



**BENJARONG**  
*Thai Cuisine*

## WOCHE 37 UND 38 TAKE AWAY AM MITTAG VORSPEISEN

### **9101 SPRING ROLLS (VEGETARISCH) - FRÜHLINGSROLLEN ..... CHF 12.00**

Frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten,  
Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert  
+ SERVIERT MIT SÜSSER CHILISAUCE

### **9109 THAI MIX VORSPEISE ..... CHF 14.00**

Eine Auswahl von feinen Thai-Vorseisen - 1 Frühlingsrolle, 1 Money-Bag, 1 Mini Toast, 1  
Crevetten, 1 Thai Samosa, frittiert  
+ SERVIERT MIT SÜSSSAURER CHILLI SAUCE

### **9118 THAI TEMPURA PRAWNS ..... CHF 16.00**

Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig  
+ SERVIERT MIT SÜSSSAURER CHILI SAUCE

### **9202 TOM KHA GAI - MILD SOUP WITH CHICKEN ..... CHF 15.50**

Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und  
Zitronengras und etwas Limettensaft

BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK - BENJARONG BAAR, FACEBOOK

Wir kochen mit frischen Zutaten, praktisch 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 aus der Schweiz. Freiland Eier vom Letzi Hof in Zug:  
<http://www.iten-letzi-zug.ch>, alles möglichst lokal und frisch. Ente: Frankreich / Thailand. Fisch:  
Nordostatlantisch mit Schleppnetz. Crevetten: Südostasien POS zertifiziert, Thailand

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

## HAUPTMENU TAKE AWAY LUNCH WOCHE 37+38

### **21 HOMEMADE GREEN CURRY - CHICKEN ..... CHF 21.00**

Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 19.00)

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **22 RED CURRY CHICKEN - ROTES CURRY MIT POULET ..... CHF 21.00**

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **23 PANANG CURRY BEEF ..... CHF 22.00**

Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **24 MASSAMAN CURRY CHICKEN ..... CHF 21.00**

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **25 PAD THAI CHICKEN ..... CHF 20.00**

Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süsssaurer Tamarind Sauce (vegetarisch mit Tofu CHF 19.00)

+ DAZU FRISCHE SOJASPROSSEN

### **26 FRIED RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES ..... CHF 20.00**

Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (vegetarisch mit Gemüse CHF 18.00)

### **27 GINGER CHICKEN - PAD KING CHICKEN ..... CHF 21.00**

Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce, Sojasauce, Peperoni

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **28 PAD PED PRIK GAENG - BEEF ..... CHF 22.00**

Rindfleisch gebraten, mit roter Chilly-Curry Paste mit grünen Bohnen, Stir fried beef with red curry paste

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **29 FRIED CHICKEN CASHEW NUTS ..... CHF 22.00**

Frittiertes, geschnetzeltes Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Art der Küchenchefin.

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

### **30 SWEET AND SOUR CHICKEN - PRIAU WAN GAI ..... CHF 21.00**

Priau Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaurer Sauce

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS