

## VORSPEISEN

**POR PIA THOD** CHF 8.00

Eine hausgemachte frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Gemüse und mit Sweet – Chilisauce

Home-made deep fried spring roll filled with glass noodles, mushrooms, vegetables with sweet-chili sauce

Un rouleau de printemps frit farci de nouilles de verre, de champignons et de légumes avec une sauce au piment doux

**GAI SATAY** CHF 9.00

Marinierte, gewürzte Poulet-Spiesse mit Kokosnusscreme und gerösteter Erdnusssauce

Marinated, spiced chicken skewers with coconut cream and roasted peanut sauce

Brochettes de poulet marinées et épicées avec crème de noix de coco et une sauce aux cacahuètes grillées

**WAN TAN** CHF 12.00

Hausgemachte Wan Tan mit Crevetten, Poulet und Schwein, mit Plaumensauce

Homemade wontons with prawn, chicken, and pork, with plum sauce


Wontons faits maison garnis de crevettes, de poulet et de porc, Avec sauce aux prunes

**SOM TAM THAI**   CHF 18.00

Scharfer Papayasalat gewürzt mit Chili, Knoblauch, Erdnüssen, grünen Bohnen und Limettendressing

Spicy Papaya salad with chili, garlic, peanuts, green beans and lime dressing

Salade de papaye épicée assaisonnée de piment, d'ail, de cacahuètes, de haricots verts et de vinaigrette au citron vert

**YAM WUNSEN GOONG**   CHF 19.00

Glasnudelsalat mit Crevetten, Gemüse, Pilze, gerösteten Erdnüssen und mit Limetten – Chilisauce

Glass noodle salad with prawns, vegetables, mushrooms, roasted peanuts and lime-chili sauce

Salade de nouilles de verre aux crevettes, légumes, champignons, cacahuètes grillées avec sauce chili au limette

## VORSPEISENVARIATION (AB 2 PERSONEN)

Frühlingsrolle, Satay Spiess, Wan Tan, Yam Wunsen Goong mit zweierlei Saucen pro Person CHF 26.00

Spring roll, satay skewer, wan tan, yam wunsen goong with two traditional sauces

Rouleau de printemps, brochette de satay, wan tan, yam wunsen avec deux sauces

## SUPPEN

**TOM KHA GAI** CHF 14.00

Kokosmilchsuppe mit Poulet, Pilzen, Zitronengras, Limettenblätter und mit Limettensaft

Coconut soup with chicken, mushrooms, lemongrass, lime leaves and lime juice

Soupe au lait de coco avec poulet, champignons, avec citronnelle, feuilles de limette et jus de limette

**TOM YAM GOONG**  CHF 16.00

Frische scharfe traditionelle Suppe mit Crevetten, Pilzen, Zitronengras und Chili-Öl

Fresh spicy traditional soup with prawns, mushrooms, lemongrass and chili oil

Soupe traditionnelle fraîche et épicée avec crevettes, champignons, citronnelle et huile de chili

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

#### PHAD MED MAMUANG GAI

CHF 39.00

Im Wok gebratenes Poulet mit Cashewkernen, Peperoni und Chilipaste

Wok fried chicken with cashew nuts, bell peppers and chili-paste

Poulet rôti au wok avec des poivrons et pâte de chili

#### GAI PRIEW WAN

CHF 39.00

Im Wok gebratenes Poulet mit Gemüse, Zwiebeln, Ananas und mit süss-saurer Sauce

Stir fried chicken with vegetables, onions, pineapple and sweet-sour sauce

Poulet rôti au wok avec des légumes, oignons, ananas et sauce aigre-doux

#### NUA PHAD KING

CHF 44.00

Im Wok gebratene Rindsfiletstreifen mit Ingwer, Pilzen und Gemüse

Fillet of beef-strips, stir fried in a wok with ginger, mushrooms and vegetables

Emincé de filet de bœuf rôti au wok avec gingembre, champignons et légumes

Zu den Hauptgängen servieren wir Jasmin-Reis

Main courses are served with jasmine rice

Les plats principaux sont accompagnés de riz au jasmin

## FISCH

### PHAD PLA SAUCE MAKHAM

CHF 44.00

Im Wok gebratener Seeteufel mit Tamarindensauce,  
Röstzwiebeln, schwarzem Pfeffer und Koriander

Roasted monkfish stir fried in a wok,  
with tamarind sauce, roasted onions, black pepper and coriander

Lotte sauté au wok avec sauce tamarin  
l'oignons frits, poivre noir et coriandre

## REIS & NUDELN

### KHAO PHAD

Im Wok gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Wok fried rice with vegetables and egg

