



# BENJARONG

## *Thai Cuisine*

*Take Away*

*Authentic Thai Food*

*17.00 Uhr bis 20.00 Uhr*

*Montag bis Samstag*

*Sonntag geschlossen*

*gültig ab 4. Januar 2021 bis auf weiteres*

*Falls Sie etwas wünschen, das nicht auf der Karte ist, sind wir gerne bereit, Ihnen das wenn möglich zu kochen. Es braucht vielleicht ein bisschen mehr Zeit, aber dafür ist Ihr Wunsch erfüllt*



## Vorspeisen

- |             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| <b>9101</b> | <b>Poh Pia Tod (vegetarisch) - Frühlingsrollen</b><br>Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln, Shiitake Pilzen und Glasnudeln serviert mit süsser Chilisauce – frittiert                           | <b>11.00</b> |
| <b>9102</b> | <b>Gai Satay - Pouletspiesschen mit Satay-Sauce</b><br>In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen grilliert, mit hausgemachter Erdnussauce und Thai-Gurken-Relish   | <b>16.00</b> |
| <b>9105</b> | <b>Thung Thong - Money Bag</b><br>Gehacktes Poulet und Crevetten gemixt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert, serviert mit Pflaumensauce | <b>13.00</b> |
| <b>9109</b> | <b>Gemischte Thai Vorspeise (für 1 Person)</b><br>Eine Auswahl an 4 Vorspeisen ( 1 Springroll, 1 Mini Toast, 2 Money Bags, 1 Tempora Prawn (Frühlingsrolle, Reisteigbeutelchen, Tempura-Crevette)                                      | <b>14.00</b> |
| <b>9118</b> | <b>Thai Tempura Prawns / Tempura Crevetten</b><br>Im flockigen, sehr leichten Tempora Teig vorgebackene Crevetten, ein leichter Sack, passt gut zu Schaumwein, Prosecco oder Champagner  | <b>15.00</b> |

## Suppen

Die Suppen werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf** serviert. (mild – medium – hot)

- |             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>9200</b> | <b>Tom Yam Gung</b><br><b>Berühmte thailändische scharfsaure Suppe</b> mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Kaffernlimetten-Blätter, Zwiebeln, Koriander und Chili | <b>15.00</b> |
| <b>9202</b> | <b>Tom Kha Gai</b><br>Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft  | <b>14.00</b> |

Preise in CHF, inkl. MwSt.



## Salate

Die Salate werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf serviert.** (mild – medium – hot)

- |             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| <b>9150</b> | <b>Nür Nam Tok - Waterfall Beef</b> (Nordost Thailand Style) <b>Hauptmahlzeit</b><br>Grilliertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten an Dressing aus Koriander, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Chili, geröstetem Klebreismehl, Limettensaft, serviert mit einer Portion Reis   | <b>28.00</b> |
| <b>9153</b> | <b>Som Tam - (Thay Papaya Spicy Salad) sehr scharf, auf verlangen auch mild</b><br>Grüne Papaya in dünne Streifen geschnitten sowie Tomaten werden zu einem ausserordentlich geschmackvollen Salat vermischt, mit einer vorher von Hand im Mörser kreierte Sauce, die Knoblauch, scharfen Chili, Crevetten und Thai-Langbohnen enthält. Garniert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer frischen, klaren Gemüse-Relish<br><b>Ein sehr populäres Thai Gericht mit einer wunderbaren Geschmacksentfaltung im Gaumen.</b><br><b>Bitte unbedingt angeben mild, medium, hot oder Thai hot</b> | <b>15.00</b> |
| <b>9155</b> | <b>Larb Gai - Spicy Thai Chicken Salat - Vorspeise</b><br>Geschnetzeltes Poulet-Fleisch, gemixt mit Thai-Kräutern, Chili und Limettensaft  | <b>16.00</b> |
| <b>9160</b> | <b>Chicken Salad with Vegetables and Lettuce - Hauptspeise</b><br>Pouletfleisch, leicht angebraten, ohne Fett, mit viel rohem Gemüse und Salat. Ideals Menu um Kalorien zu verlieren. In einem grossen Teller, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett - als Hauptspeise geeignet. (mild - medium - hot)   | <b>20.00</b> |
| <b>9161</b> | <b>Beef Salad with Vegetables and Lettuce - Hauptspeise</b><br>Rindfleisch, leicht angebraten, ohne Fett, mit viel rohem Gemüse und Salat. Ideals Menu um Kalorien zu verlieren. In einem grossen Teller, serviert mit hausgemachter geschmackvoller Sauce ohne Öl und Fett - als Hauptspeise geeignet. (mild - medium - hot)  | <b>21.00</b> |



## Curries

Die Curries werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf** serviert. (**mild - medium - hot**)

