

## Woche 43 und 44 Take Away am Mittag

### Vorspeisen

- 9101 Spring Rolls (vegetarisch) - Frühlingsrollen** – Frisch, hausgemacht, knusprig – gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln – frittiert CHF 12.00  
» serviert mit süsser Chilisauce
- 9118 Thai Tempura Prawns** – 5 Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig CHF 16.00  
» serviert mit süss-saurer Chili Sauce
- 9121 Thai Samosa hausgemacht im Reisteig** – Gehacktes Pouletfleisch, süsse Kartoffeln und Gemüse Mischung mit Curry, frittiert (5 Pcs) CHF 12.00  
» serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht
- 9202 Tom Kha Gai - Mild Soup with Chicken** – Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft CHF 15.50

Besuchen Sie uns auf Facebook – Benjarong Baar, Facebook

– Wir kochen mit frischen Zutaten, praktisch alles ist hausgemacht und wird frisch zubereitet. Bei vielen Menüs können Sie wählen: mild – medium – hot | mild – mittelscharf – scharf. Bitte teilen Sie 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

Hauptmenu auf der Rückseite

## Take Away Mittagessen Woche 43 und 44

- 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 Beef** – Rotes Curry mit Rindfleisch, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch CHF 22.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 23 Panang Curry Chicken** – Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce CHF 21.00  
» 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 Chicken** – Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süssaurer Tamarind Sauce (**vegetarisch mit Tofu CHF 19.00**) CHF 20.00  
» dazu frische Sojasprossen
- 26 Pad Si Eiw - Chicken** – Gebratene breite Reismudeln mit Poulet, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce CHF 21.00  
» dazu frische Sojasprossen
- 27 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
- 28 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
- 29 Fried Chicken Cashew Nuts** – Frittiertes, geschnetztes Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Art der Küchenchefin. CHF 22.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 30 Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai** – Piau Wan Gai – Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süssaurer Sauce CHF 21.00  
» serviert mit einer Portion Reis