Riz frit au wok avec des légumes et des œufs

Mit Poulet / chicken / poulet

CHF 38.00

Mit Rind / beef / boeuf

CHF 42.00

Mit Crevetten / prawns / crevettes

CHF 42.00

### PHAD THAI

Gebratene Reismudeln mit Ei, Gewürzlauchblätter, Schalotten,  
Sojasprossen und mit Tamarinde-Sauce

Fried rice noodles with egg, garlic leaves, shallots,  
bean sprouts and tamarind sauce

Nouilles de riz sautées avec œuf, feuilles d'ail aux épices, échalotes,  
pousses de soja et sauce au tamarin

Mit Tofu / tofu / tofu

CHF 33.00

Mit Poulet / chicken / poulet

CHF 38.00

Mit Crevetten / prawns / crevettes

CHF 42.00

## CURRY

### GAENG KHEAW WAAN

Grünes, scharfes Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Auberginen

Green spicy curry with coconut milk, Thai basil and aubergine

Curry vert épicé, au lait de coco, basilic thaï et aubergines

Mit Tofu / tofu / tofu	CHF 32.00
Mit Poulet / chicken / poulet	CHF 38.00
Mit Rindsfiletstreifen / fillet of beef strips / lamelles de filet de bœuf	CHF 42.00
Mit Crevetten / prawns / crevettes	CHF 42.00

### GAENG DAENG

Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Auberginen

Red curry with coconut milk, Thai basil and aubergine

Curry rouge au lait de coco, basilic thaï et aubergines

Mit Tofu / tofu / tofu	CHF 32.00
Mit Poulet / chicken / poulet	CHF 38.00
Mit Rindsfiletstreifen / fillet of beef strips / lamelles de filet de bœuf	CHF 42.00
Mit Crevetten / prawns / crevettes	CHF 42.00

### MASSAMAN

Mildes Massaman Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen

Mild Massaman curry with potatoes, onions and roasted peanuts

Curry Massaman doux avec pommes de terre, oignons et cacahuètes grillées

Mit Tofu / tofu / tofu	CHF 32.00
Mit Poulet / chicken / poulet	CHF 38.00
Mit Rindsfiletstreifen / fillet of beef strips / lamelles de filet de bœuf	CHF 42.00

Zu den Hauptgängen servieren wir Jasmin-Reis

Main courses are served with jasmine rice

Les plats principaux sont accompagnés de riz au jasmin

## DESSERTS

<b>SAPPAROD</b>	CHF 10.00
Ananasragout mit Vanilleglace und gerösteter Kokosnuss	
Pineapple ragout with vanilla ice cream and toasted coconut	
Ragoût d'ananas avec glace à la vanille et noix de coco grillé	
<b>POR PIA GLUAY THOD</b>	CHF 14.00
Gebackene Banane mit Honig und Bananenglace	
Baked banana with honey and banana ice cream	
Banane rôtie au miel et glace à la banane	
<b>NAMKANG SAI</b>	CHF 12.00
Süsser Schnee mit Blaubeeren, süsse Kokosmilch und Sesamcrumble	
Sweet snow with blueberries, sweet coconut milk and sesame crumble	
Neige sucrée aux myrtilles, lait de coco doux et crumble au sésame	
<b>RAHMGLACE</b>	
Vanille, Schokolade, Joghurt, Banane, Erdbeere	
Vanilla, chocolate, yoghurt, banana, stawberry	
Vanille, chocolat, yaourt, banane, fraise	
<b>SORBET</b>	
Mango, Kokos, Orange, Himbeere	
Mango, coconut, orange, raspberry	
Mangue, noix de coco, orange, framboise	
pro Kugel / per scoop / par boule	CHF 4.50
mit Rahm / with cream / avec de la crème en plus	CHF 1.50

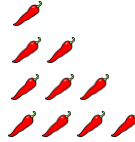
**SCHÄRFSTUFEN / LEVELS OF SPICE / NIVEAUX D'ACUITE**

Mild / mild / doux

Scharf / spicy / Épicé

Sehr Scharf / very spicy / très épicé

Extra Scharf / devilled / extra forte



**DEKLARATION**

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Gabriel aus dem Engelbergertal

**Herkunft Fleisch und Fisch**

Schwein / pork / viande de porc

Rind / beef / bœuf

Poulet / chicken / poulet

Fisch / fish / poisson

Crevetten / prawns / crevettes

Meeresfrüchte / seafood / fruits de mer

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Atlantischer und Pazifischer Ozean

Vietnam

Pazifischer Ozean