

# 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 England*  
Thai Chef mit 20 Jahren Erfahrung, darunter auch in den USA und England



leicht scharf



scharf



sehr scharf



#### Contact-Tracing

Fill out the form on the following Link for your own safety  
(scan the QR-Code)

#### Contact-Tracing

Bitte füllen Sie zu Ihrem Schutz das Formular unter folgendem Link aus (Scannen Sie den QR-Code)

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  
*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 und mit Erdnussauce serviert
- (4) THOD MUN PLA  24  
*Deep fried fish cake marinated with red curry, bean, kaffir lime leaves served with cucumber and peanut sauce*  
Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kaffirlimettenblätter serviert mit Gurke und Erdnussauce
- (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 süsser 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 süsser Chilisauce
- (7) KHONG WANG RUMMIT  
*Mixed appetizer platter (from two persons)*  
Gemischte Vorspeisenplatte (ab 2 Personen) 28 / Person





















## 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 Kaffirlimettenblätter
- (10) TOM YAM KOONG      17  
*Special traditional Thai hot & sour soup with King prawns, lemon grass, chilli, kaffir lime leaves and galangal*  
Scharf-saure Riesenkrevettensuppe mit Zitronengras, Chili, Kaffirlimettenblätter und Galangal
- (11) TOM YAM HEDS        15  
*Hot and sour clear Thai soup with mushrooms, lemon grass, chilli, kaffir lime leaves and galangal*  
Scharf-saure Thaisuppe mit Pilzen, Zitronengras, Chili, Kaffirlimettenblätter 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 Papayasalat 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*  
Glasnudelsalat 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*  
Grillierter Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Sellerie und scharfer Salatsauce

## 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 soya 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 Schweinsfilet 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 curry with beef, peanuts, basil leaves, kaffir lime leaves and coconut milk*
- Rotes Curry mit Rindfleisch, Erdnüssen, Basilikum, Kaffirlimettenblätter 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, Zwiebel, 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) SEN MEE PHAD SEE EW  36  
*Stir fried rice vermicelli with Swiss chicken, egg, mixed vegetable, soy sauce and oyster sauce*  
 Gebratene Reismudeln mit Schweizer Poulet, Eier, Gemüse, Soja Sauce und Austern Sauce
- (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, Kaffirlimettenblätter 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 WITH GARLIC 9  
 Gebratener Reis mit Ei und Knoblauch
- (34) STEAMED JASMINE RICE 7  
 Gedämpfter Jasminreis
- (35) COCONUT RICE 8  
 Kokosreis

# BANGKOK SET

Minimum for two, Ab 2 Personen

CHF 72 / 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, kaffir lime leaves served with cucumber and peanut sauce*

Gebackene Fischkuchlein mariniert mit rotem Curry, Bohnen, Kaffirlimettenblätter serviert mit Gurke und Erdnusssauce

SOM TAM    

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

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

GAI SATAY  

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

Marinierte Pouletspiesse, grilliert und mit Erdnusssauce 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 pepperoni, 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, tea or coffee* | Eis, Kaffee oder Tee

# SUVARANBHUMI SET

Minimum for four, Ab 4 Personen

CHF 89 / 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, kaffir lime leaves served with cucumber and peanut sauce*

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

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 pepperoni, 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 and sour sauce*  
Gebratene Krevetten mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und süss-saurer Sauce

*Egg fried Rice with garlic*

Gebratener Reis mit Ei und Knoblauch

## DESSERT

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

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 | *Desserts*

### UNSERE THAILÄNDISCHEN DESSERTS | *Our Thai Desserts*

- Exotische Früchte mit Sorbetvariante   17  
*Exotic fruit medley with sorbets*
- Karamell-Kokos-Chöpfli mit Passionsfrucht und Mango  17  
*Caramel cocos flan with passion fruit and mango*
- Limettenparfait mit Curd, Erdnussmeringue und scharfen Zitrusfrüchten  17  
*Lime Parfait with curd, peanut meringue and spicy citrus fruits*
- Gedämpftes Grünteekekchlein mit Papayaglacé und Cashew 17  
*Green tea pudding with papaya ice cream and cashews*

### AUS UNSERER PÂTISSERIE | *Our Patisserie*

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*

## GEPAAARTE GETRÄNKE | *Drinks for pairing*

### PORTWEIN (10-20%)

#### *Portwine*

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

### OBSTBRÄNDE VON HÄSELI (40-45%)

#### *Fruit brandies from Häseli*

Alte Zwetschge	4 cl	13
Surgrauech Apfel	4 cl	13

### GRAPPA (40-45%)

#### *Grappa*

Brancaia	2 cl	18
Roccanivo / Berta	2 cl	20