

**VORSPEISEN · APPETIZERS · อาหารว่าง****SALATE · SALADS · สลัด**

- 04. YAM WUNSEN · ยำวุ้นเส้น** *🔪🔪🔪* 12.00  
Traditioneller thailändischer Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch, Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Chili  
*Traditional thai glass noodle salad with minced pork, tomatoes, onions, coriander and chili*
- 05. SOM TAM · ส้มตำ** *🔪🔪🔪* 12.00  
Papayasalat nach thailändischer Art mit Thai-Bohnen, Tomaten, Limetten, Chili und Erdnüssen  
*Papaya salad thai style with thai beans, tomatoes, limes, chili and peanuts*
- 06. SALAD · สลัด** 8.00  
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und gerösteten Erdnüssen an Hausdressing  
*Lettuce with tomatoes, cucumbers and roasted peanuts on homemade dressing*
- 07. SALAD GAI · สลัดไก่** 11.00  
Eisbergsalat mit Poulet, Tomaten, Gurken, gerösteten Erdnüssen an Hausdressing  
*Lettuce with chicken, tomatoes, cucumbers and roasted peanuts on homemade dressing*
- 08. SALAD GUNG · สลัดกุ้ง** 12.00  
Eisbergsalat mit Crevetten, Tomaten, Gurken, gerösteten Erdnüssen an Hausdressing  
*Lettuce with prawns, tomatoes, cucumbers and roasted peanuts on homemade dressing*

**SUPPEN · SOUPS · ซุป**

- 09. TOM KHA GAI · ต้มข่าไก่** *🔪* 11.00  
Kokosmilchsuppe mit Poulet, Reisstrophpilzen, Koriander, Chili und Zitronengras  
*Coconut milk soup with chicken, mushrooms, coriander, chili and lemongrass*
- 10. TOM YAM GUNG · ต้มยำกุ้ง** *🔪🔪🔪* 11.00  
Scharf-saure Suppe mit Crevetten, Reisstrophpilzen, Tomaten, Chili, Koriander, Zitronengras und Limettenblätter  
*Hot and sour soup with prawns, mushrooms, tomatoes, chili, coriander, lemongrass, lime leaves*
- 11. TOM DSCHUED WUNSEN · ต้มจืดวุ้นเส้น** 8.00  
Glasnudelsuppe mit Gemüse  
*Glass noodle soup with vegetables*
- 12. EURASIA VORSPEISEPLATTE · อาหารว่างรวม** 19.00  
Frühlingsrollen, Pouletspiesschen an Erdnuss-Sauce und knuspriger Crevetten-Käse Toast  
*Mixed appetizers: spring rolls, chicken satay sticks on peanut sauce, crispy prawn cheese toast*
- 13. KHANOMPANG NAA GUNG · ขนมนึ่งหน้ากุ้ง** 9.00  
Knusprige Crevetten-Käse Toast mit Sesam  
*Crispy prawn cheese toasts with sesame*
- 14. PO PIA THOOD · ปอเปี๊ยะทอด** 9.00  
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln serviert mit einem süßen Chili-Dip  
*Spring rolls filled with vegetables and glass noodles served with a sweet chili dip*
- 15. GUNG THOOD · กุ้งทอด** 9.00  
Panierte Crevetten serviert mit einem süßen Chili-Dip  
*Breaded prawns served with a sweet chili dip*
- 16. GAI SATAY · ไก่สะเต๊ะ** 10.00  
Marinierte Pouletspiesschen an Erdnuss-Sauce  
*Chicken satay sticks on peanut sauce*

