

Ahaan Thai

THAI STYLE

Chefs

Tussanee Putkeaw

2004 bis 2015 Thai Küchenchefin im Restaurant Salathip, Shangri-La, Bangkok
2004 to 2015 head chef of the Thai Restaurant Salathip, Shangri-La, Bangkok

Sompratana Wannaprateep

1990 bis 2015 Küchenchefin im Restaurant „Sala Rim Naam“, Mandarin Oriental Hotel,
Bangkok
1990 to 2015 head chef of the Thai restaurant Sala Rim Naam, Mandarin Oriental, Bangkok

Jeerasak Jaingarm

Thai Koch mit 20 Jahren Erfahrung, darunter auch in den USA und England
Thai Chef with 20 years of experience, also in the US and England



leicht scharf
slightly spicy



scharf
Spicy
















sehr scharf
Very spicy















Vegetarisch / *vegetarian*  Vegan / *vegan*  Glutenfrei / *gluten free*  Laktosefrei / *lactose free* 

Preise in CHF, inkl. MwSt.
All prices in CHF including VAT
















VORSPEISEN | Starters

- (1) PHLA GOONG     24
Gebackene Krevetten mit thailändischem Kräutersalat
Baked prawns with Thai herbs salad
- (2) THAI DIM SUM  22
Gedämpfte Thai Dim Sum mit Krevetten, Schweizer Poulet und dunkler Sojasauce
Steamed Thai dumplings with prawns, Swiss chicken and fragrant dark soya sauce
- (3) GAI SATAY   22
Marinierte Pouletsplisse, grilliert und mit Erdnussauce serviert
Marinated chicken skewer, grilled and served with peanut sauce
- (4) THOD MUN PLA   24
Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kaffirlimettenblätter
serviert mit Gurke und Erdnussauce
*Deep fried fish cake marinated with red curry, bean, kaffir lime leaves
served with cucumber and peanut sauce*
- (5) GOONG HOM PHA  22
Gebackene Riesenkrevetten im Basilikum-Blätterteig, serviert mit süssem Chilisauce
Deep fried King prawns with basil, wrapped in thin pastry and served with sweet chilli sauce
- (6) POR PIA PAK    21
Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süssem Chilisauce
Spring rolls with vegetables, glass noodles and dried mushrooms served with sweet chilli sauce
- (7) KHONG WANG RUMMIT 28 / Person
Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)
Mixed appetizer platter (min. two persons)

SUPPEN | Soups

- (8) KANG JUED WOONSEN   16
Klare Thaisuppe mit Schweizer Poulet, Krevetten, Glasnudeln und gemischtem Gemüse
Clear Thai soup with Swiss chicken, prawns, glass noodles and mixed vegetables
- (9) TOM KHA GAI    16
Scharf-säuerliche Kokosnusssuppe mit Schweizer Poulet, verfeinert mit Pilzen, Zitronengras, Galangal und Kaffirlimettenblätter
Hot-sour Thai coconut soup with Swiss chicken, mushrooms, lemon grass, galangal and kaffir lime leaves
- (10) TOM YAM KOONG      17
Scharf-saure Riesenkrevettensuppe mit Zitronengras, Chili, Kaffirlimettenblätter und Galangal
Special traditional Thai hot & sour soup with King prawns, lemon grass, chilli, kaffir lime leaves and galangal
- (11) TOM YAM HEDS        15
Scharf-saure Thaisuppe mit Pilzen, Zitronengras, Chili, Kaffirlimettenblätter und Galangal
Hot and sour clear Thai soup with mushrooms, lemon grass, chilli, kaffir lime leaves and galangal

SALAT | Salad

- (12) SOM TAM     19
Scharfer Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft
The popular north-eastern hot and spicy papaya salad with garlic, red chillies, palm sugar, tamarind, tomatoes and lime juice
- (13) LARB GAI     22
Scharfer Salat von geschnittenem Schweizer Poulet mit Reis, Minze, Schalotten und Frühlingszwiebeln
Salad of spicy grilled Swiss chicken breast with rice, mint, shallots and spring onions
- (14) YAM WOON SEN    23
Glasnudelsalat mit Schweizer Poulet und Krevetten
Glass noodle salad with Swiss chicken and prawns
- (15) YAM NUEA YANG TANG KWA     24
Grillierter Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Sellerie und scharfer Salatsauce
Salad of grilled beef with cucumber, tomato, spring onions, celery and spicy salad sauce

HAUPTGÄNGE | *Main Courses*

(16) Fisch nach Wahl | *Fish by choice*



39

Wolfsbarsch oder Lachs

- Sweet & Sour Chilisauce
- Tamarindsauce, Basilikum, Chili und Cashewnüsse
- Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Pilze und Zwiebel
- Rote Currysauce

Seabass or salmon

- *Sweet & sour chilli sauce*
- *Tamarind sauce, basil, chilli and cashew nuts*
- *Steamed with soy sauce, ginger, mushrooms and onion*
- *Red curry sauce*

