

Früh Sommer



Thai Cuisine
BENJARONG

VORSPEISEN ZUM MITNEHMEN TAKE AWAY 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

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

**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 - Rotes Curry mit Poulet CHF 24.00

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot (Nr. 38 - Vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

23 Panang Curry Chicken

CHF 24.00

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

24 Massaman Curry Beef

CHF 25.00

Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, 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 25.00

Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (33 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 24.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

28 Ginger Chicken - Pad King Chicken CHF 25.00

Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce, Sojasauce, Peperoni

+ serviert mit einer Portion Reis

29 Basil Chicken

CHF 25.00

Pad Ka-Prao, 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, geschmetzeltes 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 - Piau Wan Gai CHF 24.00

Piau Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaurer Sauce (Nr. 41 - Vegetarisch Tofu CHF 23.00)

+ serviert mit einer Portion Reis

32 Pad Si Eiw - Beef CHF 25.00

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Knoblauch und CH-Freiland-Eiern an schwarzer Sojasauce (Nr. 64 vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)

+ dazu frische Sojasprossen