

Vorspeise Appetizers

- 
- | | | | |
|-----|--|-------------------|-------|
| 100 | Sate Gai 👍
<i>Hausgemachte Poulet-Spiessli vom Grill, auf Salatsockel mit hausgemachtem Erdnussdressing</i>
<i>Marina Ted chicken on skewers, grille and serves with homemade peanuts dip</i> | สเต๊ะไก่ | 12.40 |
| 101 | Poh Pie Thod <i>Vegetarisch</i>
<i>Frühlingsrollen, serviert auf Salat und Sweet & Sour Sauce</i>
<i>Spring rolls stuffed, served with salad and sweet chilli sauce</i> | ปอเปี๊ยะทอด | 10.50 |
| 102 | Tung Thong 👍 <i>Vegetarisch</i>
<i>Knusprig ausgebackene Teigtäschen mit würziger Gemüsefüllung</i>
<i>Deep-fried ravioli with tasty vegetable filling, garnished</i> | ถุงทอง | 10.00 |
| 103 | Gung Hor Schar Wang
<i>Krewetten knusprig ausgebacken, serviert auf Salat und Sweet & Sour Sauce</i>
<i>Shrimps deep-fried, server with salad and sweet chilli sauce</i> | กุ้งทอดซาวว้าง | 13.40 |
| 104 | Thod Man Pla
<i>Gebackene Fischplätzchen mit Zitronenblatt und Thai - Gewürzt</i>
<i>Thai fish cake with herbs and red curry paste</i> | ทอดมันปลา | 13.90 |
| 105 | Ka Nom Pang Khaw Pord 👍 <i>Vegetarisch</i>
<i>Gebratene Meisbrot, serviert auf Salat und Sweet & Sour Sauce</i>
<i>Deep fried bread topped with seasoned sweet corn</i> | ขนมปังหน้าข้าวโพด | 10.00 |
| 106 | Samosa <i>Vegetarisch</i>
<i>Gebäck: Teig zu Krapfen verarbeiten und Chili mit würziger Gemüsefüllung</i>
<i>Deep-fried stuffed, served with salad and sauce</i> | | 10.50 |
| 107 | Schan Thong Piman 👍 (2 p.p)
<i>Goldenes Assortiment von unseren Vorspeisen, ansprechend präsentiert</i>
<i>Golden mix of Piman's appetisers</i> | จานทองพิมาน | 18.50 |

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Salat

Salad

111 **Salat Pu-kao**
Bunter Blattsalat auf thailändisch
Green salad

สลัดภูเขา

7.50

113 **Salat Malagoo** 🍴 👍
Grüner Papaya Salat
Green papaya salad Thai Favorit

สลัดมะละกอ

14.50

114 **Yam Wun Sen** 🍴
Krevetten auf Glasnudel-Salat mit köstlichem duftenden Kräutern
Shrimps on glass-noodle salad with fragrant herbs

ยำวุ้นเส้น

14.50

Suppe

Soup

120 **Tom Yam Gung** 🍴 👍
Suppe mit Krevetten, Pilzen, Lemongras und exotischen Gewürzen
Shrimps, mushrooms and exotic spices in tasty broth with lemon grass

ต้มยำกุ้ง

12.50

22.80

121 **Tom Yam Hed** 🍴 *Vegetarisch*
Lemongras-Suppe mit orientalischem Pilz
Exotic spicy lemon grass soup with three different kinds of mushrooms

ต้มยำเห็ด

9.00

122 **Tom Kha Gai** 🍴 👍
Pouletstreifen, Pilzen pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie
Soup with chicken and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale

ต้มข่าไก่

12.00

21.90

123 **Tom Kha Gung** 🍴
Krevetten, Pilzen pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie
Soup with Shrimps and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale

ต้มข่ากุ้ง

12.00

22.80

124 **Tom Kha Hed** 🍴 👍 *Vegetarisch*
Pilzen pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie
Soup with mushrooms and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale

ต้มข่าเห็ด

8.50

Vorspeise

Hauptspeise

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfumreis oder Nudeln

Hauptspeise
Vegetarisch
Main Course Vegetarian

- | | | | |
|-----|---|----------------------|-------|
| 130 | Phad Pakruam
<i>Farbenfroh aus dem Wok: Saisongemüse vom Markt-Korb</i>
<i>Rich in colours: fresh season-vegetables stir-fried in thai way</i> | ผัดผักรวม | 20.50 |
| 131 | Gaeng Galie Pak 👍
<i>Bunter Gemüseteller mit gelber Kokosmilch-Currysauce</i>
<i>Vegetable-Platter with yellow coconut milk curry</i> | แกงกะหรี่ผัก | 20.50 |
| 132 | Taw Hu Nam Prig Paw 🍴
<i>Schwimmend gebackener Tofu mit Trockener-Chilipaste, Cashewnüsse, Peperoni und Frühlingszwiebeln</i>
<i>Deep-fried Tofu with chilli jam, cashew nut, pepperoni and onions</i> | เต้าหู้ผัดน้ำพริกเผา | 22.50 |
| 133 | Taw Hu Phad Phong Galie 👍
<i>Schwimmend gebackener Tofu mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln</i>
<i>Deep-fried Tofu with yellow curry, pepperoni and onions</i> | เต้าหู้ผัดผงกะหรี่ | 22.50 |
| 134 | Taw Hu Med Mamuang 👍
<i>Schwimmend gebackener Tofu mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln</i>
<i>Stir fried Tofu with chilli jam, cashew nut and onion</i> | เต้าหู้ผัดมะม่วง | 22.50 |
| 135 | Priew Wan Taw Hu
<i>Gebackene Tofu an Sweet&Sour sauce</i>
<i>Tiger Tofu in sweet&sour sauce</i> | เปรี้ยวหวานเต้าหู้ | 22.50 |
| 136 | Panäng Taw Hu 🍴 👍
<i>Gebatener Tofu an einer pikanten Panäng-Curry Sauce</i>
<i>Tofu-stir-fried cooked in panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf</i> | พะแนงเต้าหู้ | 23.50 |
| 137 | Gäng Däng Pak 🍴
<i>Roter Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch</i>
<i>Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk</i> | แกงแดงผัก | 22.50 |
| 138 | Gäng Kiew Wan Pak 🍴🍴
<i>Grüner Curry mit Bunter Gemüseteller, Thai-Basilikum und Kokosmilch</i>
<i>Vegetable-Platter in red curry, sweet-basil and coconut milk</i> | เขียวหวานผัก | 22.50 |

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfumreis oder Nudeln

Schweinefleisch, Poulet Gerichte
Main Course Chicken and Pork

			Schwein	Poulet
201	Gäng Däng 🍴 (15 Min. Zubereitung) Roter Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch Pork or Chicken in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk	แกงแดงหมู/ไก่	23.50	24.50
202	Grapaw Kaidaw 🍴 Typisch Thai! Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier Typical Thai! Sliced pork or chicken stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg	กระเพราหมู/ไก่-ไข่ดาว	23.50	24.50
203	Kiew Wan 🍴 (15 Min. Zubereitung) Grüner Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch Traditional green curry: Pork or Chicken, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk	เขียวหวานหมู/ไก่	25.00	26.50
204	Massaman (15 Min. Zubereitung) Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew Pork or Chicken in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew	มัสมั่นหมู/ไก่	25.00	26.50
205	Priew Wan 👍 Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, an Sweet&Sour Sauce, Peperoni, Gemüse und Frühlingszwiebeln Pork or Chicken stir-fried in sweet&sour auce, pepperon, vegetables and onions	เปรี้ยวหวานหมู/ไก่	23.50	25.00
206	Gäng Gali Gai 🍴 👍 (15 Min. Zubereitung) Pouletstreifen in gelbem Curry mit Kokosmilch, Ananas und Kartoffeln Chicken in yellow curry with coconut milk, pineapple and potatoes	แกงกะหรี่ไก่		25.50
207	Gai Med Mamuang 👍 Schwimmend gebackene Pouletbrust mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln Stir fried chicken with chilli jam, cashew nut and onion	ไก่ผัดมะม่วง		26.50
208	Muh Nam Tog 🍴 Mariniertes Schweinsstreifen vom Grill an pikantem ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert Marinated pork barbecue with spicy thai herbs dressing	หมูน้ำตก	26.50	
209	Panäng Gai 🍴 👍 Gebratener Pouletbrust an einer pikanten Panäng-Curry Sauce Chicken cooked in Panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf	พะเนียงไก่		26.50
210	Gai Pad Kbing 🍴 Gebratene Pouletstreifen an einer feinen Ingwer, Peperoni und Frühlingszwiebeln Sauce Chicken stir-fried with ginger and pepperoni and onions	ไก่ผัดขิง		26.50
211	Gai Pad Nam Prik Phao 🍴 Gebratene Pouletstreifen an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchetti, Karotten und Céleri Chicken stir-fried with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery	ไก่ผัดน้ำพริกเผา		26.50
212	Laab 🍴 Gehackter Schweinefleisch oder Pouletbrust an pikantem ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert Thai minced chicken salad	ลาบหมู/ไก่	26.50	26.50

Rindfleisch Gerichte

Main Course Beef

- 221 **Massaman Nüa** 👍 (20 Min. Zubereitung) มัดมันเนื้อ 29.00
Rindfleisch in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew
Beef in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew nut
- 222 **Gäng Däng Nüa** 👍 (20 Min. Zubereitung) แกงแดงเนื้อ 27.50
Roter Curry mit Rindfleisch, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Beef in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk
- 223 **Grapaow Nüa** 🌶️ กระเพาเนื้อ-ไข่ดาว 27.50
Typisch Thai! Gebratene Rindstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced beef stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg
- 224 **Kiew Wan Nüa** 🌶️ (20 Min. Zubereitung) เขียวหวานเนื้อ 27.50
Grüner Curry mit Rindstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: beef, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk
- 225 **Nüa Nam Man Hoi** 👍 เนื้อน้ำมันหอย 28.50
Marinierte Rindstreifen gebraten mit Frühlingszwiebeln, Peperoni und Gewürzen
Marinated beef stir-fried with oyster sauce and vegetables
- 226 **Nüa Nam Tog** 🌶️ 👍 เนื้อน้ำตัก 29.50
Mariniertes Rindsfilet vom Grill an pikantem ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert
Marinated beef barbecue with spicy thai herbs dressing
- 227 **Nüa Dschaan Roon Hawai Ean** 🌶️ 🌶️ 🌶️ เนื้อจานร้อน 35.50
Gebratenes Rindfleisch an einer "Hawaii" Sauce mit Ananas
Marinated beef stir-fried with "Hawaii" sauce
- 228 **Panäng Nüa** 👍 👍 พะแนงเนื้อ 27.50
Gebratenes Rindfleisch an einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Beef cooked in panang curry sauce garnished with coconut cream and Kafia lime leaf
- 229 **Yam Näu Yang** 🌶️ 🌶️ ยำเนื้อย่าง 29.50
Rindfleisch vom Grill an ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert
Thai spicy grilled beef salad

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfurreis oder Nudeln

Enten Gerichte

Main Course Duck

- 241 **Gäng Ped Yang** 🍷👍 (20 Minuten Zubereitung) แกงเผ็ดเปิดอย่าง 34.50
Ein Rezept vom Königshof: Grillierte Entenbrust in Kokosmilch-Curry mit Cherrytomaten und Ananas
Original Recipe from the Royal Court: roasted duck in spiced curry with coconut milk, cherry-tomatoes and pineapple
- 242 **Lab Ped** 🍷🍷 ลาบเป็ด 30.50
Entenbrust vom Grill, an würzigem Chili Dressing und thailändischen Kräutern, wird kalt serviert
Roasted duck spicy dish with Thai herbs
- 243 **Ped Pad Khing** 👍 เปิดผัดขิง 31.50
Entenbrust an einer feinen Ingwer Sauce
Duck stir-fried with oyster sauce and ginger
- 244 **Grapaw Ped** 🍷🍷 กระเพาะเปิดไข่ดาว 32.50
Typisch Thai! Gebratene Entenstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garniert
Typical Thai! Sliced duck stir-fried with garlic, fresh chilli and Thai-basil, served with fried egg