**POULET · CHICKEN · ไก่****inkl. Reis / incl. rice\***

- |  |       |
|--|-------|
| <b>21. PRIAU WAAN GAI</b> · เป็รียหวานไก่  | 25.00 |
| Poulet mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an süß-sauer Sauce<br><i>Chicken with bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce</i>             |       |
| <b>22. CURRY GAI</b> · กะหรี่ไก่ 🍴   | 25.00 |
| Poulet an gelbem Curry mit Kokosmilch, Reisstrophilzen, Bambussprossen, Zwiebeln und Erdnüssen<br><i>Chicken on yellow curry with coconut milk, mushrooms, bamboo shoots, onions and peanuts</i> |       |
| <b>23. GAENG KHIAU WAAN GAI</b> · แกงเขียวหวานไก่ 🍴  | 25.00 |
| Poulet an grünem Curry mit Kokosmilch, Zucchetti, Bohnen, Thai-Auberginen, Basilikum<br><i>Chicken on green curry with coconut milk, zucchini, thai beans, thai eggplants and basil</i>          |       |
| <b>24. PANAENG GAI</b> · พะแนงไก่ 🍴  | 25.00 |
| Poulet an rotem Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Thai-Bohnen, Bambussprossen, Karotten<br><i>Chicken on red panaeng curry with coconut milk, thai beans, bamboo shoots and carrots</i>              |       |
| <b>25. PAD GAPRAU GAI</b> · ผัดกะเพราไก่ 🍴   | 25.00 |
| Poulet mit Thai-Basilikum, Thai-Bohnen, Zwiebeln und Chili<br><i>Chicken with thai basil, thai beans, onions and chili</i>   |       |
| <b>26. GAI PAD MED MAMUANG</b> · ไก่ผัดหิมพานต์  | 25.00 |
| Poulet mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Mais<br><i>Chicken with cashew nuts, spring onions, tomatoes and corn</i>  |       |
| <b>27. GAI PAD KHING</b> · ไก่ผัดขิง 🍴   | 25.00 |
| Poulet mit Ingwer, Reisstrophilzen, Mais, Zwiebeln und Peperoncini<br><i>Chicken with ginger, mushrooms, corn, onions and peperoncini</i>  |       |
| <b>28. TOM KHA GAI</b> · ต้มข่าไก่ 🍴   | 25.00 |
| Kokosmilchsuppe mit Poulet, Reisstrophilzen, Koriander, Chili und Zitronengras<br><i>Coconut milk soup with chicken, mushrooms, coriander, chili and lemongrass</i>                              |       |

**ENTE · DUCK · เป็ด****inkl. Reis / incl. rice\***

- |   |       |
|---|-------|
| <b>31. PAD PHED PED</b> · ผัดเผ็ดเป็ด 🍴   | 28.00 |
| Gebratene Entenbrust mit Bambussprossen, Reisstrophilzen, Zwiebeln, Peperoncini, Chili<br><i>Fried duck breast with bamboo shoots, mushrooms, onions, peperoncini and chili</i>                         |       |
| <b>32. PED JAANG</b> · เป็ดย่าง   | 28.00 |
| Knusprig gebackene Entenbrust mit Chinakohl und Sojasprossen an „Five Spice“-Sauce<br><i>Crispy duck breast with chinese cabbage and soybean sprouts on „five spice“ sauce</i>                          |       |
| <b>33. GAENG KUA SAPAROD PED</b> · แกงคั่วสับปรดเป็ด 🍴  | 28.00 |
| Entenbrust an rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Karotten und Limettenblätter<br><i>Duck breast on red curry with coconut milk, pineapples, carrots and lime leaves</i>                                |       |
| <b>34. GAENG KHIAU WAAN PED</b> · แกงเขียวหวานเป็ด 🍴  | 28.00 |
| Entenbrust an grünem Curry mit Kokosmilch, Zucchetti, Thai-Bohnen, Thai-Auberginen und Basilikum<br><i>Duck breast on green curry with coconut milk, zucchini, thai beans, thai eggplants and basil</i> |       |

- \*Beilage zu Hauptgerichten:** • gedämpfter Jasminreis oder gebratener Reis  
*Side dish to main courses:*      *steamed jasmín rice or fried rice*
- Nudeln / *noodles* + 3.00

