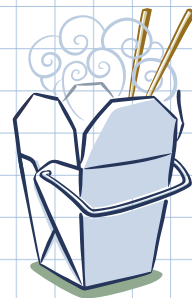





BENJARONG
Thai Cuisine



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

9101 Spring Rolls (vegetarisch) – Frühlingsrollen — CHF 12.00
Frisch, hausgemacht, knusprig – gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln –
frittiert

/ serviert mit süsser Chilisauce

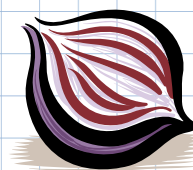
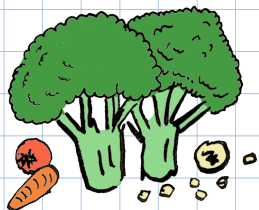
9118 Thai Tempura Prawns — CHF 16.00
5 Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig

/ serviert mit süs-saurer Chili Sauce

9121 Thai Samosa hausgemacht im Reisteig — CHF 12.00
Gehacktes Pouletfleisch, süsse Kartoffeln und Gemüse Mischung mit Curry, frittiert (5 Pcs)

/ serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht

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

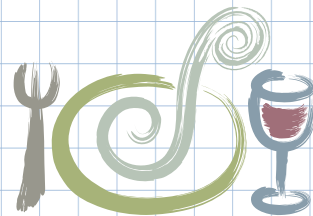


Herkunftsnachweis:

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: Nordostatlantisch mit Schleppnetz. Crevetten: Südostasien POS
zertifiziert, Thailand

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.

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



MITTAGESSEN TAKE AWAY – CORONAZEIT

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 Reismnudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süßsaurer Tamarind Sauce (vegetarisch mit Tofu CHF 19.00)

/ dazu frische Sojasprossen

26 **Pad Si Eiw – Beef — CHF 22.00**

Gebratene breite Reismnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce

/ dazu frische Sojasprossen

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 **Basil Chicken — CHF 21.00**

Pad Ka-Prac, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

/ serviert mit einer Portion Reis

29 **Beef Oyster Sauce — CHF 22.00**

Pad Nam Man Hoi – Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 19.00)

/ serviert mit einer Portion Reis

30 **Fried Rice with Chicken and Vegetables — CHF 20.00**

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