

# VORSPEISEN / SALATE



## 01 Po Piah Pak | Grosse Frühlingsrollen 2 Stk. (vegetarisch)

CHF 11.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss Dressing  
*large spring rolls 2 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## 02 Po Piah Pak | Kleine Frühlingsrollen 6 Stk. (vegetarisch)

CHF 11.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing  
*small spring rolls 5 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## 03 Po Piah Gai | Kleine Frühlingsrollen 6 Stk. (Poulet)

CHF 12.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing  
*small spring rolls 5 pcs. (chicken) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## 04 Gung Toet | Knusprige Tempura-Crevetten 5 Stk.

CHF 13.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing  
*Crispy shrimp tempura 5 pcs. with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## 05 Gung Toet | Marinierte Black Tiger Crevetten 5 Stk.

CHF 13.50

mit süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing  
*marinated black tiger shrimps 5 pcs. in crispy rice batter with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## 06 Gai Satay | Marinierte Pouletspiesse 5 Stk.

mit Salat

CHF 17.00

161

mit Jasminreis

CHF 19.00

mit hausgemachter Erdnusssauce, serviert auf einem Salat oder mit Reis  
mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing  
*marinated chicken skewers 5 pcs. with homemade peanut sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



## Thai Palappa Vorspeiseplatte

|            |             |           |
|------------|-------------|-----------|
| <b>172</b> | für 2 Pers. | CHF 25.50 |
| <b>173</b> | für 3 Pers. | CHF 35.50 |
| <b>174</b> | für 4 Pers. | CHF 45.50 |

Poulet im Pandanblatt, Crevetten in knusprigem Reisteig, vegetarische Frühlingsrollen, Tung Tong (Tofu - Päckli) und Fish Cake's

*Appetizer platter*

*Chicken in pandan leaf, shrimp in crispy rice batter, vegetarian spring roll, tung tong (tofu) and fish cakes*



**08 Tod Mun Pla | Thai Fish Cakes 5 Stk. (vegetarisch)** CHF 15.50  
Süsser Chillisauce, serviert auf einem Salat mit exotischem süss-saurem Kokosnuss-Dressing

*Fish cakes 5 pcs. (vegetarian) with sweet chili sauce, served on a salad with exotic sweet and sour coconut dressing*



**10 Yam Wun Sen | Glasnudelsalat** CHF 24.50  
Glasnudeln mit 5 Crevetten, roten Zwiebeln, Pilzen (Judasohr), Koriander, Schnittlauch, Tomate, Limettensaft und Sojasauce.

*Glass noodles with 5 shrimp, red onions, mushrooms (Judas's ear), coriander, chives, tomatoes, lime juice and soy sauce*



**11 Som Tam | Papaya Salat (vegetarisch)** CHF 25.50  
Grüne Papaya mit Tomaten, Schlangenbohnen, Erdnüsse, Sojasauce, Fischsauce, Limette und Karottenstreifen

*Green papaya (vegetarian) with tomatoes, snake beans, peanuts, soy sauce, fish sauce, lime and carrot strips*



**12 Yam Nua | Rindsfleischsalat** CHF 27.50  
mit Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, Pfefferminze, Koriander, geröstetem / gemahlenem Klebreis, Limette und Fischsauce  
(dazu servieren wir Ihnen eine Portion Jasminreis)

*Beef salad with cucumber slices, red onions, peppermint, coriander, roasted glutinous rice grains, lime and fish sauce  
(We serve you a portion of jasmine rice)*

# SUPPEN



## 13 Tom Juet Wun Sen | Glasnudelsuppe (vegetarisch)

Klare helle Thai Glasnudelsuppe  
mit Chinakohl, Pilzen (Judasohr), Champignons, Schnittlauch und Koriander

*Clear light Thai glass noodle soup (vegetarian) with Chinese cabbage, mushrooms (Judas's ear), champignons, chives and coriander*

|     |                |       |           |
|-----|----------------|-------|-----------|
| 131 | mit Jasminreis | klein | CHF 13.50 |
|     |                | gross | CHF 23.50 |



## 14 Tom Kha Gai | Kokosmilchsuppe

Kokosmilch Suppe mit Pouletstreifen, Champignons, Thai-Strohpilzen, gehackten Tomaten, Schnittlauch und Koriander

*Coconut milk soup with chicken strips, champignons, Thai straw mushrooms, chopped tomatoes, chives and coriander*

|     |                |       |       |        |           |
|-----|----------------|-------|-------|--------|-----------|
| 141 | mit Jasminreis | klein | 90 g  | Poulet | CHF 15.50 |
|     |                | gross | 180 g | Poulet | CHF 25.50 |



## 15 Tom Yam Gung | Crevettensuppe

Süss-saure-würzige Crevettensuppe mit Champignons, Thai-Strohpilzen, Schnittlauch und Koriander

*Sweet-sour-spicy shrimp soup with champignons, Thai straw mushrooms, chives and coriander*

|     |                |       |        |           |           |
|-----|----------------|-------|--------|-----------|-----------|
| 151 | mit Jasminreis | klein | 3 Stk. | Crevetten | CHF 14.50 |
|     |                | gross | 6 Stk. | Crevetten | CHF 24.50 |

## Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis  
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Portion Jasminreis                         | CHF 4.50 |
| Gebratene Reis (anstelle Jasminreis)       | CHF 6.50 |
| Gebratene Reismudeln (anstelle Jasminreis) | CHF 8.00 |

# CURRY'S



## Gaeng Kyaw Wan | Grünes Thai Curry

Hausgemachte grüne Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum

*Homemade green curry paste with coconut milk, bamboo shoots, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil*

|           |                                     |                 |           |
|-----------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>20</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>21</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>22</b> | mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |



## Gaeng Phet | Rotes Thai Curry

Hausgemachte rote Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum

*Homemade red curry paste with coconut milk, bamboo shoots, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil*

|            |                                     |                 |           |
|------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>23</b>  | mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>24</b>  | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>241</b> | mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |



## Gaeng Gari | Gelbes Thai-Curry

Hausgemachte gelbe Currypaste mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffelwürfel, Peperoni und Röstzwiebeln

*Homemade yellow curry paste with coconut milk, carrots, diced potatoes, pepperoni and roasted onions*

|           |                                     |                 |           |
|-----------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>26</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>27</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>28</b> | mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |





### Panaeng Curry | Erdnuss Curry

Hausgemachte Panaeng Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, Peperoni und Thai-Basilikum

*Homemade panaeng curry paste with coconut milk, bamboo shoots, green beans, zucchini, carrots, pepperoni and Thai basil*

|           |                                                       |                 |           |
|-----------|-------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>30</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>                      | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>31</b> | mit Fisch (Wolfsbarsch) / <i>with fish (sea bass)</i> | 160 g           | CHF 34.50 |
| <b>32</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>                    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>33</b> | mit Crevetten / <i>with shrimps</i>                   | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |



### Massaman Curry

Hausgemachte Massaman Currypaste mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Karotten, Peperoni und Röstzwiebeln

*Homemade masaman curry paste with coconut milk, potato cubes, carrots, pepperoni and fried onions*

|           |                                     |                 |           |
|-----------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>34</b> | Mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>35</b> | Mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>36</b> | Mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |



### Panaeng Nya Platte

Hausgemachte Panaeng Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni und Thai-Basilikum

*Homemade panaeng curry paste with coconut milk, bamboo shoots, green beans, carrots, pepperoni and Thai basil*

|            |                                                      |       |           |
|------------|------------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>322</b> | mit zarter, filetierter Rindshuft / <i>with beef</i> | 220 g | CHF 39.50 |
|------------|------------------------------------------------------|-------|-----------|

### Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis  
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Portion Jasminreis                         | CHF 4.50 |
| Gebratene Reis (anstelle Jasminreis)       | CHF 6.50 |
| Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis) | CHF 8.00 |

