

Ahaan Thai

THAI STYLE

Chefs

Tussanee Putkeaw

2004 bis 2015 Thai Küchenchefin im Restaurant Salathip, Shangri-La, Bangkok

Sompratana Wannaprateep

1990 bis 2015 Küchenchefin im Restaurant „Sala Rim Naam“, Mandarin Oriental Hotel, Bangkok

Jeerasak Jaingarm

Thai Koch mit 20 Jahren Erfahrung, darunter auch in den USA und England



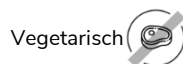
Leicht scharf



Scharf















Sehr scharf






Preise in CHF, inkl. MwSt.





VORSPEISEN

- (1) PHLA GOONG     24
Gebackene Krevetten mit thailändischem Kräutersalat
- (2) THAI DIM SUM  22
Gedämpfte Thai Dim Sum mit Krevetten, Schweizer Poulet und dunkler Sojasauce
- (3) GAI SATAY   22
Marinierte Pouletspiesse, grilliert und mit Erdnussauce serviert
- (4) THOD MUN PLA   24
Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Limettenblätter, serviert mit Gurke und Erdnussauce
- (5) GOONG HOM PHA  22
Gebackene Riesenkrevetten im Basilikum-Blätterteig, serviert mit süsser Chilisauc
- (6) POR PIA PAK    21
Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauc
- (7) KHONG WANG RUMMIT 28 / Person
Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)

SUPPEN





(8) KANG JUED WOONSEN   16
Klare Thaisuppe mit Schweizer Poulet, Krevetten, Glasnudeln und gemischtem Gemüse





(9) TOM KHA GAI    16
Scharf-säuerliche Kokosnussuppe mit Schweizer Poulet, verfeinert mit Pilzen, Zitronengras Galangal und Limettenblätter

(10) TOM YAM KOONG      17
Scharf-saure Riesenkrevettensuppe mit Zitronengras, Chili, Limettenblätter und Galangal

(11) TOM YAM HEDS        15
Scharf-saure Thaisuppe, Pilze, Zitronengras, Chili, Limettenblätter und Galangal

SALAT
























(12) SOM TAM     19
Scharfer Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft























(13) LARB GAI     22
Scharfer Salat von geschnittenem Schweizer Poulet mit Reis, Minze, Schalotten und Frühlingszwiebeln

(14) YAM WOON SEN    23
Glasnudelsalat mit Schweizer Poulet und Krevetten

(15) YAM NUEA YANG TANG KWA     24
Grillierter Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Sellerie und scharfer Salatsauce

HAUPTGÄNGE

- (16) Fisch nach Wahl  39
Wolfsbarsch oder Lachs
- Sweet & Sour Chilisauce
- Tamarindsauce, Basilikum, Chili und Cashewnüsse
- Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Pilze und Zwiebel
- Rote Currysauce
- (17) POO NIM PHAT PONG KAREE   40
Frittierte Butterkrabbe mit Curry, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Austern- und einer weissen Sojasauce
- (18) MOO KRATIEAM PRIK THAI  39
Gebackenes Schweizer Schweinsfilet mit Knoblauch, Grünkohl und Pfeffersauce
- (19) GAI PHAD MED MAMUANG   38
Gebratenes Schweizer Poulet mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen
- (20) PA NAENG NEAU     41
Rotes Curry mit Rindfleisch, Erdnüssen, Basilikum, Limettenblätter und Kokosnussmilch
- (21) PHAD THAI   43
Gebratene Nudeln mit Riesenkrevetten, Ei, Sojasprossen, Chili, Schnittlauch und hausgemachter Thai Sauce
- (22) MASSAMAN NUEA    43
Masaman Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- (23) NUEA PHAD BAI GRAPROW     44
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum
- (24) KAENG PHED PED YANG     43
Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Aubergine und Ananas

