

MITTAGESSEN - WOCHE 19 + 20 · 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

105 THUNG THONG - MONEY BAG CHF 14.00

Vegetarisch - Fein geschnittene Gemüsemischung mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert (6 Stück)
+ SERVIERT MIT PFLAUMENSAUCE

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

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: Nordostatlantisch 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.

MENUS AUF DER RÜCKSEITE



Thai Cuisine
BENJARONG

MITTAGESSEN - WOCHE 19 + 20 - TELLERSERVICE

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 CHICKEN CHF 25.00

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Bestellnummer 18 - Vegetarisch mit Tofu)
+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

3 PANANG CURRY BEEF CHF 26.00

Panang Curry Rindfleisch, knackig gek. grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter Kokosmilch-Sauce (19 - 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 Reismudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsssaure 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 Austersauce mit Saison-Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (13 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 23.00)
+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

8 GINGER CHICKEN - PAD KING CHICKEN CHF 25.00

Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen und Broccoli an einer Mischung aus Austersauce und Sojasauce, rotem Peperoni
+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

9 BASIL BEEF - PAD KA-PRAO CHF 26.00

Gebratenes Rindfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

10 FRIED CHICKEN CASHEW NUTS CHF 26.00

Frittiertes, geschnetzeltes 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 - PRAIU WAN GAI CHF 25.00

Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsssauren Sauce (55 - Sweet and sour Tofu CHF 24.00)
+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