# PREMIUM THAI ENTE

## Haus Spezialität / house specialty

25 Gaeng Pet Bet Yang | Curry Ente

200 g – 230 g

CHF 36.50



Grillierte Ente tranchiert an roter Currysauce, frische Ananas, Bambussprossen, Zucchini, Karotten, Cherry-Tomaten, Peperoni und Thai-Basilikum

*Grilled duck carved with red curry sauce, fresh pineapple, bamboo shoots, zucchini, carrots, cherry tomatoes, pepperoni and Thai basil*

37 Bet Rat Kratiem | Ente an Knoblauchsauce

200 g – 230 g

CHF 35.50



Grillierte Ente tranchiert an Knoblauchsauce, Zucchini, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli und Peperoni

*Grilled duck carved with garlic sauce, zucchini, carrots, baby corn, champignons, pak choi, broccoli and pepperoni*

371 Bet Phat Bai Kaphrao | Ente an Gebratenem Thai-Basilikum

200 g – 230 g

CHF 35.50



Grillierte Ente tranchiert an Thai-Basilikum Sauce mit Bambussprossen, Karotten und grüne Bohnen

*Grilled duck carved in Thai basil sauce with bamboo shoots, carrots and green beans*

# GEBRATENES

## Khao Phat | Gebratener Reis

mit verquirltem Ei, Erbsen, Karotten, Mungbohnen Sprossen und Pak Choi

*Fried rice with beaten egg, peas, carrots, mung bean sprouts and pak choy*



|            |                                     |                 |           |
|------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>40</b>  | Mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 160 g           | CHF 26.50 |
| <b>41</b>  | Mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 160 g           | CHF 26.50 |
| <b>411</b> | Mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 26.50 |

## **42** Gung Phat Pung Gari | Gebratene Crevetten an Madras-Curry CHF 27.50

mit Ei, Zucchini, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli, Peperoni mit süsser, gerösteter Chillipaste und Curry Madras

*Fried shrimps with egg, madras curry, zucchini, carrots, baby corn, champignons, pok choy, broccoli, pepperoni with sweet roasted chili paste and curry madras*



## Phat Kaphrao | Gebratener Thai-Basilikum

mit Bambussprossen, Karotten und grünen Bohnen

*Fried Thai basil with bamboo shoots, carrots and green beans*



|            |                                     |                 |           |
|------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>43</b>  | Mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>431</b> | Mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>432</b> | Mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |

## Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis  
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Portion Jasminreis                          | CHF 4.50 |
| Gebratene Reis (anstelle Jasminreis)        | CHF 6.50 |
| Gebratene Reismnudeln (anstelle Jasminreis) | CHF 8.00 |

## Phat Thai | Gebratene Nudeln

Gebratene Reisbandnudeln mit verquirltem Ei, Zwiebeln, gehackten Knoblauchzehen, Fischsauce, süsssaure Tamarinden Paste, Palmzucker, Mungbohnen Sprossen und zerstoßenen Erdnüssen

*Fried flat rice noodles with beaten egg, onions, chopped garlic cloves, fish sauce, sweet and sour tamarind paste, palm sugar, mung bean sprouts and crushed peanuts*



|            |                                     |                 |           |
|------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>44</b>  | mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |
| <b>441</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 160 g           | CHF 27.50 |
| <b>442</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 160 g           | CHF 27.50 |
| <b>443</b> | mit Tofu / <i>with tofu</i>         |                 | CHF 24.50 |

## 45 Nua Nam Man Hoy | Rindfleisch an Austernsauce CHF 27.50

Gebratenes Rindfleisch mit Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Strohpilzen, Pak Choi und Brokkoli an Soja-Austernsauce

*Fried beef with zucchini, carrots, baby corn, champignons, straw mushrooms, pok choy and broccoli in soy oyster sauce*



