

## Woche 43 und 44 Mittagessen · Vorspeisen

---

- 101 Spring Rolls Frühlingsrollen** – (vegetarisch) – Frisch, hausgemacht, knusprig – gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln – frittiert, 3 Pcs CHF 12.00  
» serviert mit einer süss-sauren Chili Sauce
- 118 Thai Tempura Prawns - Crevetten** – 5 Crevetten gebacken, knuspriger leichter Tempura-Backteig CHF 16.00  
» serviert mit einer süsssauren Chili Sauce
- 121 Thai Samosa hausgemacht in Reisteig** – Gehacktes Pouletfleisch, süsse Kartoffeln und Gemüse Mischung mit Curry, frittiert (5 Pcs) CHF 12.00  
» serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht
- 202 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 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

**Hauptmenu auf der Rückseite**

## Hauptmenü – Lunch Woche 43 und 44

- 1 Homemade Green Curry Chicken – Gaeng Khiao Wan** – Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, mit Auberginen, grünen Bohnen, Thai-Basilikum in Kokosmilch (**Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 21.00**) CHF 23.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 2 Red Curry Beef** – Rotes Curry mit Rindfleisch, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch CHF 24.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 3 Panang Curry Chicken** – Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce CHF 23.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 4 Massaman Curry Beef** – Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, » serviert mit einer Portion Reis CHF 24.00
- 5 Pad Thai Chicken** – Gebratene Reisnudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsssaure Tamarindensauce. (**Vegetarisch mit Tofu CHF 21.00**) CHF 22.00  
» dazu frische Sojasprossen
- 6 Pad Si Eiw – Chicken** – Gebratene breite Reisnudeln mit Poulet, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce CHF 23.00  
» dazu frische Sojasprossen
- 7 Ginger Chicken – Pad King Chicken** – Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen und Broccoli an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, rotem Peperoni CHF 23.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 8 Beef Oyster Sauce** – Pad Nam Man Hoi – Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison-Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (**ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 21.00**) CHF 24.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 9 Fried Chicken Cashew Nuts** – Frittiertes, geschnetzeltes Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Art der Küchenchefin. CHF 24.00  
» serviert mit einer Portion Reis
- 10 Sweet and Sour Chicken – Piau Wan Gai** – Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsssauren Sauce CHF 23.00  
» serviert mit einer Portion Reis