(25) KAENG KIEW WARN GAI    	37
Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili, Limettenblätter und Kokosnussmilch	
(26) GUNG PRIEW WARN  	42
Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebel, Gurke, Tomate und Süss-Saurer Sauce	
(27) PED THOD SAUCE MAKHAM  	41
Frittierte Ente mit Tamarind Sauce, knusprige Schalotten, Knoblauch, getrocknete Chili, Cashewnüsse und Basilikum	
(28) PHAD THAI PAK   	34
Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier, Karotten, Sojasprossen, Chili und Schnittlauch	
(29) SEN MEE PHAD SEE EW 	36
Gebratene Reismudeln mit Schweizer Poulet, Eier, Gemüse, Sojasauce und Austernsauce	
(30) KAENG DANG PHAK      	33
Rotes Curry mit Gemüse, Thai Auberginen, Bambus, Paprika, Basilikum, Limettenblätter und Kokosnussmilch	
(31) PHAD PHAK NAM MUN HOY 	32
Gebratenes Gemüse mit Austernsauce	
BEILAGEN   	
(32) KLEBEREIS	7
(33) GEBRATENER REIS MIT EI UND KNOBLAUCH	9
(34) GEDÄMPFTER JASMINREIS	7
(35) KOKOSREIS	8

BANGKOK SET

Ab 2 Personen

CHF 72 / Person

VORSPEISEN

POR PIA PAK   

Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauc

THOD MUN PLA  

Gebackene Fischküchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Limettenblätter, serviert mit Gurke und Erdnusssauce

SOM TAM    

Scharfer Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft

GAI SATAY  

Marinierte Pouletspliesse, grilliert und mit Erdnusssauce serviert

HAUPTGÄNGE

KAENG PHED PED YANG    

Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Auberginen und Ananas

GAI PHAD MED MAMUANG 

Gebratenes Schweizer Poulet mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

GUNG PRIEW WARN 

Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Süss-Saurer-Sauce

GEDÄMPFTER JASMINREIS

DESSERT

Hausgemachte Eiskugel, Kaffee oder Tee

SUVARANBHUMI SET

Ab 4 Personen

CHF 89 / Person


VORSPEISEN

POR PIA PAK  

Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauce

THOD MUN PLA  

Gebackene Fischküchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Limettenblätter, serviert mit Gurke und Erdnussauce

GOONG HOM PHA 

Gebackene Riesenkrevetten im Basilikum-Blätterteig serviert mit süsser Chilisauce

GAI SATAY  

Marinierte Pouletspliesse, grilliert und mit Erdnussauce serviert





SOM TAM    

Scharfer Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft

HAUPTGÄNGE

KAENG KIEW WARN GAI    

Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili, Limettenblätter und Kokosnussmilch

NUEA PHAD BAI GRAPROW    

Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum

GAI PHAD MED MAMUANG 

Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

GOONG PHAD PRIEW WARN 

Gebratene Krevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Süss-Saurer-Sauce

GEBRATENER REIS MIT EI UND KNOBLAUCH

DESSERT

Hausgemachte Eiskugel, Kaffee oder Tee

SOMMELIER'S CHOIS

SAKE

HEAVEN SAKE JUNMAI GINJO SAKE BABY! 1 dl 13

Dieser verspielte Sake bringt Noten von Jasmin, Veilchen, seidigen Birnen und weißen Pflaumen in Ihr Glas.

Unseren Premium-Sake trinkt man am besten gekühlt, um seine vielen wunderbaren Aromen genießen zu können.

KOMBUCHA

NYCHA KOMBUCHA BERGKRÄUTER 3,3 dl 9

Eine herrliche Selektion aus besten alpinen Kräutern mit feinem, aromatischem Duft und einem frischen und milden Geschmack.

SOMMELIER-SÄFTE

WILD-QUITTE 1 dl 11

Hergestellt aus wild gewachsenen Früchten höchster Qualität, schmeckt man in jedem Tropfen die Liebe und Sorgfalt mit der Werner Retter arbeitet.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN 1 dl 10

Albariño – Bodega Zarate
Rias Baixas, Spanien

ROTWEIN 1 dl 11

Humange Humagne Rouge - Domaine des Crêtes
Valais, Schweiz

FÜR SAKELIEBHABER

HEAVEN SAKE JUNMAI GINJO URUKASUMI 0.72 l 85

Glatt, leicht und knackig wie ein Junmai Daiginjo, erinnert diese Kreation an die frühen Frühlingstage.