



BENJARONG

Thai Cuisine



Mittagsmenu Take Away - Woche 49/50

»— VORSPEISEN —«

Besuchen Sie uns auf Facebook

9101 Spring Rolls (vegetarisch) - Frühlingsrollen – Frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert CHF 11.00
+ serviert mit süsser Chilisauce

9102 Chicken Satay – Poulet Spiesschen grilliert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce CHF 16.00

9202 Tom Kha Gai - Mild Soup with Chicken – Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft CHF 14.00

»— Hauptmenu auf der Rückseite —«

Herkunftsnachweis:

– Rind, Schwein, Poulet, Tofu, Freilandeier aus der Schweiz, möglichst lokal und frisch, nicht gefroren. Ente: Frankreich / Thailand Fisch: Ostsee, Mittelmeer, Ostatlantik, Island, Thailand, Vietnam. Crevetten: Südostasien
POS zertifiziert, Thailand –

– Wir kochen mit frischen Zutaten, alles ist hausgemacht und wird frisch zubereitet. Bei vielen Menus können Sie wählen: mild - medium - hot | mild - mittelscharf - scharf. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch mit. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. –

**BENJARONG Thai Cuisine · Dorfstrasse 7 · 6340 Baar 041 530 24 55 · www.benjarong.ch | Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 11.00 - 14.00 | 17.00 - 22.00 | Samstag 17.00 - 22.00**




BENJARONG
Thai Cuisine



TAKE AWAY MITTAG WOCHE 49/50

- 21 Homemade Green Curry - Chicken** – Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 19.00) CHF 21.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 22 Red Curry Prawns** – Rotes Curry mit Crevetten, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch CHF 23.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 23 Panang Curry Beef** – Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce CHF 22.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 24 Massaman Curry Beef** – Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch CHF 22.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 25 Pad Thai Prawns, Crevetten** – Gebratene Reismudeln mit Crevetten, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch und Erdnüssen, an süsssaurer Tamarindensauce (vegetarisch mit Tofu CHF 19.00) CHF 22.00
- 26 Fried Rice with Chicken and Vegetables** – Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (vegetarisch mit Gemüse und Tofu CHF 18.00) CHF 20.00
- 27 Basil Chicken** – Pad Ka-Pras, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch CHF 21.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 28 Ginger Chicken - Pad King Chicken** – Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce, Sojasauce, Peperoni CHF 21.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 29 Beef Oyster Sauce** – Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 19.00) CHF 22.00
+ serviert mit einer Portion Reis
- 30 Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai** – Piau Wan Gai - Gebratenes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaure Sauce CHF 21.00
+ serviert mit einer Portion Reis

**BENJARONG Thai Cuisine · Dorfstrasse 7 · 6340 Baar 041 530 24 55 · www.benjarong.ch · Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 11.00 - 14.00 | 17.00 - 22.00 | Samstag 17.00 - 22.00**