliebtesten Kräutern aus
südostasiatischer Küche
Crevettes croustillantes géantes poêlées au wok «Angkor style»,
avec les fines herbes thaïlandaises si appréciées

038 **Goong Sam Ros**
Jumbo Riesencrevetten an unserer zauberhaften
Chili-Tamarinden-Sauce
Crevettes géantes servies avec une délicieuse sauce
au tamarin et piment

039 **Chu Chee Goong**
Jumbo Riesencrevetten in der einzigartig
hausgemachten Panang Sauce garniert mit
Limettenblättern
Crevettes géantes servies avec une sauce au curry Panang

310 **Jiao Yan Xia**
Knusprige Riesencrevetten, knuspriger Knoblauch,
Szechuan Pfeffer
Crevettes croustillantes sautées avec du sel et du poivre

311 **Goong Ob Wun Sen**
Im Wok gebratene Jumbo Riesencrevetten und
Glasnudeln mit Knoblauch, Ingwer, Sesamöl und
asiatischem Whisky
Crevettes géantes cuites à la vapeur avec des vermicelles de riz,
de l'ail, du gingembre, de l'huile de sésame et du whisky asiatique

209 **Ho Mok**
Speziell, gedämpfte Meeresfrüchte in frischer Kokosnuss an
einer Currysauce und Zitronenblättern
Spéciale recommandation du Chef:
Fruits de mer cuit à la vapeur avec une sauce au curry et feuilles de
citronnier, servi dans une noix de coco

DAS MEER UND ALL SEINE VERSUCHUNGEN
LA MER ET TOUTES SES TENTATIONS

- 051 **Ped Grati Sod**
Knusprige Ente an einer erfrischenden Kokosnuss-Sauce
Canard croustillant servi avec une sauce rafraîchissante à la noix de coco
- 052 **Ped Ma Kham**
Knusprige Ente an einer hausgemachten süßen Tamarinden-Sauce
Canard croustillant, servi avec une sauce sucrée au tamarin
- 053 **Guang Dong Shao Ya**
Knusprige Ente nach « Kantonesischer Art »
Canard croustillant à la mode cantonaise
- 054 **Panang Ped Yang Lychee**
Knusprig gebratene Ente an Panang-Curry mit Lychee
Canard rôti croustillant, avec une sauce au curry de Panang et des litchis

- 055 **Cui Pi Ya**
Der Klassiker. Dünn geschnittene, knusprige Ente, serviert mit Pan Cake, Pflaumen-Sauce, Lauch und Gurken
Un classique: canard croustillant débité en fines tranches, servies avec des galettes, de la sauce de pruneaux, du poireaux et du concombre

- 056 **Mang Guo Hu Tie Ya**
Im Wok gebratene Ente serviert mit FRISCHER Mango
Canard poêlé au wok, servi avec de la mangue FRAÎCHE

- 057 **Gang Phed Ped Yang**
Gebratene Ente mit rotem Curry, Cherry Tomaten, Ananas, Mini Auberginen und Thai-Basilikum
Curry rouge au canard, tomates cerises, ananas et basilic thaï

GEFLUEGEL IN DEN FEINSTEN VARIATIONEN
LA VOLAILLE DANS SES VARIATIONS LES PLUS SUBTILES

062 **Nüa Pad Prig Gang**
Gebratenes Rindfleisch an einer eingedickten Curry-Sauce mit grünen Bohnen und Zitronenblättern
Viande de boeuf poêlée, servie avec une sauce Raffinée à base d'haricots verts et de feuilles de citronnier

063 **Nüa Trakai**
Mit Zitronengras gebratenes Rindfleisch, mit süßem Basilikum, langen Bohnen, Shiitake-Pilzen und Chili
Viande de boeuf poêlée avec de la citronnelle, du basilic doux, des haricots géants, des champignons Shiitake et du piment

065 **Nüa Phnom Penh Style**
Kurz angebratenes Rindgeschnetzeltes mit frischem Pfeffer, Koreander, Chili und etwas Knoblauch
Entrecôte de boeuf brièvement revenu à la poêle, servi avec du poivre frais, de la coriandre, du piment et un soupçon d'ail

207 **Phnom Penh Nüa Yang Maprau**
Grilliertes Rindsentrecôte mariniert mit frischen Kräutern nach « Phnom Penh Art ». Ein Genuss !
Entrecôte de boeuf grillé avec des herbes aromatiques, «Phnom Penh style», un vrai régal!

DER REJCHTUM DES ORJENTS IN UNSEREM FLEJSCH
LA RJCHESSE DE L'ORJENT DANS NOS VJANDES

211 **Vegi Springrolls**
Vegetarische Frühlingsrollen
Rouleaux de printemps végétariens

004 **Siamese Vegetarian Consommé**
Tofu, verschiedenes Gemüse und Glasnudeln
serviert in einer klaren Bouillon
Consommé avec du tofu, divers légumes et
des vermicelles de riz

080 **She Jing Cai**
Im Wok knackig gebratenes, gemischtes
Saisongemüse
Légumes de saison sautés au wok

082 **Pak Bong Fai Deang**
Im Wok gebratener Thai-Spinat mit
Shiitake-Pilzen, Knoblauch und Chili
Liseron d'eau sauté, avec champignons shiitake, ail et
piment

087 **Angkor Wu Wie Dou Fu**
Ein Gedicht für Tofu-Liebhaber. An einer
raffinierten Sauce gebratener Tofu mit grünen
Bohnen und Zitronenblättern
Tofu revenu dans une sauce raffinée à base d'haricots verts
et de feuilles de citronnier. Un rêve pour les amateurs de tofu!

GANZ FLAMME FUER UNSER WOK GEMUESE UND TOFU
TOUTE FLAMME POUR NOS LÉGUMES ET NOS TOFU AU WOK

095 **Pad Thai**
Das berühmteste, thailändische Nudelgericht.
Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen und Erdnüssen
Les pâtes thaïlandaises les plus célèbres:
nouilles de riz sautées avec des pousses de soja et des cacahuètes

Fleisch oder Meeresfrüchte nach Wahl :
Viande ou fruits de mer selon votre choix:

Poulet
Rindfleisch
Riesencrevetten
Tofu und Gemüse

Unser Fleisch stammt aus:

Pouletfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entenfleisch	Deutschland
Meeresfrüchte	Zucht

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

092 **Kao Pad Suppra Rod**
Gebratener Reis mit Pouletfleisch und frischer Ananas
Serviert in einer Ananas
Riz sauté avec de l'émincé de poulet et de l'ananas frais. Servi dans un ananas.

093 **Kao Pad Goong**
Eine thailändische Spezialität –
Gebratener Reis mit Riesencrevetten
Une spécialité thaïlandaise. Riz sauté avec des crevettes

Beilagen:

- gedämpfter Reis
- gebratener Reis
- gebratene Gemüse
- gebratene Nudeln