

WOCHE 41 UND 42 TAKE AWAY AM MITTAG VORSPEISEN

- 9101 SPRING ROLLS (**VEGETARISCH**) – FRÜHLINGSROLLEN CHF 12.00
Frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert
+ serviert mit süsser Chilisauce
- 9121 THAI SAMOSA HAUSGEMACHT IM REISTEIG *Gehacktes* CHF 12.00
Pouletfleisch, süsse Kartoffeln und Gemüsemischung mit Curry, frittiert (5 Pcs)
+ serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht
- 9200 TOM YAM GUNG | HOT AND SOUR SOUP *berühmte thailändische* CHF 16.50
scharfsaure Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras,
Kaffernlimetten-Blättern, Zwiebeln, Koriander und Chili (normal etwas scharf) bestellen Sie mild,
medium oder scharf.
- 9202 TOM KHA GAI – MILD SOUP WITH CHICKEN *Milde* CHF 15.50
Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und
etwas Limettensaft

Besuchen Sie uns auf Facebook - Benjarong Baar, Facebook

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 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.

HAUPTMENU AUF DER RÜCKSEITE

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

TAKE AWAY MITTAGESSEN WOCHE 41 UND 42

- 21 **HOMEMADE GREEN CURRY – CHICKEN** Hausgemachtes grünes CHF 21.00
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** Rotes CHF 21.00
Curry mit Chicken, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot (**Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 19.00**)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 23 **PANANG CURRY BEEF (THAI TRADITIONAL)** Panang Curry mit CHF 22.00
gesottenem Rindfleisch (mit Siedfleisch ist alte Thai Tradition) knackig gekochten frischen grünen Bohnen, Karotten, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce
+ serviert mit einer Portion Reis
- 24 **MASSAMAN CURRY CHICKEN** Massaman-Curry Sauce mit CHF 21.00
Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
+ serviert mit einer Portion Reis
- 25 **PAD THAI CHICKEN** Gebratene Reismnudeln + Poulet, Ei, Thai CHF 20.00
Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süsssaurer Tamarind Sauce (**vegetarisch mit Tofu CHF 19.00**)
+ dazu frische Sojasprossen
- 26 **FRIED RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES** Kao Pad Gai - . . . CHF 20.00
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (**vegetarisch mit Gemüse CHF 18.00**)
- 27 **GINGER CHICKEN – PAD KING CHICKEN** Gebratenes Pouletfleisch. . . . CHF 21.00
mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce, Sojasauce, Peperoni
+ serviert mit einer Portion Reis
- 28 **BEEF OYSTER SAUCE** Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an CHF 22.00
einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (**ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 19.00**)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 29 **BASIL CHICKEN** Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, CHF 21.00
knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
+ serviert mit einer Portion Reis
- 30 **SWEET AND SOUR CHICKEN – PRIAU WAN GAI** Prialu Wan Gai - . . CHF 21.00
Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaurer Sauce
+ serviert mit einer Portion Reis