



Das Gestern ist Geschichte
Das Morgen ist ein Rätsel
Das Heute ist ein Geschenk

Wir freuen uns von ganzem Herzen Euch in unserem neuen Restaurant zu begrüßen.
Wir sind wieder bereit, Euch mit original thailändischer Küche zu verwöhnen
und wünschen Euch genussvolle Ferien-Momente im Alltag bei uns.

Suvarnabhumi bedeutet goldener Platz, guter Ort

Wir sind angekommen:

Neues Haus • Gleiches Team • Grosses Glück!

Herzlich Willkommen/Sawadee kha
Yvonne Eberle und Team





	CHF
Suvarnabhumi Starter Campari, Weisswein, Soda	11.50
Molkicüpli Rosé, Soda, Holunderblütensirup	9.50
Mai Thai Baccardi schwarz, weiss, Cointreau, Orangen-, Ananas-, Zitronensaft	13.50
Prosecco Cüpli	8.50
Siam Cüpli (alkoholfrei) San bitter Orange	7.50
Apérol Sprizz Prosecco, Soda, Apérol	11.50
Hugo Prosecco, Minze, Holunderblütensirup	11.50
Campari/Cynar/Martini	9.50
Gin Tonic	9.50
Weisswein gespritzt Süss/sauer	6.50



	CHF
1 Gai Satay (4 Stück) Hausgemachte marinierte Pouletfleischspiessli, Erdnuss-Sauce, Gurkensalat	14.50
2 Gung Satay (4 Stück) Lieblingsmenu von Pön Crevettenspiessli mariniert, Erdnuss-Sauce, Gurkensalat	14.50
3 Gung Butterfly (4 Stück) Frittierte Crevette mit Panade, süsse Chilisauce	14.50
4 Thod Man Pla (4 Stück) Fischplätzli (Pangasius) mit roter Currypaste, Limettenblättern, Thaibohnen, süsse Chilisauce, Erdnuss	14.50
5 Poh Pia Thod (4 Stück) Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse Süsse Chilisauce	12.50
6 Suvarnabhumi Vorspeisen Spezial Pouletspiessli, Crevette, Samosa, Frühlingsrolle, Fischplätzli Erdnussauce, süsse Chilisauce, Gurkensalat	
	für 1 Person 16.50
	für 2 Personen 32.00
	für 3 Personen 48.00
	für 4 Personen 62.00



Ursprünglich wurde thailändisches Essen mit den Fingern gegessen, was in manchen Regionen bei einigen Gerichten noch heute der Fall ist.

Anfang des 19. Jahrhunderts führte König Mongkut, angeregt durch seine vielen Auslandaufenthalte, bei Hof die Sitte ein, mit Löffel und Gabel zu essen. Dies wurde schnell in den Restaurants von Bangkok en vogue, und es dauerte nicht lange, bis es im ganzen Land Brauch war, Löffel und Gabel zu benutzen. Die Gabel wird verwendet, um das bereits vom Koch in mundgerechte Stücke zerkleinerte Essen portionsweise auf den Löffel zu schieben. Für die meisten Thais gilt es als unfein, die Gabel in den Mund zu führen.



	CHF	
	Vorspeise	Hauptgang
10 Lab** Lieblingsmenu von Yvonne	16.50	23.50
Delikater, lauwarmer Salat mit Frühlingszwiebeln, Zitronengras, frischem Pfefferminz, Chalotten, Chilipulver, geröstetes Reispulver, Limetten an raffinierter Sauce		
.1 Poulet		
.6 Tofu		
.7 Schweinefleisch		
11 Yam Nua**	18.50	25.50
Zartes, gegrilltes Rindfleisch, mit Chili, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie, Limetten an Thai Salatsauce		
12 Yam Wun Sen**	16.50	23.50
Würzig, erfrischender Glasnudelsalat mit Tomaten, Chili, Limetten, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln an Thai Salatsauce		
.1 Poulet		
.2 Seafood		
.5 Gemüse		
.6 Tofu		
.7 Schweinefleisch		
13 Som Tam** Lieblingsmenu von Melanie	16.50	23.50
Traditioneller Thaisalat aus grüner Papaya mit Chili, gerösteten Erdnüssen, Tomaten, Knoblauch, Schlangenbohnen, Palmzucker, Fischsauce		
.0 nur Papaya		
.1 Poulet		
.2 Crevetten		
.6 Tofu		
14 Yam Phak Ruam**	16.50	23.50
Knackiges, kurz gekochtes Gemüse mit Chilipaste, gerösteter Kokosnuss, Zwiebeln, Knoblauch und raffinierter Thai Salatsauce		