<b>9250</b>	<b>Gang Keo Wan Green Curry Chicken</b> Grüne Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch.	<b>23.00</b>
<b>9251</b>	<b>Gang Keo Wan Green Curry Beef - Rindfleisch + siehe 9250</b>	<b>25.00</b>
<b>9252</b>	<b>Gang Keo Wan Green Curry Prawns - Crevetten + siehe 9250</b>	<b>25.00</b>
<b>9270</b>	<b>Gang Daeng Red Curry Chicken</b> Rotes Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.	<b>23.00</b>
<b>9271</b>	<b>Gang Daeng Red Curry Beef</b> Rotes Curry Sauce mit Rindfleisch, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.	<b>25.00</b>
<b>9272</b>	<b>Gang Daeng Red Curry Prawns</b> Rotes Curry Sauce mit Crevetten, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum.	<b>25.00</b>
<b>9260</b>	<b>Gang Garee Gai Yellow Curry Chicken</b> Gelbes Curry Sauce mit Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln	<b>23.00</b>
<b>9263</b>	<b>Gang Garee Tofu - Yellow Curry Tofu</b> vegetarisch Gelbes Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln	<b>23.00</b>
<b>9280</b>	<b>Panang Curry Chicken</b> Panang Curry mit Poulet, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch.	<b>23.00</b>
<b>9281</b>	<b>Panang Curry Beef</b> Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch.	<b>26.00</b>
<b>9290</b>	<b>Massaman Curry Beef</b> Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln, abgeschmeckt mit gerösteten Cashewnüssen	<b>26.00</b>
<b>9291</b>	<b>Massaman Curry Chicken - Poulet + siehe 9290</b>	<b>23.00</b>
<b>9295</b>	<b>Gang Phet Pet Young Red Duck Curry (Beliebte thailändische Spezialität)</b> Rotes Curry mit gebratener <b>Ente</b> , Ananas, Trauben, Cherry Tomaten Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch	<b>25.00</b>

**Alle unsere Curries werden mit einer Portion Reis serviert.**

**Im Preis inbegriffen**

<b>9001</b>	<b>Jede weitere Portion Reis</b> Preise in CHF, inkl. MwSt.	<b>3.50</b>
-------------	--	-------------



### *Feine Menues aus dem Wok - gesundes knackiges Gemüse*

Die Wok-Menues werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf** serviert. (mild – medium – hot)

<b>9350</b>	<b>Gai Pad Med Mamuang - Chicken Casehw Nut</b>	<b>25.00</b>
	Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis sowie Zwiebeln und Peperoni	
<b>9354</b>	<b>Pad Prian Wan Gai - Sweet and Sour Chicken - Poulet süss-sauer</b>	<b>23.00</b>
<b>9358</b>	<b>Pad Prian Wan Gung - Sweet and Sour Prawns - Crevetten süss-sauer</b>	<b>25.00</b>
	mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süss-saurer Sauce	
<b>9355</b>	<b>Pad King - Chicken - Ginger Chicken - Ingwer Poulet</b>	<b>24.00</b>
<b>9357</b>	<b>Pad King - Beef - Ginger Beef - Ingwer Rindfleisch</b>	<b>25.00</b>
	mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, roter Chili und Knoblauch	
<b>9356</b>	<b>Pad Nam Man Hoi - Beef Oyster Sauce</b>	<b>25.00</b>
	Gebratenes Rindfleisch mit Pilzen an einer Austernsauce, mit Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>9351</b>	<b>Pad Ka-Pras - Basil Chicken - Basilikum Poulet</b>	<b>23.00</b>
	gebratenes Poulet + Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch.	
<b>9352</b>	<b>Pad Ka-Pras - Basil Beef - Basilikum Rindfleisch</b>	<b>25.00</b>

**Alle unsere Gerichte, ohne Nudelgerichte werden mit einer Portion Reis serviert.  
Im Preis inbegriffen.**

**Jede weitere Portion Reis Fr. 3.50**

### *Nudel- und Reisgerichte*

Die Nudel- und Reismenues werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf** serviert. (mild – medium – hot)

<b>9400</b>	<b>Pad Thai Chicken und Tofu - Beliebtestes Thai-Nudelgericht</b>	<b>22.00</b>
<b>9401</b>	<b>Pad Thai Prawns mit Crevetten und Tofu</b>	<b>25.00</b>
	mit Tofu, Ei, und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	
<b>9403</b>	<b>Pad Si Eiw Chicken</b>	<b>22.00</b>
<b>9404</b>	<b>Pad Si Eiw Beef</b>	<b>23.00</b>
	mit gebratenen breiten Reismudeln, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen	
<b>9405</b>	<b>Fried Egg Nudels with Vegetables and Chicken</b>	<b>23.00</b>
	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Poulet gemischt mit Tamarind und Soja Sauce, normalerweise mild serviert, kann aber auch Medium oder Hot bestellt werden	
<b>9406</b>	<b>Fried Egg Nudels with Vegetables - Gebratene Eiernudeln + Gemüse, vegetarisch</b>	<b>21.00</b>
<b>9450</b>	<b>Khao Pad Gai - Fried Rice Chicken - Gebratener Reis mit Poulet</b>	<b>22.00</b>
<b>9451</b>	<b>Khao Pad Gung - Fried Rice Prawns - Gebratener Reis mit Crevetten</b>	<b>24.00</b>
	Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken	

Preise in CHF inkl. MwSt.