**SCHWEIN · PORK · หมู****inkl. Reis / incl. rice\***

41. **PRIAU WAAN MUU** · เป็ร็ยวหวานหมู 25.00  
Schweinefleisch mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an  
süss-sauer Sauce  
*Pork with bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce*
42. **CURRY MUU** · กะหรีหมู 25.00  
Schweinefleisch an gelbem Curry mit Kokosmilch, Reisstrophilzen, Bambussprossen,  
Zwiebeln und Erdnüssen  
*Pork on yellow curry with coconut milk, mushrooms, bamboo shoots, onions and peanuts*
43. **MUU PAD SAUCE SATAY** · หมูผัดซอสสะเต๊ะ 25.00  
Schweinefleisch mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini und Zwiebeln an Erdnuss-Sauce  
*Pork with spring onions, peperoncini and onions on peanut sauce*
44. **MUU PAD PRIG** · หมูผัดพริก 25.00  
Schweinefleisch mit Reisstrophilzen, Mais, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Peperoncini, Chili  
*Pork with mushrooms, corn, onions, green pepper, peperoncini and chili*
45. **MUU GRATIAM PRIG THAI** · หมูกระเทียมพริกไทย 25.00  
Schweinefleisch mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Zwiebeln  
*Pork with roasted garlic, pepper, coriander and onions*

**RIND · BEEF · เนื้อ****inkl. Reis / incl. rice\***

51. **PANAENG NUEA** · พะแนงเนื้อ 27.00  
Rindfleisch an rotem Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Thai-Bohnen, Bambussprossen  
und Karotten  
*Beef on red panaeng curry with coconut milk, thai beans, bamboo shoots and carrots*
52. **NUEA PAD KHING** · เนื้อผัดขิง 27.00  
Rindfleisch mit Ingwer, Reisstrophilzen, Mais, Zwiebeln und Peperoncini  
*Beef with ginger, mushrooms, corn, onions and peperoncini*
53. **NUEA PAD PRIG** · เนื้อผัดพริก 27.00  
Rindfleisch mit Reisstrophilzen, Mais, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Peperoncini und Chili  
*Beef with mushrooms, corn, onions, green pepper, peperoncini and chili*
54. **NUEA PAD PHAG RUAM** · เนื้อผัดผักรวม 27.00  
Rindfleisch mit gemischtem Gemüse  
*Beef with mixed vegetables*

- \*Beilage zu Hauptgerichten:** • gedämpfter Jasminreis oder gebratener Reis  
*Side dish to main courses:* *steamed jasmín rice or fried rice*
- Nudeln / *noodles* + 3.00

<b>61. PLAA RAD PRIG</b> · ปลาราดพริก 🍴	27.00
Pangasius-Filet im Teigmantel mit Peperoni, Zwiebeln, Cashewnüssen und Chili an süss-scharfer Tamarinde-Sauce <i>Pangasius filet on crust with bell peppers, onions, cashew nuts and chili on sweet-hot tamarind sauce</i>	
<b>62. PLAA PAD PRIG</b> · ปลาผัดพริก 🍴🍴	27.00
Pangasius-Filet im Teigmantel mit Reisstropfpilzen, Mais, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Peperoncini und Chili <i>Pangasius filet on crust with mushrooms, corn, onions, green pepper, peperoncini and chili</i>	
<b>63. GUNG PAD PRIG</b> · กุ้งผัดพริก 🍴🍴	28.00
Crevetten mit Reisstropfpilzen, Mais, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Peperoncini und Chili <i>Prawns with mushrooms, corn, onions, green pepper, peperoncini and chili</i>	
<b>64. PRIAU WAAN GUNG</b> · เปรี้ยวหวานกุ้ง	28.00
Crevetten mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an süss-sauer Sauce <i>Prawns with bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce</i>	
<b>65. PAD SEAFOOD</b> · ผัดซีฟู้ด 🍴	28.00
Gebratene Meeresfrüchte mit Zwiebeln, Peperoncini und Frühlingszwiebeln <i>Fried seafood with onions, peperoncini and spring onions</i>	
<b>66. GUNG GRATIAM PRIG THAI</b> · กุ้งกระเทียมพริกไทย	28.00
Crevetten mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Zwiebeln <i>Prawns with roasted garlic, pepper, coriander and onions</i>	
<b>67. GAENG KUA SAPAROD GUNG</b> · แกงคั่วสับประดักุ้ง 🍴🍴	28.00
Crevetten an rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Karotten und Limettenblätter <i>Prawns on red curry with coconut milk, pineapples, carrots and lime leaves</i>	
<b>68. TOM YAM SEAFOOD</b> · ต้มยำซีฟู้ด 🍴🍴🍴	28.00
Scharf-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Reisstropfpilzen, Tomaten, Chili, Koriander, Zitronengras und Limettenblätter <i>Hot and sour soup with seafood, mushrooms, tomatoes, chili, coriander, lemongrass, lime leaves</i>	

