



## VORSPEISEN TAKE AWAY AM MITTAG OFFEN VON 11:00 BIS 13:30 CORONAZEIT RESTAURANT GESCHLOSSEN

### 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 süssaurer Chili Sauce

### 9200 Tom Yam Gung | Hot and sour Soup

berühmte thailändische scharfsaure Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kaffernlimetten-Blättern, Zwiebeln, Koriander und Chili (normal etwas scharf) bestellen Sie mild, medium oder scharf. CHF 16.50

### 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

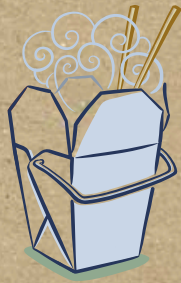


### Herkunftsnachweis:

Rind, Schwein, Poulet, Tofu aus der Schweiz. Freilandeier vom Letzi Hof in Zug: <http://www.iten-letzi-zug.ch>, alles möglichst lokal und frisch. Ente: Frankreich / Thailand / Ungarn. Fisch: Nordostatlantic mit Schleppnetz. Crevetten: Südostasien POS zertifiziert, Thailand

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.

Restaurant · BENJARONG · Authentic · Thai Cuisine · Dorfstrasse 7 · 6340 Baar · [www.benjarong.ch](http://www.benjarong.ch) ·  
Reservationen: [bookatable.ch](http://bookatable.ch), online · 041 530 24 55 · [mail@benjarong.ch](mailto:mail@benjarong.ch)



## MITTAGESSEN TAKE AWAY - CORONAZEIT

### **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 Chicken**

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln CHF 21.00  
– 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 Fried Rice with Chicken and Vegetables**

Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (vegetarisch mit Gemüse CHF 18.00) CHF 20.00

### **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, geschnetzeltes 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