



BENJARONG
Thai Cuisine

**Woche 11 und 12 TAKE AWAY Mittagessen ·
Vorspeisen**

- 9101 Spring Rolls (vegetarisch) - Frühlingsrollen** – Frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert CHF 12.00
– serviert mit süsser Chilisauce
- 9109 Thai Mix Vorspeise** – Eine Auswahl von feinen Thai-Vorseisen - 1 Frühlingsrolle, 1 Money-Bag, 1 Mini Toast, 1 Crevetten, 1 Thai Samosa, frittiert CHF 14.00
– serviert mit süsssaurer Chilli Sauce
- 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

Besuchen Sie uns auf Facebook



TAKE AWAY Hauptmenu

- 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 Chicken - Rotes Curry mit Poulet** – Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot CHF 21.00
– serviert mit einer Portion Reis
- 23 Massaman Curry Chicken** – Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln CHF 21.00
– serviert mit einer Portion Reis
- 24 Basil Chicken** – Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch CHF 21.00
– serviert mit einer Portion Reis
- 25 Pad Thai Chicken** – Gebratene Reismnudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süsssaurer TamarindSauce (vegetar. Tofu CHF 19.00) CHF 20.00
– dazu frische Sojasprossen
- 26 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
- 27 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
- 28 Sweet and Sour Chicken - Priau Wan Gai** – Priau Wan Gai - Gebratenes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaurer Sauce CHF 21.00
– serviert mit einer Portion Reis

– 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. –

Herkunftsnachweis:

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

– BENJARONG · Authentic · Thai Cuisine · Dorfstrasse 7 · 6340 Baar · www.benjarong.ch · Reservationen: bookatable.ch, online · 041 530 24 55 · mail@benjarong.ch · –