## 46 Gai Phat Met Ma Muang | Poulet mit Cashewnüsse CHF 27.50

Gebratene Pouletstreifen mit Zucchetti, Karotten, Babymais, Champignons, Pak Choi, Brokkoli, Peperoni, Cashewnüsse und süsser Chillipaste

*Fried chicken strips with zucchini, carrots, baby corn, champignons, pok choy, broccoli, pepperoni, cashewnuts and sweet chili paste*



**Pad Prik Gaeng | Gebratenes rotes Curry (ohne Kokosmilch)**  
mit Bambussprossen, grünen Bohnen, Karotten und Kaffirlimettenblättern  
*Fried red curry with bamboo shoots, green beans, carrots and kafir lime leaves*

|            |                                     |                 |           |
|------------|-------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>47</b>  | mit Poulet / <i>with chicken</i>    | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>471</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i>  | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>472</b> | mit Crevetten / <i>with shrimps</i> | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |



### Prieu Wan | Süss Sauer

Hausgemachte Süss-Sauer-Sauce mit frischer Ananas, Gurken und Peperoni

*Homemade sweet and sour sauce with fresh pineapple, cucumber and pepperoni*



|           |                                                       |                 |           |
|-----------|-------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>50</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>                      | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>51</b> | mit Fisch (Wolfsbarsch) / <i>with fish (sea bass)</i> |                 | CHF 34.50 |
| <b>52</b> | mit Rind / <i>with beef</i>                           | 180 g           | CHF 27.50 |
| <b>53</b> | mit Crevetten/ <i>with shrimps</i>                    | 5 - 6 Crevetten | CHF 27.50 |
| <b>54</b> | mit Tofu / <i>with tofu</i>                           |                 | CHF 24.50 |

### Guaytiaw | Thailändische Reisnudelsuppe

mit Pak Choi, Mungbohnen Sprossen, geröstetem Knoblauch und Koriander

*Thai rice noodle soup with pok choi, mung bean sprouts, roasted garlic and coriander*



|           |                                    |       |           |
|-----------|------------------------------------|-------|-----------|
| <b>61</b> | mit Poulet / <i>with chicken</i>   | 160 g | CHF 24.50 |
| <b>62</b> | mit Rindfleisch / <i>with beef</i> | 160 g | CHF 24.50 |

### Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis  
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Portion Jasminreis                         | CHF 4.50 |
| Gebratene Reis (anstelle Jasminreis)       | CHF 6.50 |
| Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis) | CHF 8.00 |

# PALAPPA SPEZIALITÄTEN

## Laab Isaan

Aromatischer Salat mit frischem Limettensaft, Fischsauce, Zitronengras, Galgant, Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, fein-geschnittenen Kaffir-Limettenblättern, Koriander, geröstetem/gemahlenem Klebreis und Thai-Chillipulver

*Aromatic salad with fresh lime juice, fish sauce, lemongrass, galangal, peppermint, spring onions, red onions, coriander finely chopped kaffir lime leaves, roasted glutinous rice grains and Thai chili powder*

|           |                                                 |       |           |
|-----------|-------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>70</b> | mit Poulet (gehackt) / with chicken (chopped)   | 200 g | CHF 34.50 |
| <b>71</b> | mit Rindfleisch (gehackt) / with beef (chopped) | 200 g | CHF 34.50 |

## Phat Bai Kaphrao Sab

Würzig gebratener Thai-Basilikum mit Bambusstreifen, Karotten, grünen Bohnen, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern

*Spicy fried Thai holy basil with bamboo strips, carrots, green beans, lemongrass and Kaffir lime leaves*

|           |                                                 |       |           |
|-----------|-------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>73</b> | mit Poulet (gehackt) / with chicken (chopped)   | 200 g | CHF 34.50 |
| <b>74</b> | mit Rindfleisch (gehackt) / with beef (chopped) | 200 g | CHF 34.50 |

