VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Gemüse, Zwiebeln, Sesamöl	16
Puek Tod	Frittierte Wasserbrotwurzel serviert mit Erdnüssen an süss-saurer Sauce	16
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln	19
Tod Man Pla	Fischküchlein mit Rotcurry und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	20
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnusssauce und marinierten Gurken	22

Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) pro Person 32

Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln
Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl
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 Gurken und Tomaten
Som Tam	Grüner Papaya-Salat, Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Fischsauce, Erdnuss

EXOTISCHE SALATE

Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebeln, Eiern und "White Elephant" Dressing	14
Yam Pak Bung Krob	Knuspriger Wasserspinat mit thailändischer Sauce	19
Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit gemahlener gerösteter Reis	22
Yam Woonsen	Glasnudelsalat mit Schalotte, Thai-Sellerie, Erdnüssen und Meeresfrüchten	22
Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Thai-Basilikum, gemahlener gerösteter Reis	26
Plaa Gung	„Black Tiger" Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	24
Yam Han Sa	Spezieller Tofu-Salat mit thailändischem Sellerie, Tomaten und Zwiebeln	20
Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Tomaten, Langbohnen, Karotten, Fischsauce und Erdnüssen	24

SUPPEN

Gang Jeud Woonsen	Klare Suppe mit Glasnudeln, Austernpilzen, Tofu und Gemüsestreifen	15
Tom Yam Je	Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Austernpilzen	15
Tom Yam Gung	Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Austernpilzen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	19
Tom Yam Talay	Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Austernpilzen Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	19
Tom Gai Prung	Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Austernpilzen, Ingwer und Zitronengras	19
Tom Kah Gai	Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Austernpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss	23

= vegan = Schärfe des Gerichtes = Enthält Krevettenpaste oder Austernsauce

Bei eventuellen Allergien oder Fragen zu Zusatzstoffen, sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern. Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt

Preise in CHF & inkl. MwSt. 10/2026

HAUPTGANG (alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin" Reis serviert)

Gai Hlong Rai	Poulet mit Ananas und gemischtem Gemüse an süss-saurer Sauce	44
Gai Haw Baiteuy	Fritiert marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt	45
Gai Pad Med	Pouletfleisch gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen	44
Ped Tod	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	46
Gang Ped Ped Yang	Ente an Rotcurry mit Ananas, Litschi und Thai-Basilikumblättern	46
Moo Pad King	Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln	42
Neua Prig Gang	Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch	49
Puu Nim	Butter-Krabben (soft shell crabs) gebraten mit Fingerwurz und Pfeffer	45
Gang Pad Med	Hummerschwanz gebraten mit süsser Chilipaste und Cashew-Nüssen	58
Gang Pad Graprau	Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern	58
Pla Chu Chee	Gebackener Wolfsbarsch mit Chu Chee Curry	58
Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch	58
Tau Hou Pad King	Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Ingwer	39
Tau Hou Pad Graprau	Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Thai-Basilikumblättern	39
Pad Kana	Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce	33
Pad Pak Bung	Gebratener Wasserspinat mit Shiitake-Pilzen, Tofu, Knoblauch und Chili	33

Pearl of Siam 58

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 (alle Curries werden mit gedämpftem „Jasmin" Reis serviert)

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

Alle Curries können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu und Gemüse, TH	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH	43
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH	49
Gung	„Black Tiger" Riesenkrevetten, VNM	49
Gang	Hummerschwanz, Süd-Atlantik	58
Talay	Meeresfrüchte, VNM, Süd-Atlantik, NZ	68

NUDELN (Pad Thai)

Pad Thai	Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch können mit Hühnerstreifen, Rindfleischstreifen, „Black Tiger"-Garnelen oder Hummerschwanz serviert werden (Preis siehe oben)	

BEILAGEN

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen	6
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis	3

Pearl of Andaman (mindestens 2 Personen) pro Person 78

Languste mit Grüncurry, Barramundi-Filet gebraten mit Thai-Sellerie und fermentierte Sojabohnen, gebratene Muscheln mit thailändischem Basilikum und Süsser-Chilli Paste, gebackener Tintenfisch, grillierter Wildgarnelen-Salat und gebratener Reis