

Take Away Mittag Woche 47/48

Vorspeisen

Besuchen Sie uns auf Facebook

- 9101 Spring Rolls (vegetarisch) - Frühlingsrollen** – Frisch, CHF 12.00
hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert
– serviert mit süsser Chilisauce
- 9102 Chicken Satay** – Poulet Spiesschen grilliert mit hausgemachter CHF 16.00
Erdnuss-Sauce
- 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
- 9202 Tom Kha Gai - Mild Soup with Chiken** – Milde Poulet-Suppe CHF 15.50
mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft

– 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. –

Hauptmenu auf der Rückseite

Herkunftsnachweis:

– Rindfleisch, Schwein, Poulet, Tofu aus der Schweiz. Rindfleisch vom St. Meinradshof, Allenwinden, Florian Theiler, Freilandeier vom Huobhof in Baar, Stefan Langenegger, alles möglichst lokal und frisch. Ente: Frankreich / Thailand / Ungarn. Fisch: Nordostatlantic mit Schleppnetz. Crevetten: Südostasien POS zertifiziert, Thailand –

Take Away Mittag Woche 47/48

- 👍 **21 Homemade Green Curry - Chicken** – Hausgemachtes grünes Curry CHF 21.00
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 Beef** – Rotes Curry mit Rindfleisch, Auberginen, Bambus, . . . CHF 22.00
grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch
– serviert mit einer Portion Reis
- 23 Panang Curry Chicken** – Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig . . . CHF 21.00
gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce
(**Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 19.00**)
– 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 Reissnudeln + Poulet, Ei, Thai CHF 20.00
Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süssaurer Tamarind Sauce (**vegetarisch mit Tofu CHF 19.00**)
– dazu frische Sojasprossen
- 26 Basil Chicken** – Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, . . . CHF 21.00
knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
– serviert mit einer Portion Reis
- 27 Chicken Oyster Sauce** – Pad Nam Man Hoi Gai - Gebratenes Poulet an CHF 21.00
einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch
– 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 Fried Chicken Cashew Nuts** – Frittiertes, geschnetzeltes Pouletfleisch CHF 22.00
mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Art der Küchenchefin.
– serviert mit einer Portion Reis
- 30 Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai** – Piau Wan Gai - CHF 21.00
Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süssaurer Sauce
– serviert mit einer Portion Reis