

Sommer
Summertime



Thai Cuisine
BENJARONG

Restaurant
am Mittag

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, Glasnudeln - frittiert, 6 Pcs
- SERVIERT MIT EINER SÜSS-SAUREN CHILI SAUCE

109 THAI MIX VORSPEISE FÜR 1 PERSON CHF. 15.00
2 Frühlingsrollen, 1 Money-Bag, 1 Tempura Crevette, 1 Thai Samosa, frittiert
- SERVIERT MIT EINER SÜSS-SAUREN CHILLI SAUCE

118 THAI TEMPURA PRAWNS - CREVETTEN CHF 18.00
5 Crevetten gebacken, knuspriger leichter Tempura-Backteig
- SERVIERT MIT EINER SÜSSSAUREN CHILI SAUCE

NEW 125 FRISCHE SOMMERROLLEN MIT POULET CHF 15.00
Hausgemachte Rolls mit frischem Gemüse und angebratenem Poulet eingewickelt in einen frischen Reisteig
- SERVIERT MIT SCHARFER ODER MILDER DIP-SAUCE

NEW 126 FRISCHE SOMMERROLLEN CREVETTEN CHF 17.00
Frisch gerollte Reispapierrollen mit Crevetten, knackigem Gemüse und frischen Thai-Kräutern
- SERVIERT MIT SCHARFER ODER MILDER DIP-SAUCE

NEW 127 FRISCHE SOMMERROLLEN VEGETARISCH CHF 14.00
Frisch gerollte Reispapierrollen mit Gemüse und frischen Thai-Kräutern
- SERVIERT MIT SCHARFER ODER MILDER DIP-SAUCE

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

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>

Sommer

Summertime

MENU



Thai Cuisine

BENJARONG

Restaurant

am Mittag

- 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)
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 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)
– MIT EINER BEILAGE AUS PESTIZIDFREIEM BIO-JASMIN-REIS
- 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)
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 4 **MASSAMAN CURRY CHICKEN** CHF 26.00
Massaman-Curry Sauce mit Poulet-Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 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 SOJASPROSSSEN UND LIMETTEN
- 6 **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 SOJASPROSSSEN
- 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)
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 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
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 9 **BASIL CHICKEN** CHF 27.00
Pad Ka-Prao, gebratenes Pouletfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen grünen Bohnen, Chili, Zwiebeln, Knoblauch
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS, SEPARATE BESTELLUNG MIT SPIEGELEI + CHF 4.50
- 10 **FRIED CHICKEN CASHEW NUTS** CHF 27.00
Frittiertes, geschmetzeltes Pouletfleisch mit gerösteten Cashew-Nüssen, Ananas sowie Zwiebeln und Peperoni an einer leicht scharfen, braunen Sauce nach Rezept Küchenchefin.
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 11 **SWEET AND SOUR CHICKEN - PRIAU WAN GAI** CHF 26.00
Frittiertes Pouletfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas an einer süsssauren Sauce (Nr. 55 - Sweet and sour Tofu CHF 25.00)
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS
- 12 **FRIED RICE WITH CHICKEN** CHF 25.00
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Poulet, sowie Frühlingszwiebeln, mit Tomaten und Gurken (14 - vegetarisch+Gemüse+Tofu CHF 23.00)
– MIT PESTIZIDFREIEM BIO-JASMINREIS