

Früh Sommer



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

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

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

HAUPTMENU AUF DER RÜCKSEITE

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 ·
Reservierungen: auf Webpage online · 041 530 24 55 · mail@benjarong.ch ·

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


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 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 mit Kartoffeln und Zwiebeln (Nr. 42 - Massaman vegetarisch mit Tofu und Gemüse 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 Chicken

CHF 26.00

Pad Ka-Prao, gebratenes Pouletfleisch 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 - Piau 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 Chasselas 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