



BENJARONG

Thai Cuisine

Take Away

Authentic Thai Food

17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Montag bis Samstag

Sonntag geschlossen

gültig ab 10. Mai 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

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 9101 | Frühlingsrollen - Poh Pia Tod (vegetarisch) Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln, Shiitake Pilzen und Glasnudeln serviert mit süsser Chilisauce – frittiert 3 Stück (6 halbe) | 11.00 |
| 9102 | Gai Satay - Pouletspiesschen mit Satay-Sauce In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen grilliert, mit hausgemachter Erdnussauce und Thai-Gurken-Relish (4 Stück) | 16.00 |
| 9105 | Thung Thong - Money Bag Gehacktes Poulet und Crevetten gemixt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert, serviert mit Pflaumensauce (6 Stück) | 13.00 |
| 9109 | Gemischte Thai Vorspeise (für 1 Person) Eine Auswahl an 4 Vorspeisen (1 Springroll, 1 Mini Toast, 2 Money Bags, 1 Tempora Prawn (Frühlingsrolle, Reisteigbeutelchen, Tempura-Crevette) | 14.00 |
| 9118 | Thai Tempura Prawns / Tempura Crevetten Im flockigen, sehr leichten Tempora Teig vorgebackene Crevetten, ein leichter Sack, passt gut zu Schaumwein, Prosecco oder Champagner (6 Stück) | 15.00 |

Suppen

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

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

Preise in CHF, inkl. MwSt.



Salate

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

- | | | |
|------|--|-------|
| 9151 | Waterfall Beef - Nür Nam Tok (Nordost Thailand Style) Hauptmahlzeit Grilliertes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten an Dressing aus Koriander, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Chili, geröstetem Klebreismehl, Limettensaft, serviert mit einer Portion Reis | 28.00 |
| 9153 | Thai Papaya Spicy Salad - Som Tam, sehr scharf, auf verlangen mild 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 Ein sehr populäres Thai Gericht mit einer wunderbaren Geschmacksentfaltung im Gaumen. Bitte unbedingt angeben mild, medium, hot oder Thai hot | 15.00 |
| 9155 | Chicken Salat Larb - Vorspeise Larb Gai - Spicy Thai Geschnetzeltes Poulet-Fleisch, gemixt mit Thai-Kräutern, Chili und Limettensaft | 16.00 |
| 9160 | Chicken Salad with Vegetables and Lettuce - Hauptspeise 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) ohne Reis serviert Zusätzlich eine Portion Reis Fr. 3.50 | 24.00 |
| 9161 | Beef Salad with Vegetables and Lettuce - Hauptspeise 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) ohne Reis serviert Zusätzlich eine Portion Reis Fr. 3.50 | 26.00 |



Curries

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

| | | |
|------|---|-------|
| 9250 | Green Curry Chicken - Gang Keo Wan Grüne Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen grünen Bohnen und Basilikum in Kokosmilch. | 23.00 |
| 9251 | Green Curry Beef - Rindfleisch + siehe 9250 Gang Keo Wan | 25.00 |
| 9252 | Green Curry Prawns - Crevetten + siehe 9250 -Gang Keo Wan Green | 25.00 |
| 9270 | Red Curry Chicken - Gang Daeng Rotes Curry Sauce mit Poulet, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum. | 23.00 |
| 9271 | Red Curry Beef - Gang Daeng Rotes Curry Sauce mit Rindfleisch, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum. | 25.00 |
| 9272 | Red Curry Prawns - Gang Daeng Rotes Curry Sauce mit Crevetten, knackig gekochtem assortiertem Thai Gemüse und Basilikum. | 25.00 |
| 9260 | Yellow Curry Chicken - Gang Garee Gai Gelbes Curry Sauce mit Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln | 23.00 |
| 9263 | Yellow Curry Tofu vegetarisch - Gang Garee Tofu Gelbes Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln | 23.00 |
| 9280 | Panang Curry Chicken Panang Curry mit Poulet, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch. | 23.00 |
| 9281 | Panang Curry Beef Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch. | 26.00 |
| 9290 | Massaman Curry Beef Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln, abgeschmeckt mit gerösteten Cashewnüssen | 26.00 |
| 9291 | Massaman Curry Chicken - Poulet + siehe 9290 | 23.00 |
| 9295 | Red Curry Duck - Gang Phet Pet Young (Beliebte thailändische Spezialität) Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch | 25.00 |
| | Alle unsere Curries werden mit einer Portion Reis serviert. Im Preis inbegriffen | |
| 9001 | Jede weitere Portion Reis Preise in CHF, inkl. MwSt. | 3.50 |



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)

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

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)

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



Vegetarische Speisen

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

| | | |
|-------------|---|--------------|
| 9101 | Frühlingsrollen - Poh Pia Tod (vegetarisch) Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln, Shiitake Pilzen und Glasnudeln serviert mit süsser Chilisauce – frittiert 3 Stück (6 halbe) | 11.00 |
| 9253 | Green Curry Tofu - Gang Keo Wan Grüne Curry Sauce mit Tofu, gekochten-Auberginen, grüne Bohnen und Basilikum in Kokosmilch, serviert mit einer Portion Reis | 23.00 |
| 9263 | Yellow Curry Tofu vegetarisch - Gang Garee Gelbes Curry Sauce mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln, serviert mit einer Portion Reis | 23.00 |
| 9353 | Benjarong Stir fried vegetables from Wok - Pad Tau Hoo Benjarong Angebratenes Saisongemüse mit Tofu an einer Pilzsauce aus dem Feuerwok (vegetarisch) (schärfe wählen), serviert mit einer Portion Reis | 21.00 |
| 9360 | Omelette Benjarong Omelette mit Schweizer Freiland Eiern, Zwiebelgemüse und fein abgeschmeckt mit Fischesauce, serviert mit einer Portion Reis | 18.00 |
| 9402 | Pad Thai Tofu vegi - Beliebtestes Thai-Nudelgericht Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen | 21.00 |
| 9455 | Fried Rice vegetables - Gebratenes Reis mit Gemüse - Khao Pad Pak - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Ei, sowie Frühlingszwiebeln, zusätzlich serviert – Tomaten und Gurken | 20.00 |

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 | 4.00 |
| 9802 | Benjarong Blue Dragon Tea 5 dl | |
| 9803 | Benjarong Lemon Gras Tea 5 dl | |

Oishi Tea

| | | |
|------|----------------------------------|-------------|
| 9886 | Oishi Green Tea Original 5 dl | 4.50 |
| 9887 | Oishi Green Tea Honey Lemon 5 dl | 4.50 |

Alkohol Flaschenbier

| | | |
|------|--|-------------|
| 9889 | Baarer Bier, Goldmandli spezial dunkel 30 cl Baarer alkoholfrei | 4.50 |
| 9885 | Chang Bier von Thailand, 30cl Singha Bier von Thailand, 30 cl | 5.50 |

Preise in CHF, inkl. MwSt.

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!

Mineralwasser Glas-Flaschen

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

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.

**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

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
www.benjarong.ch
Restaurant Benjarong Thai Cusine
Dorfstrasse 7 (ehemals Schwert)
Seit 2014
6340 Baar**

**Küchenchefin
Jong
Jongjit Ketwijarn**