

Spring
Frühling



Thai Cuisine
BENJARONG

Take Away
am Mittag

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

- 9101 SPRING ROLLS, FRÜHLINGSROLLEN CHF 13.00
Vegetarisch, frisch, hausgemacht, knusprig - gefüllt mit Kohl, Karotten, Zwiebeln und Glasnudeln - frittiert
+ serviert mit süsser Chilisauce
- 9105 THUNG THONG - MONEY BAG (VEGETARISCH) CHF 14.00
Fein geschnittene Gemüsemischung mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Koriander, Pfeffer
und Sesamöl, in kleine Reisteigbeutel gefüllt und frittiert (6 Stück)
+ serviert mit Pflaumensauce
- 9109 THAI MIX VORSPEISE FÜR EINE PERSON CHF 15.00
Eine Auswahl von feinen Thai-Vorspeisen - 2 Frühlingsrollen, 1 Money-Bag, 1 Tempura Crevette, 1 Thai
Samosa, frittiert
+ serviert mit süsssaurer Chilli Sauce
- 9118 THAI TEMPURA PRAWNS - CREVETTEN CHF 18.00
5 Crevetten gebacken in einem knusprigen leichten Tempura-Backteig
+ serviert mit süsssaurer Chili Sauce
- 9202 TOM KHA GAI - MILD SOUP WITH CHICKEN CHF 17.00
Milde Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons, Galanga, Kaffernlimetten-Blätter und Zitronengras
und etwas Limettensaft

UNSERE PRODUKTE & HERKUNFT:

Rindfleisch vom St. Meinradshof in Allenwinden (Florian Theiler). Schweine-, Poulet- und Tofuprodukte stammen aus der Schweiz, Freiland Eier vom Huobhof in Baar (Stefan Langenegger). Unsere Ente beziehen wir 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 angebaut, biologisch, ohne Pestizide und ressourcenschonend im Wasserverbrauch. (www.hi-rice.swiss)

Wir kochen mit frischen Zutaten, praktisch alles ist hausgemacht und wird frisch zubereitet. Bei vielen Menüs 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

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>

Spring
Frühling



Thai Cuisine
BENJARONG

Take Away
am Mittag

✦ MENUS MITTAG ✦

- 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)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 22 RED CURRY CHICKEN** CHF 25.00
Rotes Curry mit Chicken, Auberginen, Bambus, grüne Bohnen und Thai-Basilikum in Kokosmilch
(Vegetarisch mit Tofu CHF 24.00)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 23 PANANG CURRY BEEF - RINDFLEISCH** CHF 26.00
Panang Curry mit Rindfleisch, knackigen grünen Bohnen, Peperoni, Kokosmilch-Sauce,
Kaffernlime-Blätter. (Nr. 39, Vegetarisch+Tofu CHF 24.00)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 24 MASSAMAN CURRY BEEF** CHF 26.00
Massaman-Curry Sauce mit gesottenem Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (Nr. 40 - vegetarisch mit
Tofu CHF 24.00)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 25 PAD THAI CHICKEN** CHF 24.00
Gebratene Reismudeln + Poulet, Ei, Thai Knoblauch-Schnittlauch, Erdnüssen an süsssaurem Tamarind
Sauce (32 - vegetarisch mit Tofu CHF 23.00)
+ dazu frische Sojasprossen
- 26 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
- 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)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 28 GINGER CHICKEN - PAD KING CHICKEN** CHF 25.00
Gebratenes Pouletfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Broccoli an Mix aus Austernsauce,
Sojasauce, Peperoni
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 29 BASIL CHICKEN** CHF 26.00
Pad Ka-Prao, gebratenes Poulet mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln,
Knoblauch
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 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.
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 31 SWEET AND SOUR CHICKEN - PRIAU WAN GAI** CHF 25.00
Priaou Wan Gai - Frittiertes Pouletfleisch + Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an süsssaurem
Sauce (Nr. 41 - Vegetarisch Tofu CHF 24.00)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis
- 32 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)
+ Mit einer Beilage aus pestizidfreiem Bio-Reis