



BENJARONG

Thai Cuisine

WOCHE 25 UND 26 MITTAGESSEN - VORSPEISEN

101 Spring Rolls Frühlingsrollen CHF 12.00

*(vegetarisch) - Frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln
- frittiert, 3 Pcs*

+ serviert mit einer süss-sauren Chili Sauce

105 Thung Thong - Money Bag (vegetarisch) CHF 14.00

*Fein geschnittene Gemüsemischung mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander,
Pfeffer und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert (6 Stück)*

+ serviert mit Pflaumensauce

118 Thai Tempura Prawns - Crevetten CHF 16.00

5 Crevetten gebacken, knuspriger leichter Tempura-Backteig

+ serviert mit einer süsssauren Chili Sauce

202 Tom Kha Gai - Mild Soup with Chicken CHF 15.50

*Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und
Zitronengras und etwas Limettensaft*

BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK - BENJARONG BAAR, FACEBOOK

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*

*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.*

MEHR MENUS 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



BENJARONG

Thai Cuisine

HAUPTMENÜ - LUNCH WOCHE 25 UND 26

- 1 Homemade Green Curry Chicken** CHF 24.00
Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, mit Auberginen, grünen Bohnen, Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 23.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 2 Red Curry Duck** CHF 26.00
Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten, Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 23.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 3 Panang Curry Chicken** CHF 24.00
Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 23.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 4. Massaman Curry Chicken** CHF 24.00
Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebel
+ serviert mit einer Portion Reis
- 5 Pad Thai Chicken** CHF 22.00
Gebratene Reismudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsssaure Tamarindensauce. (Vegetarisch mit Tofu CHF 21.00)
+ dazu frische Sojasprossen
- 6 Pad Si Eiw - Beef** CHF 25.00
Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce
+ dazu frische Sojasprossen
- 7 Basil Chicken** CHF 24.00
Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
+ serviert mit einer Portion Reis
- 8 Beef Oyster Sauce** CHF 25.00
Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison-Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 23.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 9 Fried Chicken Cashew Nuts** CHF 25.00
Frittiertes, geschmetzeltes Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Art der Küchenchefin.
+ serviert mit einer Portion Reis
- 10 Sweet and Sour Chicken - Prian Wan Gai** CHF 24.00
Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsssauren Sauce (Sweet and sour Tofu CHF 23.00)
+ serviert mit einer Portion Reis