Fisch Gerichte

Main Course Fish

- 301 **Plathod Samrod** 🍷👍 ปลาทอดสามรส 29.00
Luftig und knusprig paniert, Fisch, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Fish in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce
- 302 **Priew Wan Pla** 👍 เปรี้ยวหวานปลา 29.50
Gebackene Fisch an Sweet & Sour Sauce
Fish in Sweet & Sour Sauce
- 303 **Pla Phad Khing** ปลาผัดขิง 26.50
Fisch an einer feinen Ingwer Sauce
Fish stir-fried with oyster sauce and ginger
- 304 **Pla Phad Nam Prik Phao** 🍷👍 ปลาผัดน้ำพริกเผา 26.50
Gebackene Fisch an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchini, Karotten und Céleri
Fish with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery
- 305 **Pla Phad Phong Gali** 🍷👍 ปลาผัดผงกะหรี่ 27.50
Schwimmend gebackener Fisch mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Fish with Yellow curry, pepperoni and onions

Krevetten Gerichte
Main Course Shrimps

- 311 **Kiew Wan Gung** 🍴👍👍 เขียวหวานกุ้ง 33.50
Grüner Curry mit Krevetten, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: Shrimps, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk
- 312 **Grapaw Gung** 🍴👍👍 กระเพากุ้ง-ไข่ดาว 29.50
Typisch Thai! Gebratene Krevetten, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced Shrimp stir-fried with garlic, fresh Chilli and Thai-Basil, serve with fried egg
- 313 **Gung Phad Phong Gali** 🍴👍👍 กุ้งผัดผงกระหรี่ 30.50
Schwimmend gebackener Krevetten mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Shrimp with Yellow curry, pepperoni and onions
- 314 **Priew Wan Gung** 👍👍 เปรี้ยวหวานกุ้ง 27.50
Gebackene Krevetten an Sweet&Sour Sauce
Tiger shrimps in Sweet&Sour sauce
- 315 **Gung Med Mamuang** กุ้งเม็ดมะม่วง 31.50
Schwimmend gebackene Krevetten mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln
Stir fried shrimps with Chilli jam, cashew nut and onion
- 316 **Gung thod Samrod** 🍴👍 กุ้งทอดสามรส 27.00
Luftig und knusprig paniierter Krevetten,, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Shrimps in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce
- 317 **Panäng Gung** 🍴👍👍 พะเนียงกุ้ง 30.50
Gebratene Krevetten einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Shrimps cooked in Panang Curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf

Nudel *order* Reis Favourite
Noodle *or* Rice Favourites



401	Kaw Pad Kai <i>vegetarisch</i> Gebratener Reis mit Ei und Saisongemüse Fried Rice with Egg and Season vegetable	ข้าวผัดไข่				19.50
402	Phad Mie <i>vegetarisch</i> Einudelgericht aus dem Wok: Sojasprossen, grünen Schalotten und Tofu, Egg-noodle dish: stir fried with, bean sprouts, scallions and Tofu.					22.50
			Schwein Pork	Poulet Chicken	Rind Beef	Krevette Shrimp
403	Phad Thai Traditionelles Nudelgericht aus dem Wok: Reismudeln mit Fleisch, Sojasprossen, grünen Schalotten, gehackten Erdnüssen und Ei Thai national noodle dish: rice noodles stir fried with, (pleas choose meat You want) bean sprouts, scallions, crushed peanuts and egg	ผัดไทย	24.50	24.50	25.00	26.00
404	Kaw Pad Gebratener Reis mit Fleisch und Ei Fried Rice with (pleas choose meat You want) and egg	ข้าวผัด	21.50	23.00	24.00	25.50
405	Phad Se-Ew Gebratenes Reismudeln mit Fleisch, dunkler Sojasauce, Gemüse und Ei Fries noodle with (pleas choose meat You want) in dark soy sauce, vegetable and egg	ผัดซีอิ้ว	22.50	23.50	24.90	25.80

Fleischdeklaration:	Rindfleisch:	Schweiz
	Schweinefleisch:	Schweiz
	Poulet:	Schweiz
	Fisch:	MSC und WWF zertifizierter Fisch