

## BURGER&CO.

CHF 36.00

### Ribe-Eye Burger

Rindshohrücken-Pattie (200g), Sesambun, Salat, Tomate, Essiggurke, Spicy Cocktailsauce, Buura Pommès

CHF 42.00

### Surf&Turf Burger

Rindshohrücken-Pattie (200g), Riesencrevette, Sesambun, Salat, Tomate, Salatgurke, Wasabisauce, Buura Pommès

CHF 34.00

### Crispy Fish Burger

Fisch-Pattie (200g), Dorsch, Seeteufel, Seelachs, Panko Sesambun, Salat, Tomate, Salatgurke, Zitronenmayo, Buura Pommès

CHF 29.50

### Pulled Pork Burger

Pulled Pork (200g), Sesambun, Salat, Tomate, BBQ-Sauce, Buura Pommès

CHF 29.50



### Zucchini-Hirse Burger

Grüne & Gelbe Zucchini-Pattie, (200g) Sesambun, Piquillos-Peperoni, Tahini-Zitronensauce, Feta, Buura Pommès

CHF 29.50

### Chicken Burger

Pouletschenkel-Pattie (200g), Karotten, Rote Zwiebeln, Sesambun, Salat, Tomate, Guacomole, Buura Pommès

CHF 35.00

### Lamm Burger

Lammgigot-Pattie (200g), Harissa, Koriander, Sesambun, Salat, Tomate, Hummus, Buura Pommès



## SAWADIKAP

Die folgenden thailändischen Gerichte werden täglich, authentisch und liebevoll von unserem Thai-Küchenteam Kritsana, Prathuang und Phattana für Sie zubereitet. Geniessen Sie die feinen Thai-Kreationen.

### ZUMANFANG

- CHF 16.00 **Px peīya - Frühlingsrollen**  
Hausgemachte Frühlingsrollen (3 Stück), Sweetchilisauce, Salatbouquet
- CHF 18.00 **Satay Gai - Pouletspiessli**  
Pouletspiessli mit Erdnussauce, Gurkensalat
- CHF 14.00 **Tom Kha Gai - Kokossuppe mit Poulet**  
Poulet, Kokos, Galgant, Zitronengrass
- CHF 16.00 **Tom Yam Gung - Crevettensuppe mit Thai-Ingwer**  
Crevetten, Koriander, Zitronenblätter, Zitronengrass

### HAUPTGERICHTE

- CHF 28.00 **Kæng Masaman - Massaman Curry**  
Chillipaste, Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen  
Tofu - mit Tofu  
CHF 32.00 Nua - mit Rind  
CHF 29.00 Kai - mit Poulet  
serviert mit Jasmin-Reis
- Phad Thai - Nudelgericht**  
Reisnudeln, Tamarindensauce, Tofu, Sojasprossen  
CHF 29.00 Kai - mit Poulet  
CHF 32.00 Gung - mit Crevetten
- Kæng kheīywhwān - Grüner Curry**  
Grüner Curry, Kokosmilch, Thai Auberginen  
CHF 29.00 Kai - mit Poulet  
CHF 32.00 Gung - mit Crevetten  
CHF 32.00 Nua - mit Rind  
serviert mit Jasmin-Reis
- CHF 28.00 **Sai Ua - Chiang Mai lässt grüssen...**  
Thailändische Schweinsbratwurst - Soja-Limettensauce  
Galgant, Turmeric, Zitronengras, Kafirlimettenblätter  
Jasmin-Reis

### DESSERT

- CHF 14.50 **Px peiya si sabpard**  
Ananas-Frühlingsrollen, Kokosglace
- CHF 17.50 **Kāwheniḡw mamwng - Sticky Rice & Mango**  
Klebreis, Thai Mango, Kokos

### Die Thai Küche - leicht und bekömmlich...

Die thailändische Küche vereint Einflüsse der Kochkunst aus China, Indien, Indonesien, Malaysia und sogar Portugal. Jeden Region des Landes hat ihre typischen Spezialitäten. Aus dieser Mischung entstand eine ganz eigene und einzigartige kulinarische Richtung. Obwohl das thailändische Essen den Ruf hat, sehr scharf zu sein, ist dies nicht ganz richtig: Tatsächlich ist thailändisch Essen eine wohl dosierte Kombination aus scharf, sauer, süß, salzig und bitter. Es geht nicht um die Kombination dieser Geschmacksrichtung in einem Gericht, sondern man kombiniert und kontrastiert die Aromen in zwei bis drei verschiedenen Gerichten. Das ist auch der Grund, warum man gemeinsam isst und die Gerichte teilt. Typisch für die thailändische Küche ist die Verwendung von frischen Kräutern und fermentierten Fischsauce Nam Pla, die wie in unserer europäische Küche Salz bei praktisch jedem Gericht zum Abschmecken verwendet wird. Zum Essen wird in Thailand Löffel und Gabel benutzt, wobei vom Löffel gegessen wird, und die Gabel dient nur als Hilfsinstrument.