• wenig scharf, europäischer Standard
 ** mittel scharf, immer noch geschmacklich erkennbar aber zügige Schärfe
 *** sehr scharf, für erfahrene Thai-Esser und ausgebildete Feuerwehrleute
 Auf Wunsch können unsere Salate auch ohne oder mit weniger Chili zubereitet werden



	CHF	
	Vorspeise	Hauptgang
21 Tom Kha Beliebte, milde Suppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Galangawurzel, Koriander, Limetten, Strohpilz, Cherrytomate	16.50	25.50
22 Tom Yam** Köstliche, würzige Suppe mit Chilipaste, Koriander, Galangawurzel, Strohpilz, Zitronengras, Limetten	16.50	25.50
23 Gäng Tschüd Wun Sen Lieblingsmenu von Toni Milde Suppe mit Glasnudeln, Gemüse	16.50	25.50

Unsere Suppen servieren wir Ihnen nach Wunsch mit:

- .1 Poulet
- .2 Crevetten
- .4 Fisch
- .5 Gemüse
- .6 Tofu

Jeden Samstagmittag kocht Chefkoch Ji von 11.30–14 Uhr original thailändische Nudelsuppe mit verschiedenen Zutaten. Soooo fein, unbedingt einmal probieren! Reservation empfohlen!

- wenig scharf, europäischer Standard
- mittel scharf, immer noch geschmacklich erkennbar aber zügige Schärfe
- sehr scharf, für erfahrene Thai-Esser und ausgebildete Feuerwehrleute





Suvarnabhumi Spezialitäten

CHF

222 Som Tam Platte (nur auf Vorbestellung ab 2 Personen) **pro Person 28.00**

Thaispezialität mit scharfem Som Tam und vielen kleinen Köstlichkeiten aus der Thaiküche zusammen auf einer Platte angerichtet, mit Nudeln

666 Ped Ob Namphüng

38.50

Der Klassiker: knusprig gebratene Entenbrust an hausgemachter Honigsauce, Thai Brokkoli, Ingwer

667 Pla Manau Suvarnabhumi**

34.50

Red Snapper Fischfilet gedämpft an würziger Limetten-Chili-Thaikräuter Sauce mit Knoblauch und frischem Ingwer

668 Ho Mok (Fleisch nach Wahl)

Aromatische, thailändische Pastete, die im Dampf gegart wird.

Kokosnussmilch, rote Curry Paste, Eier und Thai Basilikum geben diesem Gericht den speziellen Geschmack. Lassen Sie sich überraschen!

669 Gäng Paa*** (auch Wald Curry genannt, Fleisch nach Wahl)

Dieser spezielle Curry wird ohne Kokosnussmilch zubereitet. Viele verschiedene Zutaten, Thai Auberginen, Bambussprossen, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, Chili, Galgant, Krachai, frischer grüner Pfeffer, scharfer Thai Basilikum und rote Currypaste, ergeben ein besonderes Geschmackerlebnis.

.1	Poulet	30.50
.2	Crevette	32.50
.3	Rindfleisch	34.50
.4	Fisch	32.50
.5	Gemüse	28.50
.6	Tofu	30.50
.7	Schweinefleisch	30.50
.8	Ente	36.50

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

- wenig scharf, europäischer Standard
- mittel scharf, immer noch geschmacklich erkennbar aber zügige Schärfe
- sehr scharf, für erfahrene Thai-Esser und ausgebildete Feuerwehrleute





CHF

30 Gäng Kiaw Wan Lieblingsmenu von Joe**

Grüner Curry, scharf, mit kleinen und grossen Thai Auberginen, Chili, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kaffirlimetten

40 Gäng Phed*

Roter Curry, leicht scharf, mit kleinen und grossen Thai Auberginen, Chili, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kaffirlimetten

50 Gäng Masaman Lieblingsmenu von Barbara

Mildes Curry aus dem Süden von Thailand mit Kartoffeln, Ananas, Cashewnuts, Zwiebeln, Cherry Tomate, Tamarindenpaste, Erdnüsse gehackt

60 Gäng Gari

Mildes-leicht rezentes Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen

70 Paneng Curry*

Würziges, feines Curry, ein Gericht der klassischen Thaiküche, mit Kaffirlimetten, Chili (ohne Gemüse, nur leckere Sauce)

