



BENJARONG

Thai Cuisine

WOCHE 25 UND 26 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
- 9105 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
- 9118 Thai Tempura Prawns** CHF 16.00
5 Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig
+ serviert mit süssaurer Chili Sauce
- 9202 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 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.

**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

HAUPTMENU TAKE AWAY LUNCH WOCHE 25+26

- 21 Homemade Green Curry - Chicken** CHF 22.00
Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 21.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 22 Red Curry Duck** CHF 24.00
Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten, Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit Kokosmilch (Vegetarisch Tofu VEGAN CHF 21.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 23 Panang Curry Chicken** CHF 22.00
Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce (Vegetarisch mit Tofu VEGAN CHF 21.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 24 Massaman Curry Chicken** CHF 22.00
Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
+ serviert mit einer Portion Reis
- 25 Pad Thai Chicken** CHF 20.00
Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süssaurer Tamarind Sauce (vegetarisch mit Tofu CHF 19.00)
+ dazu frische Sojasprossen
- 26 Pad Si Eiw - Beef** CHF 23.00
Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce
+ dazu frische Sojasprossen
- 27 Basil Chicken** CHF 22.00
Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
+ serviert mit einer Portion Reis
- 28 Beef Oyster Sauce** CHF 23.00
Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 21.00)
+ serviert mit einer Portion Reis
- 29 Fried Chicken Cashew Nuts** CHF 23.00
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
- 30 Sweet and Sour Chicken - Priau Wan Gai** CHF 22.00
Priau Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süssaurer Sauce (Vegetarisch Tofu VEGAN CHF 20.00)
+ serviert mit einer Portion Reis