



Thai Cuisine  
**BENJARONG**

## VORSPEISEN ZUM MITNEHMEN TAKE AWAY 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 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 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](http://www.primalrice.com)

### **Unsere Produkte & Herkunft:**

Rindfleisch vom St. Meinradshof in Allenwinden (Florian Theiler), Schwein, Poulet und Tofu aus der Schweiz sowie Freilandeier 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](http://www.benjarong.ch) ·  
Reservationen: auf Webpage online · 041 530 24 55 · [mail@benjarong.ch](mailto:mail@benjarong.ch) · <https://bonus.benjarong.ch>

eine Portion Primal-Reis zusätzlich CHF 4.50



**21 Homemade Green Curry - Chicken** CHF 25.00

Hausgemachtes grünes Curry mit Poulet, Auberginen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch (Nr. 37 - Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**22 Red Curry Chicken - Rotes Curry mit Poulet** CHF 25.00

Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch - mild - medium - hot (Nr. 38 - Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**23 Panang Curry Beef** CHF 26.00

Panang Curry mit Rindfleisch, knackig gekochten grünen Bohnen, Peperoni, Kaffernlimetten-Blätter mit Kokosmilch-Sauce (39 - Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**24 Massaman Curry Chicken** CHF 25.00

Massaman-Curry Sauce mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (Nr. 40 - vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**25 Pad Thai Chicken** CHF 24.00

Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süssaurer Tamarind Sauce (32 - vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)  
– dazu frische Sojasprossen

**26 Fried Rice with Chicken and Vegetables** CHF 24.00

Kao Pad Gai - Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Pouletfleisch sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (34 - vegetarisch mit Gemüse CHF 23.00)

**27 Beef Oyster Sauce** CHF 26.00

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 Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**28 Ginger Beef - Pad King Beef**

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen an einer Mischung aus Austernsauce und Sojasauce, roter Chili und Knoblauch CHF 26.00  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**29 Basil Chicken**

Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch CHF 26.00  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**30 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 Art der Küchenchefin.  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**31 Sweet and Sour Chicken - Piau Wan Gai** CHF 26.00

Piau Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süssaurer Sauce (Nr. 41 - Vegetarisch Tofu CHF 24.00)  
– serviert mit einer Portion Organic Reis, ohne Pestizide und ohne Arsen

**32 Pad Si Eiw - Beef** CHF 26.00

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