



BENJARONG

Thai Cuisine

Take Away Mittagessen

****Vorspeisen****

9101	Spring Rolls, Frühlingsrollen	CHF	12.00
	Vegetarisch, frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert – serviert mit süsser Chilisauce		
9118	Thai Tempura Prawns – Crevetten	CHF	18.00
	5 Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig – serviert mit süsssaurer Chili Sauce		
9121	Thai Samosa hausgemacht im Reisteig	CHF	13.00
	Vegetarisch - Gemüsemischung mit süssen Kartoffeln und Curry, frittiert (5 Pcs) – serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht		
9202	Tom Kha Gai – Mild Soup with Chicken	CHF	16.50
	Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras und etwas Limettensaft		

Besuchen Sie uns auf Facebook - Benjarong Baar, Facebook

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

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



BENJARONG

Thai Cuisine

Mittagsmenu Take Away

Woche 15 und 16

- | | | | |
|-----------|--|------------|--------------|
| 21 | Homemade Green Curry – Chicken | CHF | 24.00 |
| | Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (37 - Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 22 | Rotes Curry mit Rindfleisch – Red Curry Beef ... | CHF | 25.00 |
| | Rotes Curry mit Rindfleisch, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (38 - Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)
– Serviert mit einer Portion Reis | | |
| 23 | Panang Curry Chicken | CHF | 24.00 |
| | Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce (39 - Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 24 | Massaman Curry Chicken | CHF | 24.00 |
| | Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 25 | Pad Thai Chicken | CHF | 23.00 |
| | Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süssaurer Tamarind Sauce (32 - vegetarisch mit Tofu CHF 22.00)
– dazu frische Sojasprossen | | |
| 26 | Fried Rice with Chicken and Vegetables | CHF | 23.00 |
| | Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingzwiebeln, mit Tomaten und Gurken (34 - vegetarisch mit Gemüse CHF 22.00) | | |
| 27 | Beef Oyster Sauce | CHF | 24.00 |
| | Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (33 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 23.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 28 | Basil Beef – Pad Ka-Prao | CHF | 24.00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 29 | Ginger Chicken – Pad King Chicken | CHF | 24.00 |
| | Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce, Sojasauce, Peperoni
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 30 | Fried Chicken Cashew Nuts | CHF | 25.00 |
| | Frittiertes, geschnetzeltes 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 | | |
| 31 | Sweet and Sour Chicken – Priau Wan Gai | CHF | 24.00 |
| | Priau Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süssaurer Sauce (41 - Vegetarisch Tofu CHF 23.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |