












VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse	15
Puek Tod	Frittierte Wasserbrotwurzel serviert mit süss-sauer Sauce	15
 Krathong Thong	Knusprige Tartelettes mit pikantem Thunfischsalat	15
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln	18
 Tod Man Pla	 Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	18
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnuss	19
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnussauce und marinierten Gurken	19













Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) pro Person 29

Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit goldenen Kartoffeln
Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse
Tod Man Pla	Fischküchlein mit roter Currypaste und Kaffirblättern serviert mit Gurken
Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat nach "Isaan" Art
Yam Neua	Rindsfilet-Salat mit Gurke und Tomate
Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Zitrone und Fischsauce

EXOTISCHE SALATE

 Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebel, Eiern und "White Elephant" Dressing	11
 Yam Pak Bung Krob	Knuspriger Wasserspinat mit thailändischer Sauce	18
 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat nach "Isaan" Art	19
 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten	18
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Basilikumblättern	23
 Pla Gung	„Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	23
 Yam Han Sa	Spezieller Tofu-Salat nach thailändischer Art	18
 Som Tam Gai Yang	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Zitrone und Fischsauce, kombiniert mit Klebreis und grilliertem Poulet	22

SUPPEN

 Gang Jeud Woonsen	Klare Suppe mit Glasnudeln, Tofu und Gemüsestreifen	14
 Tom Yam Je	Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen	14
 Gang Liang	 Scharfe Suppe mit Krevetten, Strohpilzen, Baby-Mais und Gemüse	17
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	18
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	18
 Tom Gai Prung	 Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Ingwer und Zitronengras	17
 Tom Kah Gai	 Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken sowie einem Hauch von Galangal-Wurzel und Zitronengras, serviert in einer frischen Kokosnuss	19.5

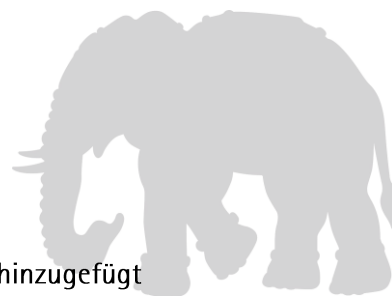
 Schärfe des Gerichtes

 Enthält Krevettenpaste

 Wenig Fett und Cholesterin

Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt

Preise in CHF Et inkl. MWST, 03.01.2017



HAUPTGANG

(alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

Gai Hlong Rai	Poulet mit Ananas und gemischtem Gemüse an süss-saurer Sauce	38
Gai Haw Baiteuy	Marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt gebacken	39
 Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen	38
Ped Tod	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	45
  Gang Ped Ped Yang	 Ente an Rotcurry mit Ananas, Litchi und Basilikumblättern	44
   Ped Pad Graprau	Gebratene Entenstreifen mit knusprigen Basilikumblättern	44
 Moo Pad King	Gebratenes fein geschnittenes Schweinefleisch mit Ingwer	39
Neua Pad Naman Hoi	Mariniertes Rindsfilet mit Austernsauce	47
   Neua Prig Gang	 Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer und Chilipaste	47
   Gung Graprau	Gebratene Riesenkrevetten mit knusprigen Basilikumblättern	49
 Pla Chu Chee	 Gebackener Wolfsbarsch mit Panang Curry	56
  Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch	56
 Tau Hou Pad King	Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Ingwer	34
   Tau Hou Pad Graprau	Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Basilikumblättern	34
 Chom Suan	Knackig gebratenes Gemüse mit frischen Shiitake-Pilzen und Tofu	27
 Pad Pak Bung	Gebratener Thai-Spinat mit Shiitake-Pilzen, Tofu, Knoblauch und Chili	27
Padthai Je	Gebratene Nudeln mit Eiern, Tofu und Sojasprossen	23

Pearl of Siam


















54

Rindsfilet in Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern

„Black Tiger“ Riesenkrevetten in Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern

Pouletfleisch in Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln



CURRY

  Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern
   Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern
 Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern
 Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln
   Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Pfeffer und Auberginen (ohne Kokosmilch)

Alle Curries können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu	34
Gai	Fein geschnittenes Poulet	37
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch	39
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet	47
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten	49
Gang	Hummerschwanz	58
Talay	Meeresfrüchte	65

BEILAGEN

 Kao Pad Je	Gebratener „Jasmine“ Reis mit Eiern und Gemüsestreifen	6
 Kao Seuy	Gedämpfter „Jasmine“ Reis	3

Pearl of Andaman



Auswahl von verschiedenen Meeresfrüchte-Hauptgängen 69 CHF pro Person (min. 2 Pers.)

Rocklobster mit Rotcurry, Barramundi-Filet an süss-saurer Sauce,
gebratene Muscheln mit thailändischem Basilikum, gebackener Tintenfisch,
grillierter rot Wildgarnelen-Salat und gebratener Reis