

WOCHE 17 UND 18 TAKE AWAY AM MITTAG **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 - GREVETTEN 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 - Gemüse Mischung 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

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 · 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

HAUPTMENU TAKE AWAY AM MITTAG

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 BEEF CHF 25.00

Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

25 PAD THAI CHICKEN CHF 23.00

Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süsssaurer Tamarind Sauce (32 - vegetarisch mit Tofu CHF 22.00)

+ DAZU FRISCHE SOJASPROSSEN

26 PAD SI EIW - BEEF CHF 25.00

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce

+ DAZU FRISCHE SOJASPROSSEN

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 CHICKEN CHF 23.00

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

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

29 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

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 süsssaurer Sauce (41 - Vegetarisch Tofu CHF 23.00)

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS