

Chao Wang Thai-Restaurant

SPECIAL KRUA CHAO WANG

- | | |
|---|-----------|
| 1. Som Täm Pla Tod
<i>Grüner Papayasalat mit Fisch gebraten</i> | Fr. 18.00 |
| 2. Tod Män Pla
<i>Fisch-Frikadelle</i> | Fr. 15.00 |
| 3. Tom Kah Chao Wang
<i>Meeresfrüchte mit Kokosmilch</i> | Fr. 18.00 |
| 4. Choo Chii goong
<i>Riesencrevetten mit spezial Süden-Curry</i> | Fr. 28.00 |
| 5. Choo Chii Pla
<i>Fisch mit spezial Süden-Curry</i> | Fr. 27.00 |
| 6. Pla Nüing si-iu
<i>Fisch gedünstet mit Soja-Sauce</i> | Fr. 27.00 |
| 7. Phat Thai
<i>Reisnudeln gebraten mit Riesencrevetten, Sojasprossen und Erdnüssen</i> | Fr. 26.00 |
| 8. Pad Mee Kathi Goong
<i>Gebratene Reisnudeln, feine Kokosnuss-Sauce, mit Crevetten</i> | Fr. 26.00 |
| 9. Salat Goong Thod
<i>Salat mit frittierten Crevetten</i> | Fr. 26.00 |

VORSPEISEN

- | | |
|--|------------------------------------|
| 10. Kanom Pang Na Moo
<i>Mariniertes, gehacktes Schweinefleisch frittiert auf Toast</i> | Fr. 10.50 |
| 11. Giew Grop
<i>Frittierte Ravioli</i> | Fr. 9.50 |
| 12. Poh Piea
<i>Frühlingsrollen (3 Stück)</i> | Fr. 10.50 |
| 13. Look Chin Pla Tod
<i>Fischkugeln frittiert (8 Stück)</i> | Fr. 11.50 |
| 14. Satey Gai
<i>Pouletspiesschen (6 Stück) grilliert, mit Erdnuss-Sauce</i> | Fr. 12.50 |
| 15. Goong Shoop Pang Tod
<i>Riesencrevetten im Teig (5 Stück)</i> | Fr. 19.50 |
| 16. Ruai Thai (Chao Wang Spezial)
<i>Verschiedene Vorspeisen auf Spezialteller</i> | klein Fr. 18.50
gross Fr. 36.00 |
| 17. Pak Ruam Shoop Peang
<i>Gemüse im Teig (vegetarisch)</i> | Fr. 14.00 |

SALATE

- | | |
|--|------------------------------------|
| 20. Som Täm Thai
<i>Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen</i> | Fr. 15.00 |
| 21. Lääb Gai
<i>Geflügel-Salat</i> | klein Fr. 17.00
gross Fr. 25.00 |
| 22. Lääb Ped
<i>Enten-Salat</i> | klein Fr. 23.00
gross Fr. 29.00 |
| 23. Lääb Moo
<i>Schweinefleisch-Salat</i> | klein Fr. 17.00
gross Fr. 25.00 |
| 24. Yum Nüea
<i>Rindfleisch-Salat</i> | klein Fr. 18.00
gross Fr. 27.00 |
| 25. Yum Pla Muek
<i>Tintenfisch-Salat</i> | klein Fr. 17.00
gross Fr. 25.00 |
| 26. Yum Taley
<i>Meeresfrüchte-Salat</i> | klein Fr. 20.00
gross Fr. 28.00 |
| 27. Yum Woon Sen
<i>Glasnudel-Salat</i> | klein Fr. 17.00
gross Fr. 25.00 |

SUPPEN

30. Guai Taew Nam Fr. 17.00

Nudelsuppe mit Rind-, Schweine- oder Poulet-Fleisch

31. Giew Nam Fr. 16.00

Gemüsesuppe mit Ravioli (Füllung mit gehacktem Schweinefleisch)

32. Gaeng Jued Woon Sen Fr. 18.00

Glasnudelsuppe mit Gemüse und gehacktem Schweinefleisch

33. Tom Kah Gai Fr. 18.00

Geflügelsuppe mit Kokosmilch

34. Tom Yam Goong Fr. 19.00

Zitronengras-Suppe mit Riesencrevetten

35. Poh Tak klein Fr. 25.00

Meeresfrüchte gross Fr. 49.00

HUHN (Schweiz)

40. Gaeng Kiew Wan Gai Fr. 25.00
Hühnerfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen
41. Gai Pad Med Ma-Muang Fr. 25.00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen
42. Gai Pad Bai Grä Pau Grop Fr. 25.00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Basilikum und Chili
43. Priew Wan Gai Fr. 25.00
Hühnerfleisch süss-sauer
44. Panaeng Gai Fr. 25.00
In Pfanne gerührtes Hühnerfleisch mit rotem Curry
45. Gaeng Ped Gai Nor Mai Fr. 25.00
Hühnerfleisch mit Bampussprossen und rotem Curry
46. Gaeng Garee Gai Fr. 25.00
Hühnerfleisch mit gelbem Curry

ENTE (Thailand oder Frankreich)

50. Gaeng Ped Pet Yaang Fr. 29.00
Ente mit rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum
51. Pet Pad Nam Män Hoi Fr. 28.00
Gebratene Ente an Austernsauce mit Broccoli
52. Pet Pad Prik Onn Fr. 28.00
Gebratene Ente mit Pfefferschoten
53. Pet Pad Gra Pao Grop Fr. 27.00
Gebratene Ente mit Basilikum und Chili

SCHWEIN (Schweiz)

60. Moo Pad Khao Phod Onn Fr. 26.00
Gebratenes Schweinefleisch mit jungen Maiskolben und Kefen
61. Moo Pad Nam Prik Pao Fr. 28.00
Gebratenes Schweinefleisch mit Chilicurry und Paprika
62. Gaeng Garee Moo Fr. 28.00
Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kartoffeln und Kokosmilch
63. Moo Pad Bai Gra Pao Grop Fr. 28.00
Gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum

RIND (Schweiz, Brasilien)

65. Gaeng Kiew Wan Nüea Fr. 29.00
Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Auberginen
66. Panäeng Nüea Fr. 29.00
Rindfleisch, roter Curry, Limonenblätter, Kokosmark, scharfer Basilikum
67. Yum Nüea Fr. 25.00
Rindfleisch-Salat mit Pfefferminze und Gurken
68. Nüea Pad Kanah Näm Män Hoi Fr. 27.00
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli an Austernsauce
69. Nüea Pad Bai Gra Pao Grop Fr. 28.00
Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Chili

FISCH (Schweiz, Thailand, div.)

70. Pla Tod Grä Tiem Prik Thai Fr. 27.00
Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Pfeffer und Knoblauch
71. Pla Pad Khunchai Fr. 26.00
Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Stangensellerie
72. Gaeng Ped Pla Fr. 27.00
Silberbarsch-Filet geschnitten mit rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum
73. Pla Sam Ros / *Fisch mit 3 verschiedenen Saucen* Fr. 27.50
74. Pla Pried Wan / *Fisch süss-sauer* Fr. 27.50

MEERESFRÜCHTE (Thailand, Frankreich, Neuseeland)

80. Pried Wan Goong / *Riesencrevetten süss-sauer* Fr. 32.00
81. Hoi Mäng Phu Op Fr. 25.00
Miesmuscheln gedünstet mit Zitronen- und Knoblauchsauce
82. Hoi Pad Näm Prik Pao Fr. 27.00
Gebratene Miesmuscheln mit Chili-Sauce
83. Pla Mük Pad Bai Krä Pao Fr. 27.00
Gebratener Tintenfisch mit Basilikum und Chili
84. Goong Pad Nam Prik Pao Fr. 32.00
Gebratene Riesencrevetten mit Chili-Sauce
85. Goong Pad Pak Ruam Fr. 29.00
Gebratene Riesencrevetten mit verschiedenen Gemüsen
86. Goong Tod Gratiem Fr. 35.00
Gebratene Riesencrevetten mit Spargeln und Knoblauch
87. Gaeng Kiew Wan Goong Fr. 32.00
Riesencrevetten, grüner Curry, Bambussprossen, Kokosmilch, Auberginen
88. Pad Ped Fr. 36.00
Auswahl versch. Meeresfrüchte nach Art des Hauses

BEILAGEN

REIS

GEDÄMPFTE Portion (Parfum-Reis) Fr. 3.50

GEBRATENE Portion Reis Fr. 5.50

NUDELN

GEBRATENE Nudeln Fr. 6.00

SUSHI

Köstliche Platten jeder Grösse auf Anfrage
(Bestellung mindestens 1 Tag im voraus!)

MINERALWASSER (in Flaschen)

Arkina blau (OHNE Kohlensäure)	5 dl	Fr. 5.50
Arkina grün (MIT Kohlensäure)	5 dl	Fr. 5.50
Rivella rot	3 dl	Fr. 4.20
Rivella blau	3 dl	Fr. 4.20
Coca Cola	3 dl...	Fr. 4.20
Sprite	3 dl...	Fr. 4.20
Sinalco / Orange	3 dl...	Fr. 4.20
Ice Tea	3 dl...	Fr. 4.20

BIER (in Flaschen bzw. als Stange)

Feldschlösschen (Premium)	2,75 dl	Fr. 4.50
Panache (Premium)	2,75 dl	Fr. 4.50
Singha Gold (thailändisch)	3 dl	Fr. 6.00

KAFFEE / TEE

Kaffee Crème	Fr. 3.50
Espresso	Fr. 3.50
Tee (diverse Sorten)	Fr. 3.50

APEROS (ohne Alkohol)

Orangen-Jus	Fr. 5.00
Ananas-Jus	Fr. 5.00
Mango-Jus	Fr. 5.00

SPIRITUOSEN

Kleiner Feigling (Wodka-Likör)	Fr. 6.00
Amaretto di Saronno	Fr. 7.00
Malibu (weisser Rum/Kokosnuss)	Fr. 7.00
Bacardi (Rum)	Fr. 7.00
Grappa Fior di Vite – Ramazotti (40%)	Fr. 6.00
Grappa Sibona (42%)	Fr. 8.00
Grappa di Brunello (43%)	Fr. 10.00
Whisky Ballantines	Fr. 9.00
Cognac Remy Martin	Fr. 10.00

WEINE

WEISS	1dl	2dl	5dl
Epesses	Fr. 6.00	Fr. 12.00	Fr. 28.00
Chardonnay Australia	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00

ROSE

Oeil de Perdrix Valais	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
------------------------	----------	-----------	-----------

ROT

Chianti	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
Pinot Noir	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
Cabernet Sauvignon (California / Australia)	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00

ROT (nur Flaschen / 7,5 dl)

Cabernet Sauvignon (Schweiz oder Frankreich)			Fr. 49.00
--	--	--	-----------

PROSECCO

1 Cüpli Fr. 9.00

CHAMPAGNER

auf Anfrage

DESSERT

90. Mango-Sorbet mit frischem Mango	Fr. 9.00
91. Ananas-Sorbet mit frischen Ananas	Fr. 9.00
92. Kokos-Glace mit Lambutan	Fr. 9.00
93. Gebratene Ananas im Teig mit versch. Glace-Sorten	Fr. 15.00
94. Banane flambé mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00
95. Heisse Beeren mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00
96. Khao dom mad mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00

Chao Wang Thai-Restaurant

WIR DANKEN HERZLICH FÜR IHREN BESUCH!!!