

# Ahaan Thai

THAI STYLE

## Chefs

### Tussanee Putkeaw

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

### Sompratana Wannaprateep

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

### Jeerasak Jaingarm

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













Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan  Glutenfrei/gluten free  Lactosefrei/lactose free 

  
leicht scharf
















  
scharf

  
sehr scharf
















## VORSPEISEN | Starters

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





















## SUPPEN | *Soups*





















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

## SALAT | *Salad*

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

## HAUPTGÄNGE | *Main Courses*

- (16) Fisch nach Wahl | *Fish by choice*  39
- Wolfsbarsch oder Lachs
- Sweet & sour Chilisaucе
  - 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 Prik Thai Dum  40
- Fried soft shell crab with black pepper, garlic, onion and pepperoni*
- Frittierte Soft Shell Krabbe mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel und Peperoni
- (18) MOO KRATIEAM PRIK THAI  39
- Baked Swiss pork tenderloin with garlic, kale and pepper sauce*
- Gebackenes Schweizer Schweinefilet mit Knoblauch, Grünkohl und Pfeffersauce
- (19) GAI PHAD MED MAMUANG  38
- Stir fried Swiss chicken with pepperoni, mushrooms, spring onions and cashew nuts*
- Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen
- (20) PA NAENG NEAU     41
- Red Thai thick curry with beef, peanuts, basil leaves, kaffir, lime leaves and coconut milk*
- Rotes Curry mit Rindfleisch, Erdnüssen, Basilikum, Limonen Blätter und Kokosnussmilch
- (21) PHAD THAI  43
- Stir fried noodles with King prawns, egg, soya sprouts, chilli, chive and homemade Thai sauce*
- Gebratene Nudeln mit Riesenkrevetten, Ei, Sojasprossen, Chili, Schnittlauch und hausgemachter Thai Sauce
- (22) MASSAMAN NUEA    43
- Masaman curry with sliced beef, onions, sweet potatoes, cashew nuts and coconut milk*
- Masaman Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch
- (23) NUEA PHAD BAI GRAPROW     44
- Stir fried beef with chilli, beans, sliced bamboo shoots and basil*
- Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum
- (24) KAENG PHED PED YANG     43
- Thai red curry with duck breast, Thai aubergines and pineapple*
- Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Auberginen und Ananas

- (25) KAENG KIEW WARN GAI     37  
*Famous Thai green curry with Swiss chicken, Thai aubergines, sliced bamboo shoots, chilli, lime leaves and coconut milk*  
 Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili, Limonenblätter und Kokosnussmilch
- (26) GUNG PRIEW WARN   42  
*Stir fried King prawns with pineapple, onions, cucumbers, tomato and sweet and sour sauce*  
 Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurke, Tomate und süß-sauer Sauce
- (27) PED PHAD KEE MAO     41  
*Stir-fried duck with chilli, garlic and hot basil*  
 Gebratene Ente mit Chili, Knoblauch und scharfem Basilikum
- (28) PHAD THAI PAK    34  
*Stir fried noodles with vegetables, eggs, carrots, bean sprouts, chillies and chive*  
 Gebratene Nudeln mit Gemüse, Eier, Karotten, Sojasprossen, Chili und Schnittlauch
- (29) KNOW PHAD SUPPAROD  39  
*Pineapple fried rice with Swiss chicken, prawns, shallots, cashews, raisins and egg*  
 Ananas Fried Rice mit Schweizer Poulet, Krevetten, Schalotten, Cashewnüssen, Rosinen und Ei
- (30) KAENG DANG PHAK      33  
*Red curry with vegetables, Thai aubergines, bamboo shoots, red peppers, basil, kaffir lime leaves and coconut milk*  
 Rotes Curry mit Gemüse, Thai Auberginen, Bambus, Paprika, Basilikum, Limettenblätter und Kokosnussmilch
- (31) PHAD PHAK NAM MUN HOY  32  
*Fried vegetables with oyster sauce*  
 Gebratenes Gemüse mit Austern Sauce

## BEILAGEN | *Side dishes*



- (32) STICKY RICE 7  
 Klebreis
- (33) EGG FRIED RICE 9  
 Gebratener Reis mit Ei
- (34) STEAMED FRAGRANT YASMINE RICE 7  
 Gedämpfter Jasminreis
- (35) COCONUT RICE 8  
 Kokosreis

# BANGKOK SET

Minimum for two, Ab 2 Personen

CHF 72 per person

## VORSPEISEN | Starters

POR PIA PAK   

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

THOD MUN PLA 

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

Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kafir Limonen Blätter  
Serviert mit Gurke und Erdnuss Sauce

SOM TAM    

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

Scharfer Papaya Salat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Tomaten und Limettensaft

GAI SATAY  

*Marinated chicken skewer, grilled and served with peanut sauce*

Marinierte Pouletspiesse, grilliert und mit Erdnussauce serviert

## HAUPTGÄNGE | Main courses

KAENG PHED PED YANG    

*Thai red curry with duck breast, Thai aubergines and pineapple*  
Rotes Curry mit Entenbrust, Thai Auberginen und Ananas

GAI PHAD MED MAMUANG 

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

GUNG PRIEW WARN 

*Stir fried King prawns with pineapple, onions, cucumbers, tomato and sweet and sour sauce*  
Gebratene Riesenkrevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurke, Tomate und süss-sauer Sauce

## STEAMED FRAGRANT JASMINE RICE

Gedämpfter Jasminreis

## DESSERT

*Ice cream or tea or coffee*

Eis, Kaffee oder Tee

# SUVARANBHUMI SET

Minimum for four, Ab 4 Personen

CHF 89 per person

## VORSPEISEN | Starters

POR PIA PAK  

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

Gemüse-Frühlingsrollen mit getrockneten Pilzen, Glasnudeln und süsser Chilisauce

THOD MUN PLA 

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

Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kafir Limonen Blätter

Serviert mit Gurke und Erdnuss Sauce

GOONG HOM PHA 

*Deep fried King prawns with basil, wrapped in thin pastry and served with sweet chilli sauce*

Gebackene Riesenkrevetten im Basilikum- Blätterteig serviert mit süsser Chilisauce

GAI SATAY  

*Marinated chicken skewer, grilled and served with peanut sauce*

Marinierte Pouletsplisse, grilliert und mit Erdnussauce serviert

SOM TAM    

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

Scharfer Papaya Salat mit Knoblauch, Chili, Palmzucker,

Tamarinde, Tomaten und Limettensaft

## HAUPTGÄNGE | Main courses

KAENG KIEW WARN GAI    

*Famous Thai green curry with Swiss chicken, Thai aubergines, sliced bamboo shoots, chilli, lime leaves and coconut milk*


Grünes Curry mit Schweizer Poulet, Thai Auberginen, Bambus, Chili,

Limonenblätter und Kokosnussmilch

NUEA PHAD BAI GRAPROW    

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

Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen, Bambus und Basilikum

GAI PHAD MED MAMUANG 

*Stir fried Swiss chicken with bell pepper, mushrooms, spring onions and cashew nuts*

Gebratenes Schweizer Pouletfleisch mit Peperoni, Pilzen, Frühlingszwiebeln und

Cashewnüssen

GOONG PHAD PRIEW WARN 

*Stir fried prawns with pineapple, onions, cucumbers and tomatoes with sweet sour sauce*

Gebratene Krevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und süss saurer Sauce

*Fried Jasmine rice with egg and garlic*

Gebratener Jasmin Reis mit Ei und Knoblauch

## DESSERT

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


## BARKARTE

CHAMPAGNER   FRANCIACORTA	1 dl
Perrier-Jouët Brut	18
Antica Fratta Brut	14
Ruinart Rosé	22
WEISSWEINE   <i>White Wine</i>	1 dl
Sauvignon Blanc, Peter und Rosi Hermann, Fläsch - Graubünden	9
Chablis Vaillons 1er cru AOC, Domaine Jean Dauvissat, Burgund - Frankreich	12
Pinot Blanc, Annatina Pelizzatti, Jenins - Graubünden	10
ROSÉWEIN   <i>Rose Wine</i>	1 dl
Federweiss, Anjan Boner, Malans, Graubünden	11
ROTWEINE   <i>Red Wine</i>	1 dl
Pinot Noir Klassisch, Irene Grünenfelder, Jenins - Graubünden	
I Tri Pin Merlot, Mauro OrtelliCorteglia, Tessin	10
Amarone Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar, Venetien - Italien	13
BIER   <i>Beer</i>	3 dl
Calanda Edelbräu, Fassbier	6
Calanda Senza (alkoholfrei)	7
Singha Beer, Singha	7
Shangri-la Son Gha	9
BIERE VON AROSA BRÄU	
ArosaSunna, Pale Ale	7
1800m IPA, Indian Pale Ale	7
Kirchlibräu, Klosterbier trüb	7
Schanfigger Häx, Stout dunkel	8
DIGESTIF   <i>Digestive</i>	4cl
Issan Agricole Rum, Thailand	13
Weisser Rum (40 % vol.)	
Soho, Litchi-Likör	7




## DESSERTKARTE | *Desserts*

### UNSERE THAILÄNDISCHEN DESSERTS

Exotische Früchte mit Sorbetvariante  17  
*Exotic fruit medley with sorbets*

Karamell-Kokos-Chöpfli mit Passionsfrucht und Mango  17  
*Caramel cocos Flan with cocos, passion fruit and mango*

Limettenparfait mit Curd, Erdnussmeringue  und scharfen Zitrusfrüchten 17  
*Lime Parfait with curd, peanut meringue and spicy citrus*

Gedämpftes Grüntee-Küchlein  mit Papayaglacé und Cashew 17  
*Green tea pudding with papaya ice cream and cashews*

### AUS UNSERER 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

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

*About ingredients in our dishes that can trigger allergies and intolerants  
our staff will inform you on request*

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

## GEPAARTE GETRÄNKE | *Drinks for pairing*

Genießen Sie doch auch mal einen typischen thailändischen Rhum `Issan` oder `Soho`Litchi Likör zum Dessert.

*Enjoy a traditional Thai Rhum `Issan` or `Soho`Litchi Liqueur for dessert.*

### SPEZIALITÄTEN | *Specials*

Issan Rhum	4 cl	13
`Soho`Litchi Likör	4 cl	7

### PORTWEIN | *Portwine* (10-20%)

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

### OBSTBRÄNDE VON HÄSELI | *Fruitbrandy from Häseli*

Alte Zwetschge	4cl	13
Surgrauech Apfel	4cl	13

### GRAPPA (40-45%)

Brancaia	2cl	18
Roccanivo / Berta	2cl	20