



BENJARONG

Thai Cuisine

Menu am Mittag - Woche 15 und 16

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 |
| | Vegetarisch - Gemüsemischung mit süssen Kartoffeln und Curry, frittiert (5 Pcs)
- serviert mit süsser Chilisauce, hausgemacht | | | | |
| 202 | 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 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, Freiland Eier vom Huobhof in Baar, Stefan Langenegger, alles möglichst lokal und frisch. Ente: Frankreich / Thailand / Ungarn. Fisch: Nordostatlantik 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



Thai Cuisine
BENJARONG

Mittagsmenu Woche 15 & 16

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| 1 | Homemade Green Curry Chicken | CHF | 25.00 |
| | Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, mit Auberginen, grünen Bohnen, Thai-Basilikum, Kokosmilch (43 - mit Beef CHF 26.00 / 17 - vegetarisch Tofu + Gemüse CHF 24.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 2 | Red Curry Beef | CHF | 26.00 |
| | Rotes Curry mit Rindfleisch, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (18 - Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 3 | Panang Curry Chicken | CHF | 25.00 |
| | Panang Curry mit Pouletfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce (19 - Vegetarisch mit 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 Reismudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsstaure Tamarindensauce. (12 - 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 (14 - 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 (13 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 23.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 8 | Basil Beef – Pad Ka-Prao | CHF | 25.00 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 9 | Ginger Chicken – Pad King Chicken | CHF | 25.00 |
| | Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen und Broccoli an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, rotem Peperoni
– serviert mit einer Portion Reis | | |
| 10 | Fried Chicken Cashew Nuts | CHF | 26.00 |
| | Frittiertes, geschnitztes 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 – Priau Wan Gai | CHF | 25.00 |
| | Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsstauren Sauce (55 - Sweet and sour Tofu CHF 24.00)
– serviert mit einer Portion Reis | | |