Unsere Thai-Currys mit Kokosmilch und Fleisch nach Wahl

.1 Poulet	30.50
.2 Crevette (rotes Curry mit Ananas)	32.50
.3 Rindfleisch	34.50
.4 Fisch	32.50
.5 Gemüse	28.50
.6 Tofu	30.50
.7 Schweinefleisch	30.50
.8 Ente (rotes Curry mit Lychee und Ananas)	36.50

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Die Currypaste ist eine typische Zutat in der thailändischen Küche und eine Grundzutat für alle Currys. Es gibt verschiedene Arten von Pasten, die sich in der Zusammensetzung unterscheiden. In allen Pasten hat es Schalotten, Knoblauch, Garnelenpaste, Galangawurzel, Korianderwurzel und natürlich rote oder grüne Chili. Die Vielfalt der verschiedenen Kräuter ergibt das spezielle Aroma.

- wenig scharf, europäischer Standard
- mittel scharf, immer noch geschmacklich erkennbar aber zügige Schärfe
- sehr scharf, für erfahrene Thai-Esser und ausgebildete Feuerwehrleute





100 Phad Med Mamuang*

Sanft zubereitetes Cashewnuts-Gericht mit Zwiebeln, Wasserkastanien, Chilipaste, Frühlingszwiebeln, Tamarindensauce

200 Phad Khing**

Khing heisst Ingwer, ist kreislaufanregend, verdauungsfördernd und gibt diesem Gericht die nötige Schärfe, zusammen mit Chili, Strohpilzen, Frühlingszwiebeln

300 Phad Graphau* Lieblingsmenu von Ji**

Kulinarisches Highlight der Thaiküche, pikant, scharf, köstlich! Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Thai-Bohnen und spezielles, scharfes Thai Basilikum geben diesem Menu den unverwechselbaren Geschmack. Dazu servieren wir ein Khai Dao (Spiegelei)

400 Phad Priow Wan

Hausgemachte süß-saure Sauce, mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Tomaten, Frühlingszwiebeln

444 Phad Phon Gari*

Einziges Menu in der Thaiküche mit Currypulver!
Meeresfrüchte (Fisch, Crevette, Tintenfisch, Muscheln) gebraten mit Currypulver, Chili, Zwiebeln, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln, Ei

500 Phad Nam Man Hoi

Austersauce gibt diesem Gericht den individuellen, unverkennbar, aromatischen Geschmack und die dunkle Farbe, zusammen mit Thaibrokkoli, Pilzen, Chili, Knoblauch

555 Phad Phak Ruam

Farbenprächtiges, knackiges, kurz gebratenes Gemüse aus dem Wok mit Knoblauch, Sojasauce

600 Phad Samrod**

Wörtlich übersetzt 3 Aroma Sauce: süß, salzig, sauer, dazu Chili für die Schärfe, Knoblauch, Thai Basilikum, eine Gaumenfreude!

650 Phad Gratiem Prik Thai**

Dieses Menu wird mit Pfeffer, Knoblauch, Sojasauce und Thaibrokkoli im Wok scharf angebraten und mit frischem grünen Pfeffer serviert





	CHF
Schnell Gebratenes aus der Pfanne mit Fleisch nach Wahl	
.1 Poulet	30.50
.2 Crevette	32.50
.3 Rindfleisch	34.50
.4 Fisch	32.50
.5 Gemüse	28.50
.6 Tofu	30.50
.7 Schweinefleisch	30.50
.8 Ente	36.50

(wir servieren Jasminreis zu jedem Menu)

Garküchen in Bangkok

Die offenen Küchen, in denen von früh morgens bis spät in der Nacht gekocht, gegart und gegrillt wird, prägen das Straßenbild der Metropole seit Jahrzehnten. Sie sind so typisch für Bangkok wie sonst nur der Königspalast, der Chao Phraya Fluss oder der Wat Po. Hier gibt es viel Geschmack für ganz wenig Bath. Auch Geringverdiener können es sich leisten an den Ständen zu essen. Viele haben auch gar keine andere Option: Einfache Wohnungen in der Millionen Stadt Bangkok haben oft keine Küche. Wer wenig verdient, ist für frisch gekochte Mahlzeiten auf die günstigen Garküchen angewiesen. Die besten kulinarischen Erlebnisse der Stadt finden sich oft an den einfachsten Orten. Tausende Händler haben mit ihren Ständen und kleinen Lokalen am Straßenrand die thailändische Hauptstadt berühmt gemacht. Thailänder sind Weltmeister in der Kunst des kleinen «Snacks für zwischendurch» und lieben es, sich dadurch dem hektischen Treiben des Alltags für einen Moment mit Hilfe einer kleinen Köstlichkeit zu entziehen.