## *Vegetarische Speisen*

Die vegetarischen Menues werden auf Ihren Wunsch **mild, mittlere Schärfe oder ganz Scharf** serviert. (**mild - medium - hot**)

<b>9253</b>	<b>Gang Keo Wan Green Curry Tofu</b> Grüne Curry Sauce mit Tofu, gekochten-Auberginen, grüne Bohnen und Basilikum in Kokosmilch, serviert mit einer Portion Reis	<b>23.00</b>
<b>9263</b>	<b>Gang Garee - Yellow Curry Tofu vegetarisch</b> Gelbes Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit einer Portion Reis	<b>23.00</b>
<b>9353</b>	<b>Wok - Pad Tau Hoo Benjarong Stir fried vegetables</b> Angebratenes Saisongemüse mit Tofu an einer Pilzsauce aus dem Feuerwok (vegetarisch) (schärfe wählen), serviert mit einer Portion Reis	<b>21.00</b>
<b>9360</b>	<b>Omelette Benjarong</b> Omelette mit Schweizer Freiland Eiern, Zwiebelgemüse und fein abgeschmeckt mit Fischsauce, serviert mit einer Portion Reis	<b>18.00</b>
<b>9402</b>	<b>Pad Thai Tofu vegi - Beliebtestes Thai-Nudelgericht</b> Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	<b>21.00</b>
<b>9455</b>	<b>Reisgericht - Khao Pad Pak - Fried Rice vegetables</b> Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken	<b>20.00</b>

Preise in CHF inkl. MwSt.

**jede weitere Portion Reis**

**3.50**



## Getränke

### **Sehr beliebter, hausgemachter Eistee** (nicht immer verfügbar)

9801	Benjarong Thai Ice Tea 5 dl	<b>4.00</b>
9802	Benjarong Blue Dragon Tea 5 dl	
9803	Benjarong Lemon Gras Tea 5 dl	

### **Oishi Tea**

9886	Oishi Green Tea Original 5 dl	<b>4.00</b>
9887	Oishi Green Tea Honey Lemon 5 dl	<b>4.00</b>

### **Alkohol Flaschenbier**

9889	Singha 30cl	<b>4.50</b>
	Chang 30cl	
	Tiger 30cl	
	Leo 30cl	
	Baarer Bier, Goldmandli spezial dunkel 30 cl	
	Baarer alkoholfrei 30 cl	

Preise in CHF, inkl. MwSt.

### **Mineralwasser Glas-Flaschen**

9888	Alle Mineralwasser 33cl Rivella rot, blau, Coca Cola und Coca Cola Zero, Ramseier Apfelschorle, Elmer Citro etc. EisTee	<b>4.00</b>
9890	Mineralwasser 50cl	<b>5.00</b>

### **Weine Prosecco**

Auf alle im Benjarong Thai Cuisine  
verkauften Weine und Prosecco in  
der 7,5 dl Flasche erhalten Sie im  
Take- Away Verkauf CHF 10.00  
Ermässigung auf die Preise in der  
Weinkarte.

## Herkunftsnachweis

Rind	Schweiz	Fisch	Pazifik
Schwein	Schweiz	Crevetten	Südostasien, FOS zertifiziert
Poulet	Schweiz	Tofu	Schweiz
Ente	Frankreich / Thailand / Ungarn	Eier	Schweiz, Freiland

Abweichungen dieser Angaben werden auf dem Tagesangebot vermerkt!

**Schnell gekocht  
Frisch zubereitet  
www.benjarong.ch**



**Take Away  
Bestellungen  
Telefon 041 530 24 55**

**Bestellnummern vermeiden Verwechslungen  
alles wird frisch gekocht, durchschnittliche Zubereitungszeit  
weniger als 15 Minuten.**

Besuchen Sie unsere Webpage für Informationen und direkte  
Tischbuchung

**[www.benjarong.ch](http://www.benjarong.ch)**

Schauen Sie auch auf der  
Facebook-Seite von Benjarong

**Restaurant Benjarong Facebook**

Anlässe, Geburtstagsparties, Familienfeiern  
Geschäftsanlässe  
Catering

**Telefon 041 530 24 55  
email [mail@benjarong.ch](mailto:mail@benjarong.ch)  
[www.benjarong.ch](http://www.benjarong.ch)  
Restaurant Benjarong Thai Cusine  
Dorfstrasse 7 (ehemals Schwert)  
Seit 2014  
6340 Baar**

**Küchenchefin  
Jong  
Jongjit Ketwijarn**