

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

Fr. 15.00
- 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»

Fr. 17.00
- 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

Fr. 17.00

ORIENTALISCHE SUPPEN
POTAGES ORIENTAUX

- 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
Fr. 15.00

- 014 **Yam Woon Sen**
Glasnudeln-Salat mit Poulet, Schalotten,
Limetten-Dressing
Salade de vermicelles de riz avec du poulet
Fr. 17.00

- 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
Fr. 17.00

- 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
Fr. 21.50
+ Fr. 7.00

- 018 **Yam Nüa 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
Fr. 25.00

SALATE
SALADES

- Thod Mun Goong**
 020 **Thailändischer frittierte Kuchen mit einer Crevetten- und Schweinefleisch Füllung**
 Galettes thaïlandaises de crevettes et viande
 De porc, frites. Servies avec une sauce douce.
 Fr. 18,50
- Gai Satay**
 024 **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
 Fr. 22,50
- Ebi-Fry**
 029 **Panierte Crevetten mit Sweet-Chili Sauce**
 Crevettes panées avec sauce aigre douce
 Fr. 17,50
- Mixed Dim Sum**
 028 **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
 Fr. 20,50
- Angkor Mixed Starters**
 101 **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 pro Person Fr. 23,90

VORSPESSEN
AMUSE - BOUCHES

211 **Hausgemachte Vegi Springrolle**
Vegetarische Frühlingsrolle
Rouleau de printemps végétarien
Fr. 10,50

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
Fr. 15,00

080 **She Jing Cai**
Sautiertes, gemischtes Wokgemüse
Légumes de saison sautés au wok
Fr. 25,50

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
Fr. 28,50

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!
Fr. 30,50

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

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

mit

Huhn

Poulet

Fr. 29,00

Rindfleisch

Viande de boeuf

Fr. 30,50

Riesencrevetten

Crevettes géantes

Fr. 32,50

Tofu und Gemüse

Légumes et tofu

Fr. 29,00

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

- Gai Pad Ki Mao**
040 **Gebratenes Poulet mit Basilikum, Chili
und Gemüse nach « Thailändischer Art »**
Poulet frit au basilic et piment et légumes « à la thaïlandaise »
Fr. 33.50

- Kluea Gai Krop**
043 **Knusprig gebratenes Poulet mit Zitronenblätter
und jungem Pfeffer « Chef Art »**
Poulet croustillant sauté avec des feuilles de citronnier et
Poivre vert „Chef Art“
Fr. 35.00

- Gai Yang**
046 **Grilliertes mariniertes Pouletfleisch,
grüner Papaya-Salat, Nahm Jim Sauce**
Poulet grillé aux herbes fraîches avec salade de papaye verte
et une sauce Nahm Jim
Fr. 39.00

- Nyonya Ayam**
047 **Knusprig gebackenes Poulet nach der scharf und
sauren, malaysischen « Nyonya Art »**
Poulet croustillant, aromatisé à la sauce malaise
aigre-douce «Nyonya Art»
Fr. 35.00

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

Ped Grati Sod

051 **Knusprige Ente an einer erfrischenden Kokosnuss-Sauce**

Canard croustillant servi avec une sauce
rafraîchissante à la noix de coco

Fr. 39.00

Ped Ma Kham

052 **Knusprige Ente an einer hausgemachten süssen Tamarinden-Sauce**

Canard croustillant, servi avec une sauce sucrée au tamarin

Fr. 39.00

Guang Dong Shao Ya

053 **Knusprige Ente nach « Kantonesischer Art »**

Canard croustillant à la mode cantonaise

Fr. 39.00

Panang Ped Yang Lychee

054 **Knusprig gebratene Ente an Panang-Curry mit Lychee**

Canard rôti croustillant, avec une sauce au
curry de Panang et des litchis

Fr. 39.00

Cui Pi Ya

055 **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

Fr. 43.00

Mang Guo Hu Tie Ya

056 **Im Wok gebratene Ente serviert mit FRISCHER Mango**

Canard poêlé au wok, servi avec de la mangue
FRAÎCHE

Fr. 39.00

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

- Goong Pad Med Mameung**
035 **Mit Cashew-Nüssen gebratene Riesencrevetten, getrocknetem Chili, Zwiebeln und einer süssen Chili-Paste**
Crevettes géantes sautées avec des noix de Cajou, du piment sec, des oignons et une pâte de piment douce

Fr. 39.50

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

Fr. 39.50

- Goong Ob Wun Sen**
311 **Im Wok gebratene Jumbo Riesencrevetten und Glasnudeln mit Knoblauch, Ingwer, Sesamöl und asistischem 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

Fr. 41.50

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

- 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

Fr. 37.00

- 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
Fr. 37.00

- 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 Shitake et du piment

Fr. 37.00

- 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!

Fr. 40.50

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

Pad Thai

095 **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	Fr. 31.00
Rindfleisch	Fr. 32.00
Riesengrillen	Fr. 33.50
Tofu und Gemüse	Fr. 31.00

Kao Pad Supra Rod

092 **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.

Fr. 31.00

Kao Pad Goong

093 **Thailändischer gebratener Reis mit
mit Riesengrillen und gebratenem Ei**

Une spécialité thaïlandaise. Riz sauté avec des crevettes

Fr. 33.50

Beilagen:

- gedämpfter Reis	Fr. 5.00
- gebratener Reis	Fr. 7.00
- gebratene Gemüse	Fr. 8.00
- gebratene Nudeln	Fr. 8.00

Unser Fleisch stammt aus:

Pouletgeschnetzeltes	Schweiz
Panierte Pouletbrust	Brasilien
Pouletspiesse	Brasilien
Rindfleisch	Schweiz
Entenfleisch	Deutschland

Herkunft unserer Fische und Meeresfrüchte:

Crevetten	Vietnam
Thunfisch	Vietnam
Tintenfisch	Vietnam
Dorade	Griechenland

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