

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

Fr. 15.00
- 04 **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
- 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. 16.50
- 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. 17.50

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. 17.50
- 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. 17.50
- 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
- 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
 Fr. 22.50

SALATE
SALADES

- Thod Mun Goong**
 020 **Thailändischer frittiertes Kuchen mit einer Crevetten- und Schweinefleisch Füllung**
 Galettes thaïlandaises de crevettes et viande
 De porc, frites. Servies avec une sauce douce.
 Fr. 19.50
- Gyoza**
 022 **Frittierte japanische Teigtaschen, gefüllt mit Pouletfleisch**
 Raviolis japonais frits fourrés au poulet
 Fr. 17.50
- 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. 18.50
- 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

VORSPEISEN
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. 28,50

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. 30,50

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. 32,00

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. 32.00

Rindfleisch

Viande de boeuf

Fr. 33.50

Riesencrevetten

Crevettes géantes

Fr. 35.00

Tofu und Gemüse

Légumes et tofu

Fr. 32.00

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. 38.00

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. 38.00

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. 41.00

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. 38.00

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. 41.00
- 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. 44.00
- Mang Guo Hu Tie Ya**
 056 **Im Wok gebratene Ente serviert mit FRJSCHER Mango FRAÏCHE**
 Canard poêlé au wok, servi avec de la mangue FRAÏCHE
 Fr. 39.00

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

- 035 **Goong Pad Med Mameung**
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

- 036 **Pad Goong Angkor**
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

- 311 **Goong Ob Wun Sen**
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. 42.50

- 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*

Fr. 40.50

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

Plaa Nueng Manao
304 **Gedämpfte Dorade Royale mit Chili, Zitronengras,
Limetten, Frühlingszwiebeln**
Daurade Royale cuite à la vapeur avec du piment,
de la citronnelle et de l'ail
Fr. 41.00

Pla Sam Ros
305 **Ganze, im Wok frittierte Dorade mit einer
zauberhaften Tamarinde-Chili-Sauce**
Dorade entier frit au wok, avec une
merveilleuse sauce au tamarin et au piment
Fr. 41.00

Jiao Yan You Yu
306 **Knusprig gebratener Tintenfisch mit Szechuan Pfeffer
und knuspriger Knoblauch**
Seiche croustillante au poivre rose de Szechuan
Fr. 38.50

Chu Chee Tuna
204 **Gegrillter Thunfisch an der einzigartig hausgemachten
Panang Sauce, garniert mit Zitronenblättern**
Steak de thon grillé, servi tiède, avec une
délicieuse sauce Panang
Fr. 42.00

DAS MEER UND ALL SEINE 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. 39.50

- 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. 39.50

- 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. 39.50

- 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. 42.00

**DER REJCHTUM DES ORJENTS JN 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. 35.00
Rindfleisch	Fr. 36.00
Riesengrillen	Fr. 37.50
Tofu und Gemüse	Fr. 35.00

Kao Pad Suppra 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. 36.00

Kao Pad Goong

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

Une spécialité thaïlandaise. Riz sauté avec des crevettes

Fr. 37.50

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:

Pouletfleisch	Schweiz/Brasilien
Rindfleisch	Schweiz
Entenfleisch	Deutschland

Herkunft unserer Fische und Meeresfrüchte:

Crevettes	Vietnam
Thunfisch	Vietnam
Tintenfisch	Vietnam
Dorade	Griechenland

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