- wenig scharf, europäischer Standard
- mittel scharf, immer noch geschmacklich erkennbar aber zügige Schärfe
- sehr scharf, für erfahrene Thai-Esser und ausgebildete Feuerwehrleute





CHF

700 Phad Thai Lieblingsmenu von Mee

beliebtestes Nudelgericht aus Thailand mit Reismudeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tamarindensauce, Erdnüsse, Eiern

800 Phad Si Ju

Breite Reismudeln mit Thaibrokkoli, Ei, Knoblauch, Sojasauce, Sojasprossen, Limettensaft, Palmzucker

900 Phad Wun Sen

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Ei, Knoblauch, Pilz, Frühlingszwiebeln, Palmzucker

990 Khau Phad

Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Ei, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sojasauce, Limette, Gurken

Alle Menus servieren wir Ihnen mit Fleisch nach Wahl

.1	Poulet	28.50
.2	Crevette	30.50
.3	Rindfleisch	30.50
.5	Gemüse	28.50
.6	Tofu	30.50
.7	Schweinefleisch	28.50
.8	Ente	30.50

Reis ist das Grundnahrungsmittel in Thailand. Der thailändische Ausdruck für «eine Mahlzeit einnehmen» (kin khau), bedeutet wörtlich «Reis essen», egal um welche Art von Speisen es sich handelt.

Unter den vielen Reissorten ist der vor allem im Isan angepflanzte Jasminreis besonders beliebt, aber auch am teuersten. Im Norden und Nordosten Thailands wird der Klebreis bevorzugt, der nicht gekocht wird, sondern in einem aus Bambus geflochtenen Behälter über einem Wassertopf gedämpft wird und dessen Körner so zusammenkleben.





	CHF
922 gebratener Reis	7.50
923 zusätzlicher Jasminreis	3.50
924 Nudeln mit Gemüse	9.50

Deklaration

Poulet, Rind, Schwein

Wir verwenden nur frisches Schweizer Fleisch

Entenbrustfilet

TK aus Polen oder Frankreich

Ente

TK gegrillt aus Ungarn

Pangasius, Red Snapper, Crevetten, Tintenfisch

TK aus Thailand/Vietnam

Thai Gemüse und Tofu

frisch aus Thailand aus kontrolliertem Anbau

Bei Allergien/Intoleranzen wenden Sie sich bitte an uns und fragen Sie nach passenden Menus. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir können mit glutenfreier Sojasauce kochen.

Wir kochen ohne Rahm und Milch, ausser bei Phad Phon Gari.

Alle Currypasten enthalten Crevetten.

Erdnuss hat es in vielen asiatischen Gerichten, oft versteckt.

Wir kochen ohne Glutamat.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.





			CHF
Mineral/Süssgetränke			
Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau, Schorle, Fanta			
Eistee Lemon	3,3 dl		4.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2,0 dl		3.90
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3,3 dl		4.20
	5,0 dl		5.50
Molkiwasser (vom Hahnen)	2,0 dl		1.00
	5,0 dl		3.00
Orangensaft, Mangosaft, Lycheesaft,	3,0 dl		4.60
Tomatensaft	2,0 dl		3.90
Biere			
Schützengarten			
Stange, Panache	3,0 dl		4.30
Herrgöttli	2,0 dl		3.70
Kübel	5,0 dl		5.10
Spezli alkoholfrei	3,3 dl		5.00
Weizenbier	5,0 dl		5.60
Thailändisches Bier			
Singha, Chang	3,3 dl		5.00
Most			
Möhl klar mit/alkoholfrei	5,0 dl		5.30
Verdauerli/gebrannte Wasser			
Zwetschgen, Williams, Kirsch, Kernobst	37,5 %	2 cl	7.50
Grappa	41 %	2 cl	9.50
Cognac	40 %	2 cl	10.50
Whisky	40 %	2 cl	10.50
Appenzeller	29 %	2 cl	7.50
Ramazotti	30 %	2 cl	7.50



	CHF
Kaffee	
Crème, Espresso, Schale	3.90
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	4.50
Kaffee Lutz/GT	5.50
Kaffee Yvonne spezial	5.50
Coretto Grappa	7.50

Tee	
Verschiedene Tee Sirocco	4.20
Grün, Jasmin, Red Kiss, Pfefferminz, Schwarz, Eisenkraut, Piz Palü	

Ingwertee frisch	4.20
------------------	------

Milch	
Ovi oder Schoggi	3,0 dl 4.50

