

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

101 Spring Rolls Frühlingsrollen CHF 13.00

(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 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 17.00

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. Das Primal Reis, das wir verwenden, können Sie auch online bestellen bei www.primalrice.com

Unsere Produkte & Herkunft:

Rindfleisch vom St. Meinradshof in Allenwinden (Florian Theiler), Schwein, Poulet und Tofu aus der Schweiz sowie Freiland Eier vom Huobhof in Baar (Stefan Langenegger). Ente aus Frankreich, Thailand oder Ungarn, Fisch als Wildfang aus Island und Crevetten aus Südostasien, POS-zertifiziert und nachhaltig gezüchtet. Für unsere Reisgerichte verwenden wir seit dem 1. Juni 2025 ausschliesslich Primal-Reis aus Thailand – ökologisch, pestizid- und arsenfrei sowie mit deutlich geringerem Wasserverbrauch angebaut.

Information für unsere Gäste - Nachhaltigkeit & Qualität

Liebe Gäste, um Ihnen weiterhin frische Zutaten, authentische Thai-Küche und unsere gewohnte Qualität anbieten zu können, haben wir unsere Preise moderat angepasst. Seit dem 1. Juni 2025 verwenden wir ausserdem für unsere Reisgerichte ausschliesslich Primal-Reis – nachhaltig produziert, völlig pestizidfrei, ohne Arsen und mit deutlich geringerem Wasserverbrauch. So können wir Ihnen nicht nur gesunden, sondern auch umweltfreundlich angebauten Reis servieren. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Treue und freuen uns, Sie weiterhin bei uns begrüßen zu dürfen. Ihr Team vom Benjarong Thai Cuisine

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 · <https://bonus.benjarong.ch>

MENUS MITTAG



Thai Cuisine
BENJARONG

1 **Homemade Green Curry Chicken** CHF 26.00

Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, mit Auberginen, grünen Bohnen, Thai-Basilikum, Kokosmilch (43 - mit Beef CHF 27.00 / 17 - vegetarisch Tofu + Gemüse CHF 25.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

2 **Red Curry Chicken** CHF 26.00

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Bestellnummer 18 - Vegetarisch mit Tofu 25.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

3 **Panang Curry Beef** CHF 27.00

Panang Curry Rindfleisch, knackig gek. grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter Kokosmilch-Sauce (Nr. 19 - Vegi + Tofu CHF 25.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

4 **Massaman Curry Chicken** CHF 26.00

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (Nr. 42 Massaman vegetarisch mit Tofu CHF 25.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

5 **Pad Thai Chicken** CHF 25.00

Gebratene Reismudeln, Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen, süsssaure Tamarindensauce. (16 - Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)
– dazu frische Sojasprossen

6 **Fried Rice with Chicken** CHF 25.00

Kao Pad Gai - Gebratener organic Reis ohne Pestizide und Arsen mit gemischtem Gemüse, Poulet, sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (14 - vegetarisch+Gemüse CHF 24.00)

7 **Beef Oyster Sauce** CHF 27.00

Pad Nam Man Hoi - Gebratenes Rindfleisch an einer Austernsauce mit Saison-Gemüse, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (13 - ohne Rindfleisch vegetarisch CHF 26.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

8 **Ginger Beef - Pad King Beef**

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, roter Chili und Knoblauch CHF 27.00
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

9 **Basil Chicken**

Pad Ka-Prao, gebratenes Pouletfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch CHF 27.00
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

10 **Fried Chicken Cashew Nuts** CHF 27.00

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 Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

11 **Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai** CHF 27.00

Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsssauren Sauce (55 - Sweet and sour Tofu CHF 25.00)
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

12 **Pad Si Eiw - Beef** CHF 27.00

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 die Weinkarte

655 **Vieille 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**