(17) POO NIM PHAT PONG KAREE



40

Frittierte Softshell Krabbe mit Curry, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Austern- und einer weissen Sojasauce

Fried softshell crab with curry, chili oil, spring onion, celery oyster sauce and a white soy sauce

(18) MOO KRATIEAM PRIK THAI



39

Gebackenes Schweizer Schweinsfilet mit Knoblauch, Grünkohl und Pfeffersauce

Baked Swiss pork tenderloin with garlic, kale and pepper sauce

(19) GAI PHAD MED MAMUANG



38

Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

Stir fried Swiss chicken with pepperoni, mushrooms, spring onions and cashew nuts

(20) PA NAENG NEAU



41

Rotes Curry mit Rindfleisch, Erdnüssen, Basilikum, Kaffirlimettenblätter und Kokosnussmilch

Red Thai curry with beef, peanuts, basil leaves, kaffir lime leaves and coconut milk

(21) PHAD THAI



43

Gebratene Nudeln mit Riesenkrevetten, Ei, Sojasprossen, Chili, Schnittlauch und hausgemachter Thai Sauce

Stir fried noodles with King prawns, egg, soya sprouts, chilli, chive and homemade Thai sauce

(22) MASSAMAN NUEA



43

Masaman Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch

Masaman curry with sliced beef, onions, sweet potatoes, cashew nuts and coconut milk

(23) NUEA PHAD BAI GRAPROW



44

Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum

Stir fried beef with chilli, beans, sliced bamboo shoots and basil






















(24) KAENG PHED PED YANG



43

Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Auberginen und Ananas

Thai red curry with duck breast, Thai eggplants and pineapple

- (25) KAENG KIEW WARN GAI     37
 Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili,
 Limonenblätter und Kokosnussmilch
*Famous Thai green curry with Swiss chicken, Thai eggplants, sliced bamboo shoots, chilli,
 lime leaves and coconut milk*
- (26) GUNG PRIEW WARN   42
 Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebel, Gurke, Tomate und süß-sauer Sauce
Stir fried King prawns with pineapple, onions, cucumbers, tomato and sweet and sour sauce
- (27) PED THOD SAUCE MAKHAM     41
 Frittierte Ente mit Tamarind Sauce, knusprige Schalotten, Knoblauch, getrocknete Chili,
 Cashewnüsse und Basilikum
*Deep fried Duck with tamarind sauce, crispy shallots, garlic, dried chili,
 cashew nut and crispy basil*
- (28) PHAD THAI PAK    34
 Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier, Karotten, Sojasprossen, Chili und Schnittlauch
Stir fried noodles with vegetables, eggs, carrots, soy bean sprouts, chillies and chive
- (29) SEN MEE PHAD SEE EW  36
 Gebratene Reismudeln mit Schweizer Poulet, Eier, Gemüse, Sojasauce und Austernsauce
Stir fried rice vermicelli with Swiss chicken, egg, mixed vegetable, soy sauce and oyster sauce
- (30) KAENG DANG PHAK       33
 Rotes Curry mit Gemüse, Thai Auberginen, Bambus, Paprika, Basilikum,
 Kaffirlimettenblätter und Kokosnussmilch
*Red curry with vegetables, Thai eggplants,
 bamboo shoots, red peppers, basil, kaffir lime leaves and coconut milk*
- (31) PHAD PHAK NAM MUN HOY  32
 Gebratenes Gemüse mit Austernsauce
Fried vegetables with oyster sauce

BEILAGEN | *Side dishes*

- (32) KLEBEREIS 7
Sticky rice
- (33) GEBRATENER REIS MIT EI UND KNOBLAUCH 9
Fried rice with egg and garlic
- (34) GEDÄMPFTER JASMINREIS 7
Steamed Jasmine rice
- (35) KOKOSREIS 8
Coconut rice

BANGKOK SET

Ab 2 Personen | *Minimum for two*

CHF 72 / Person

VORSPEISEN | *Starters*

POR PIA PAK   

Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauce

Spring rolls with vegetables, glass noodles and dried mushrooms served with sweet chilli sauce

THOD MUN PLA  

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

Deep fried fish cake marinated with red curry, bean, kaffir lime leaves served with cucumber and peanut sauce

SOM TAM    

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

The popular north-eastern Thai hot and spicy papaya salad with garlic, red chillies, palm sugar, tamarind, tomatoes and lime juice

GAI SATAY  

Marinierte Pouletspiesse, grilliert und mit Erdnussauce serviert

Marinated chicken skewer, grilled and served with peanut sauce

HAUPTGÄNGE | *Main courses*

KAENG PHED PED YANG    

Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Auberginen und Ananas

Thai red curry with duck breast, Thai eggplants and pineapple

GAI PHAD MED MAMUANG 

Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

Stir fried Swiss chicken with pepperoni, mushrooms, spring onions and cashew nuts

GUNG PRIEW WARN 

Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurke, Tomate und süss-sauer Sauce

Stir fried King prawns with pineapple, onions, cucumbers, tomato and sweet and sour sauce

