



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

118 Thai Tempura Prawns - Crevetten ... CHF 18.00

5 Crevetten gebacken, knuspriger leichter Tempura-Backteig

+ serviert mit einer süsssauren Chili Sauce

121 Thai Samosa hausgemacht in Reisteig ... CHF 13.00

Gehacktes Pouletfleisch, süsse Kartoffeln und Gemüsemischung mit Curry, frittiert (5 Pcs)

+ serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht

DESSERT

500 Mango with Sticky Rice ... CHF 18.00

508 Schoggichüechli mit Vanilleglace m/o Rahm ... CHF 14.00

524 Kokosnuss-Schale (natürlich) gefüllt mit Kokosglace ... CHF 10.50

HAUPTMENU AUF DER RÜCKSEITE

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.

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

*BENJARONG Thai Cuisine · Zugerstrasse 3 · 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*

besuchen Sie uns auf facebook - benjarong baar

+ Karte gültig ab 01.09.2023 +





Thai Cuisine
BENJARONG



MENU · MITTAGESSEN

1 Homemade Green Curry Chicken ... CHF 25.00

Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, mit Auberginen, grünen Bohnen, Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

2 Red Curry Chicken ... CHF 25.00

Rotes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot (Vegetarisch + Tofu CHF 24.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

3 Panang Curry Beef ... CHF 26.00

Panang Curry Rindfleisch, knackig gek. grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter Kokosmilch-Sauce (Vegetarisch + Tofu CHF 24.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

4 Massaman Curry Chicken ... CHF 25.00

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln

+ serviert mit einer Portion Reis

5 Pad Thai Chicken ... CHF 24.00

Gebratene Reismnudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsstaure Tamarindensauce. (Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)

+ dazu frische Sojasprossen

6 Fried Rice with Chicken ... CHF 24.00

Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Poulet, sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (vegetarisch+Gemüse+Tofu CHF 23.00)

7 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

8 Basil Chicken ... CHF 24.00

Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch

+ serviert mit einer Portion Reis

9 Ginger Beef - Pad King Beef ... CHF 25.00

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, roter Chili und Knoblauch

+ serviert mit einer Portion Reis

10 Fried Chicken Cashew Nuts ... CHF 26.00

Frittiertes, geschnetzelt Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, brau. Sauce Rezept Küchenchefin.

+ serviert mit einer Portion Reis

11 Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai ... CHF 25.00

Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsstauren Sauce (Sweet and sour Tofu CHF 24.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