## GEMÜSE · VEGETABLES · ผัก / TOFU · TOFU · เต้าหู้

inkl. Reis / incl. rice\*

<b>71. PAD PHAG RUAM</b> · ผัดผักรวม	19.00
Gebratenes Wok-Gemüse an Sojasauce <i>Fried wok vegetables on soy sauce</i>	
<b>72. PRIAU WAAN PHAG</b> · เปรี้ยวหวานผัก	19.00
Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an süss-sauer Sauce <i>Bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce</i>	
<b>73. GAENG KHIAU WAAN TAUHU</b> · แกงเขียวหวานเต้าหู้ 🍴🍴	21.00
Tofu an grünem Curry mit Kokosmilch, Zucchini, Thai-Bohnen, Thai-Auberginen, Basilikum <i>Tofu on green curry with coconut milk, zucchini, thai beans, thai eggplants and basil</i>	
<b>74. CURRY PHAG</b> · กะหรี่ผัก 🍴	19.00
Gemischtes Gemüse an gelbem Curry mit Kokosmilch, Reisstropfpilzen und Erdnüssen <i>Mixed vegetables on yellow curry with coconut milk, mushrooms and peanuts</i>	
<b>75. PANAENG PHAG</b> · พะแนงผัก	19.00
Gemischtes Gemüse an rotem Panaeng-Curry mit Kokosmilch <i>Mixed vegetables on red panaeng curry with coconut milk</i>	

- \*Beilage zu Hauptgerichten:**
- gedämpfter Jasminreis oder gebratener Reis  
*steamed jasmine rice or fried rice*
  - Nudeln / noodles + 3.00

## NUDELGERICHTE · NOODLE DISHES · ผัดไทย

---

- 80. PAD THAI PHAG · ผัดไทยผัก** 19.00  
Gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen  
*Fried rice noodles with vegetables, soybean sprouts, egg and peanuts*
- 81. PAD THAI TAUHU · ผัดไทยเต้าหู้** 21.00  
Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen  
*Fried rice noodles with tofu, soybean sprouts, egg and peanuts*
- 82. PAD THAI GAI · ผัดไทยไก่** 22.00  
Gebratene Reisnudeln mit Poulet, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen  
*Fried rice noodles with chicken, soybean sprouts, egg and peanuts*
- 83. PAD THAI SEAFOOD · ผัดไทยซีฟู้ด** 22.00  
Gebratene Reisnudeln mit Meeresfrüchten, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen  
*Fried rice noodles with seafood, soybean sprouts, egg and peanuts*
- 84. PAD THAI GUNG · ผัดไทยกุ้ง** 22.00  
Gebratene Reisnudeln mit Crevetten, Sojasprossen, Ei und Erdnüssen  
*Fried rice noodles with prawns, soybean sprouts, egg and peanuts*

## REISGERICHTE · RICE DISHES · ข้าวผัด

---

- 91. KHA AU PAD PHAG · ข้าวผัดผัก** 19.00  
Gebratener Reis mit gemischtem Wok-Gemüse und Ei  
*Fried rice with mixed wok vegetables and egg*
- 92. KHA AU PAD GAI · ข้าวผัดไก่** 22.00  
Gebratener Reis mit Poulet, gemischtem Wok-Gemüse und Ei  
*Fried rice with chicken, mixed wok vegetables and egg*
- 93. KHA AU PAD GUNG · ข้าวผัดกุ้ง** 22.00  
Gebratener Reis mit Crevetten, gemischtem Wok-Gemüse und Ei  
*Fried rice with prawns, mixed wok vegetables and egg*

## BEILAGEN · SIDE DISHES · ข้าว

---

100. gedämpfter Jasminreis / *steamed jasmine rice* 3.00  
200. gebratener Reis / *fried rice* 5.00  
300. Nudeln / *noodles* 5.00