GEDÄMPFTER JASMINREIS

Steamed Jasmine rice

DESSERT

Eis, Kaffee oder Tee | *Ice cream, tea or coffee*

SUVARANBHUMI SET

Ab 4 Personen | *Minimum for four*

CHF 89 / Person

VORSPEISEN | *Starters*

POR PIA PAK  

Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauce
Spring rolls with vegetables, glass noodles and dried mushrooms served with sweet chilli sauce

THOD MUN PLA  

Gebackene Fischküchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kaffirlimettenblätter serviert mit Gurke und Erdnussauce
Deep fried fish cake marinated with red curry, bean, kaffir lime leaves served with cucumber and peanut sauce

GOONG HOM PHA 

Gebackene Riesenkrevetten im Basilikum-Blätterteig serviert mit süsser Chilisauce
Deep fried King prawns with basil, wrapped in thin pastry and served with sweet chilli sauce

GAI SATAY  

Marinierte Pouletsplisse, grilliert und mit Erdnussauce serviert
Marinated chicken skewer, grilled and served with peanut sauce

SOM TAM    

Scharfer Papayasalat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft
The popular north-eastern Thai hot and spicy papaya salad with garlic, red chillies, palm sugar, tamarind, tomatoes and lime juice

HAUPTGÄNGE | *Main courses*

KAENG KIEW WARN GAI    

Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili, Limonenblätter und Kokosnussmilch
Famous Thai green curry with Swiss chicken, Thai eggplants, sliced bamboo shoots, chilli, lime leaves and coconut milk

NUEA PHAD BAI GRAPROW    

Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum
Stir fried beef with chilli, beans, sliced bamboo shoots and basil

GAI PHAD MED MAMUANG 

Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen
Stir fried Swiss chicken with pepperoni, mushrooms, spring onions and cashew nuts

GOONG PHAD PRIEW WARN 

Gebratene Krevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Süss-Saurer-Sauce
Stir fried prawns with pineapple, onions, cucumbers and tomatoes with sweet and sour sauce

Gebratener Reis mit Ei und Knoblauch
Fried rice with egg and garlic

DESSERT

Eis, Kaffee oder | Tee *Ice cream, tea or coffee*

Preise in CHF, inkl. MwSt.
All prices in CHF including VAT

BARKARTE

CHAMPAGNER <i>Champagne</i>	1 dl
Perrier-Jouët Brut	18
Ruinart Rosé	22
FRANCIACORTA	1 dl
Antica Fratta Brut	14
WEISSWEINE <i>White Wine</i>	1 dl
Sauvignon Blanc, Peter und Rosi Hermann, Fläsch - Graubünden	12
Pinot Blanc, Annatina Pellizatti, Jenins - Graubünden	11
Chablis Vaillons 1er cru AOC, Domaine Jean Dauvissat, Burgund - Frankreich	14
ROSÉWEIN <i>Rose Wine</i>	1 dl
Federweiss, Pinot Noir, Anjan Boner, Malans - Graubünden	11
ROTWEINE <i>Red Wine</i>	1 dl
Humagne Rouge, Domaine des Crêtes, Sierre - Wallis	10
Haut Faugères, Château Faugères, Bordeaux - Frankreich	14
Amarone Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar, Venetien - Italien	13
BIER <i>Beer</i>	3 dl
Calanda Edelbräu, Fassbier	6
Calanda Senza (alkoholfrei)	6
Singha Beer, Singha	7
Shangri-la Son Gha	7
BIERE VON AROSA BRÄU <i>Beers from the brewery Arosa</i>	
ArosaSunna, Pale Ale	7
1800m IPA, Indian Pale Ale	7
Kirchlibräu, Klosterbier trüb	7
Schanfigger Häx, Stout dunkel	8

Dessertkarte

Dessert Menu

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Upon request, our staff can inform you about ingredients in our dishes that could possibly trigger allergies and intolerances.

Thailändische Desserts

Thai desserts

Teller von exotischen Früchten mit Litschi Granite  17
Plate of exotic fruit-salad with litschi granite

Sticky Rice mit Kokosnusssauce und Mango  17
Sticky rice with coconut sauce and mango

Grünteeküchlein mit Ananas  17
Matcha green tea cake with pineapple

Schokoladen Passionsfrucht Mille-Feuille mit Passionsfruchtsorbet 17
Chocolate Passion fruit Mille Feuille with passionfruit sorbet

Aus unserer Pâtisserie

Our pâtisserie

Hausgemachtes Eis und Sorbet. Gerne beraten wir Sie mit unserem tagesaktuellen Angebot
Home-made ice cream or sorbet. Please ask for the daily choice.

Pro Kugel / *per scoop* 5

Portwein (10-20%)

Port wine

Porto Sandeman White	4cl	9
Porto Sandeman Tawny	4cl	9
Taylor's Port, 30 years	4cl	25

Obstbrände von Häseli (40-45%)

Fruit brandies form Häseli

Alte Zwetschge	4cl	13
Surgrauech Apfel	4cl	13

Grappa (40-45%)

Grappa

Brancaia	2cl	18
Roccanivo / Berta		