## 76 Bla Toet Kratiem

Frittierter Fisch (Buntbarsch, Tilapia) an geröstetem Zwiebeln CHF 34.50



|            |                                                                  |       |           |
|------------|------------------------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>761</b> | <b>Pla Neung Manao   Gedämpfter Fisch mit Limette und Chilly</b> | 200 g | CHF 36.50 |
|------------|------------------------------------------------------------------|-------|-----------|

Wolfsbarsch-Filet Thai-Style mit frischem Limettensaft, Chilly, Knoblauch und Thai-Koriander

|           |                                                  |       |           |
|-----------|--------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>79</b> | <b>Goy   Rindstartar (Nur auf Vorbestellung)</b> | 150 g | CHF 36.50 |
|-----------|--------------------------------------------------|-------|-----------|

Rindstartar Thai-Style mit frischem Limettensaft, Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, fein-geschnittenen Kaffir-Limettenblättern, Koriander, geröstete/gemahlene Klebreis und Thai-Chilipulver

|            |                                       |       |           |
|------------|---------------------------------------|-------|-----------|
| <b>791</b> | <b>Rindstartar   Pappalappa-Style</b> | 150 g | CHF 33.50 |
|------------|---------------------------------------|-------|-----------|

Das legendäre Tartar nach Muffi's Geheimrezept. Mit Toast-Brot und Butter  
Feinstes «Angus Beef» aus der Region.

# VEGETARISCH

## 80 Phat Pak Ruam | Gebratene Gemüsevariationen (vegetarisch) CHF 21.00

Mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Pak Choi, Mungbohnen Sprossen, Babymais, Champignons und Peperoni an Sojasauce

*Fried vegetable variations with onions, garlic, zucchini, carrots, broccoli, pak choy, mung bean sprouts, baby corn, champignons and chili peppers in soy sauce*



## 81 Khao Phat Pak | Gebratener Reis mit Gemüse (vegetarisch) CHF 21.00

Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Karotten, Pak Choi und Mungbohnen Sprossen

*Fried rice with onions, garlic, peas, carrots, pak choy and bean sprouts*

### Gaeng Pet Pak | Curry nach Wahl mit Gemüsevariationen

Hausgemachte Currypaste mit Kokosmilch, Bambussprossen, grünen Bohnen, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Peperoni und Thai-Basilikum

*Homemade curry paste of your choice with coconut milk, bamboo shoots, green beans, zucchini, carrots, broccoli, pepperoni and Thai basil*

|     |                                        |       |           |
|-----|----------------------------------------|-------|-----------|
| 82  | mit Rotem Curry / with red curry       | 200 g | CHF 23.50 |
| 821 | mit Grünem Curry / with green curry    | 200 g | CHF 23.50 |
| 822 | mit Gelbem Curry / with yellow curry   | 200 g | CHF 23.50 |
| 823 | mit Panaeng Curry / with panaeng curry | 200 g | CHF 23.50 |
| 824 | mit Masaman Curry / with masaman curry | 200 g | CHF 23.50 |

## 83 Prieu Wan Pak | Süss-Sauer mit Gemüsevariationen (vegetarisch) CHF 21.00

Hausgemachte Süss-Sauer-Sauce mit frischer Ananas, Zucchini, Karotten, Brokkoli, Gurken und Peperoni

## 84 Phat Thai Vegi | Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse (vegetarisch) CHF 21.00

Gebratene Reisbandnudeln mit verquirltem Ei, Zwiebeln, gehackten Knoblauchzehen, Fischsauce, süsssaure Tamarinde Paste, Palmzucker, Mungbohnen Sprossen und zerstoßenen Erdnüsse

## 85 Phat Pak Bung | Gebratener Wasserspinaat CHF 22.00

Gebratener Morning Glory mit gehackten Knoblauchzehen, Chilly und Sojabohnen Paste

### Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Teller Jasminreis  
(Ausgenommen: Gebratener Reis und gebratene Nudeln)

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Portion Jasminreis                         | CHF 4.50 |
| Gebratene Reis (anstelle Jasminreis)       | CHF 6.50 |
| Gebratene Reisnudeln (anstelle Jasminreis) | CHF 8.00 |