

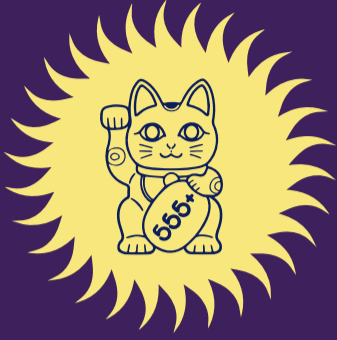


THAI FOOD WITH ATTITUDE

UNSERE MENUS

(AB 2 PERSONEN, NUR FÜR GANZE TISCHE)

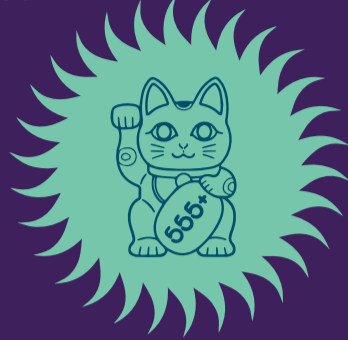
PREISE PRO PERSON



JOURNEY THRU KOH SAMUI 79

Einmal quer durch die Karte.
Inklusive Wasser

+ Weinbegleitung 28
+ Cocktailbegleitung 45



ONE NIGHT IN BANGKOK 99

Einmal quer durch die Karte, aber
richtig! Inklusive 1 Cocktail nach
Wahl, Thai Milk Tea und Wasser

+ Weinbegleitung 49
+ Cocktailbegleitung 45



♥ KIDS MENU ♥ KINDER ESSEN BEI UNS FÜR 8.- ALL IN!



01 ยำมะม่วง 17 ♥

GREEN MANGO SALAD.
LEMONGRASS. MAKRUT LEAVES
GRÜNE MANGO. ZITRONENGRAS.
MAKRUT

02 ยำแตงกวา 14 ♥

CUCUMBER – TOMATO SALAD.
COCONUT. PEANUT. THAI HERBS
GURKEN – TOMATENSALAT. KOKOSNUSS.
ERDNÜSSE. THAI KRÄUTER

03 ลาบไก่ย่าง 18

GRILLED CHICKEN LAAB. ROASTED RICE.
PORK CRACKERS.
LAAB VOM GRILLIERTEN POULET.
GERÖSTETER REIS. SCHWEINE CHIPS

04 น้ำตกปลา 20 🍷

SWISS SALMON TROUT.
FERMENTED CHILI DRESSING.
LEMONGRASS. HERBS
SCHWEIZER SAIBLING. FERMENTIERTES
CHILI- DRESSING. ZITRONENGRAS.
KRÄUTER.

05 แกงมัสมั่น 24

MASSAMAN PORK SKEWERS
SCHWEINS – SPIESSE. MASSAMAN

06 ต้มยำเป็ดเผา 16

SMOKED DUCK TOM YUM.
SWISS BIO PLEOS. KAPRAW
ENTEN – TOM YUM. SCHWEIZER BIO
AUSTERNPILZE. SCHARFER BASILIKUM

♥ OPTIONALLY VEGAN

🍷 CRAZY YUMMY



Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Wir geben euch gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene.



THAI FOOD WITH ATTITUDE

07 พะแนงเนื้อ 30 🤪
BEEF CHEEK CASHEW PANÄNG.
PICKLED SHALLOTS. MAKRUT
RINDSKOPF BACKEN. CASHEW PANÄNG.
EINGELEGTE SCHALOTTEN. MAKRUT

11 พะโล้หมูกะทิสด 26 🤪
COCONUT PARLO. FIVE – SPICED –
PORKBELLY. ROASTED ONIONS
5 – SPICE SCHWEINEBAUCH.
KOKOSMILCH. RÖSTZWIEBELN

08 แกงคั่วใต้ใบชะพู่ 24
GREEN COCONUT CURRY. SHRIMPS.
BETEL LEAVES
GRÜNES KOKOS – CURRY. KRETTEN.
BETEL BLÄTTER

12 กระเพราหมู 24
PAD KAPRAW. FRIED EGG
SCHWEINEHACK. SCHARFER
BASILIKUM. SPIEGELEI

09 แกงกะหรี่เต้าหู้ 22 ❤️
KARI YELLOW CURRY. TOFU.
LA RATTE POTATOES. TOMATOS
GELBES VEGANES CURRY. TOFU.
LA RATTE KARTOFFELN. TOMATEN

**13 เนื้อผัดน้ำมัน
หอย 28**
BEEF STIR – FRY. SWEET BASIL.
OYSTERSAUCE. GREEN PEPPERS
RINDSFILET. THAI BASILIKUM.
AUSTERNSAUCE. PEPPERONI

**10 ปลาทอดกระเทียม
พริกไทย 36**
DEEP – FRIED SEABASS. GARLIC –
PEPPER SAUCE. THAI CELLERY
GANZER WOLFSBARSCH. KNOBLAUCH –
PFEFFER – SAUCE. THAI SELLERIE

14 ผัดผักโขมไฟแดง 22 ❤️
MORNING GLORY. PORKBELLY
WASSERSPINAT. SCHWEINEBAUCH

15 ผัดผักรวม 12 ❤️
SEASONAL VEGETABLES
SAISONALES GEMÜSE

❤️ OPTIONALLY VEGAN

🤪 CRAZY YUMMY



REIS À DISCRÉTION 4 PRO PERSON

DESSERT

**16 ไอศกรีมชา
ไทยดำ 14**
THAI TEA ICE CREAM WITH
ÜETLIBERG – MILK. BLACK SESAME
THAI TEE GLACÉ MIT ÜETLIBERGMILCH.
SCHWARZER SESAM

**17 ข้าวเหนียวมะม่วง
ไทยแคนดี้คาราเมล 6**
THAI TEA SALTED CARAMEL FUDGES.
CASHEW
THAI TEE CARAMEL TOFFEES. CASHEW

18 ลิ้นจี่มะพร้าวอ่อน 18 ❤️
MANGO. STICKY RICE. VEGAN COCONUT
ICE CREAM
MANGO. KLEBREIS. VEGANES KOKOS-
GLACÉ



WIR BEZIEHEN ALL UNSER FLEISCH AUS DER SCHWEIZ.
WOLFSBARSCH: ZUCHT, GRIECHENLAND
KRETTEN: GOLDEN SHRIMPS, ZUCHT, VIETNAM
BRÜGGELI SAIBLING: ZUCHT, SCHWEIZ