

## WOCHE 31 UND 32 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 - 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 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.

### 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



## HAUPTMENU TAKE AWAY LUNCH WOCHE 31+32

**21 HOMEMADE GREEN CURRY - CHICKEN ..... CHF 24.00**

Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Nr. 37 - Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

**22 RED CURRY CHICKEN ..... CHF 24.00**

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS

**23 PANANG CURRY BEEF ..... CHF 25.00**

Panang Curry mit Rindfleisch, 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 (Nr. 40 - vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)

+ 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 FRIED RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES CHF 23.00**

Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, 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 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

**29 BASIL CHICKEN ..... CHF 24.00**

Pad Ka-Prhao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, 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 süsssaure Sauce (Nr. 41 - Vegetarisch Tofu CHF 23.00)

+ SERVIERT MIT EINER PORTION REIS