

WOCHE 25 UND 26 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
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: 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



Thai Cuisine

HAUPTMENÜ - LUNCH WOCHE 25 UND 26

- 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 Duck** CHF 26.00
Rotes Curry mit gebratener Ente, Ananas, Trauben, Cherry Tomaten, Peperoni, Basilikum, Kaffernlimetten-Blätter abgeschmeckt mit 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 Beef** CHF 26.00
Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, » serviert mit einer Portion Reis (Nr. 42 - Massaman vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)
- 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 Austernsauce 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 Austernsauce und Sojasauce, rotem Peperoni
+ serviert mit einer Portion Reis
- 9 Basil Chicken** CHF 25.00
Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, 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 - Prian 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