Auf Wunsch können alle Hauptgerichte auch vegetarisch zubereitet werden.  
*All main courses can also be prepared vegetarian.*

 wenig scharf / *little spicy*

 mittelscharf / *medium spicy*

 scharf / *spicy*

## EURASIA SPECIALS

ab 2 Personen / *minimum 2 persons*

### MENU I

pro Person / per person 39.00

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln  
*Spring rolls filled with vegetables and glass noodles*

\*\*\*

Gebratenes Wok-Gemüse an Sojasauce  
*Fried wok vegetables on soy sauce*

und / *and*

Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an süß-sauer Sauce  
*Bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce*

und / *and*

Tofu an grünem Curry mit Kokosmilch, Zucchini, Thai-Bohnen, Thai- Auberginen  
und Basilikum 🌶️

*Tofu on green curry with coconut milk, zucchini, thai beans, thai eggplants and basil*

serviert mit / *served with*

gedämpftem Jasminreis und gebratenem Reis  
*steamed jasmin rice and fried rice*

\*\*\*

Vanilleglace mit Baileys oder Mango Sorbet  
*Vanilla ice cream with baileys or mango sorbet*

### MENU II

pro Person / per person 45.00

Frühlingsrollen, Pouletspiesschen an Erdnuss-Sauce und knuspriger  
Crevetten-Käse Toast  
*Spring rolls, chicken satay sticks on peanut sauce, crispy prawns cheese toast*

\*\*\*

Poulet mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ananas an süß-sauer Sauce  
*Chicken with bell peppers, tomatoes, cucumbers, onions and pineapples on sweet and sour sauce*

und / *and*

Rindfleisch an rotem Panaeng-Curry mit Kokosmilch, Thai-Bohnen, Bambussprossen  
und Karotten 🌶️

*Beef on red panaeng curry with coconut milk, thai beans, bamboo shoots and carrots*

und / *and*

Gebratenes Wok-Gemüse an Sojasauce  
*Fried wok vegetables on soy sauce*

serviert mit / *served with*

gedämpftem Jasminreis und gebratenem Reis  
*steamed jasmin rice and fried rice*

\*\*\*

Vanilleglace mit Baileys oder Mango Sorbet  
*Vanilla ice cream with baileys or mango sorbet*

**MENU III****pro Person / per person 49.00**

Kokosmilchsuppe mit Poulet, Reisstrohpilzen, Koriander, Chili und Zitronengras 🌶️  
*Coconut milk soup with chicken, mushrooms and lemongrass*

\*\*\*

Knusprig gebackene Entenbrust mit Chinakohl  
und Sojasprossen an „Five Spice“-Sauce  
*Crispy duck breast with chinese cabbage and soybean sprouts on „five spice“ sauce*

und / and

Schweinefleisch an gelbem Curry mit Kokosmilch, Reisstrohpilzen, Bambussprossen,  
Zwiebeln und Erdnüssen 🌶️

*Pork on yellow curry with coconut milk, bamboo shoots, mushrooms, onions and peanuts*

und / and

Poulet mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Mais  
*Chicken with cashew nuts, spring onions, tomatoes and corn*

serviert mit / served with

gedämpftem Jasminreis und gebratenem Reis  
*steamed jasmín rice and fried rice*

\*\*\*

Vanilleglace mit Baileys oder Mango Sorbet  
*Vanilla ice cream with baileys or mango sorbet*

**FLEISCHDEKLARATION · MEAT DECLARATION**

Poulet : Schweiz  
*Chicken : Switzerland*

Schwein : Schweiz  
*Pork : Switzerland*

Rind : Schweiz  
*Beef : Switzerland*

Ente : Thailand  
*Duck : Thailand*

Fisch : Vietnam  
*Fish : Vietnam*

Crevetten : Thailand / Vietnam  
*Prawns : Thailand / Vietnam*

Tintenfisch : Spanien  
*Squid : Spain*

Muscheln : Neuseeland  
*Mussels : New Zealand*

Preise in CHF inkl. 7,7 % MWST / Prices in CHF incl. VAT