



Thai Cuisine  
**BENJARONG**



## VORSPEISEN RESTAURANT AM MITTAG OFFEN VON 11:00 BIS 14:00

### 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

### 103 Frittierte Fischkühlein, Fried cakes with fish meat CHF 18.00

Gehacktes, frittiertes Fischfleisch und Gemüse, gewürzt (5 Stück) Fried cakes with fish meat, vegetables and spices  
- serviert mit einer süss-sauren Chili Sauce

### 105 Thung Thong - Money Bag CHF 14.00

Vegetarisch - Fein geschnittene Gemüse Mischung mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert (6 Stück)  
- serviert mit Pflaumensauce

### 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 - Gemüse Mischung 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



### 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: Island, Wildfang / 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.

### Thai Cuisine Restaurant Benjarong

Restaurant · BENJARONG · Authentic · Thai Cuisine · Zugerstrasse 3 · 6340 Baar · [www.benjarong.ch](http://www.benjarong.ch) · Reservationen: auf Webpage online · 041 530 24 55 · [mail@benjarong.ch](mailto:mail@benjarong.ch)



Thai Cuisine  
**BENJARONG**



## MITTAGESSEN IM RESTAURANT BENJARONG

### 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 (Nr. 19 - Vegi + Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Reis

### 4 **Massaman Curry Chicken** CHF 25.00

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (Nr. 42 Massaman vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)  
– serviert mit einer Portion Reis

### 5 **Pad Thai Chicken** CHF 24.00

Gebratene Reismudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsssaure Tamarindensauce. (16 - 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 26.00

Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison-Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (13 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Reis

### 8 **Ginger Chicken - Pad King Chicken** CHF 26.00

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 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, braunen Sauce nach 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 süsssauren Sauce (55 - Sweet and sour Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Reis

### 12 **Pad Si Eiw - Beef** CHF 26.00

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern, Sojasauce (Nr. 63 Vegetarisch Tofu und Gemüse CHF 25.00)  
– dazu frische Sojasprossen

## Passende offene Weine zu unseren Mittagsmenu - oder verlangen Sie unsere Weinkarte

**655 Vielle Vigne Weisswein 1 dl - CHF 6.80**

**682 Pinot Noir Villeneuve Rotwein 1 dl - CHF 6.80**

**690 Rosé Oeil de Perdrix 1 dl - CHF 7.50**