

# Chao Wang Thai-Restaurant

## SPECIAL KRUA CHAO WANG

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Som Täm Pla Tod<br><i>Grüner Papayasalat mit Fisch gebraten</i>                          | Fr. 18.00 |
| 2. Tod Män Pla<br><i>Fisch-Frikadelle</i>   | Fr. 15.00 |
| 3. Tom Kah Chao Wang<br><i>Meeresfrüchte mit Kokosmilch</i>                                 | Fr. 18.00 |
| 4. Choo Chii goong<br><i>Riesencrevetten mit spezial Süden-Curry</i>                        | Fr. 28.00 |
| 5. Choo Chii Pla<br><i>Fisch mit spezial Süden-Curry</i>                                    | Fr. 27.00 |
| 6. Pla Nüng si-iu<br><i>Fisch gedünstet mit Soja-Sauce</i>                                  | Fr. 27.00 |
| 7. Phat Thai<br><i>Reisnudeln gebraten mit Riesencrevetten, Sojasprossen und Erdnüssen</i>  | Fr. 26.00 |
| 8. Pad Mee Kathi Goong<br><i>Gebratene Reisnudeln, feine Kokosnuss-Sauce, mit Crevetten</i> | Fr. 26.00 |
| 9. Salat Goong Thod<br><i>Salat mit frittierten Crevetten</i>                               | Fr. 26.00 |

# VORSPEISEN

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 10. Kanom Pang Na Moo<br><i>Mariniertes, gehacktes Schweinefleisch frittiert auf Toast</i> | Fr. 10.50                          |
| 11. Giew Grop<br><i>Frittierte Ravioli</i>   | Fr. 9.50                           |
| 12. Poh Piea<br><i>Frühlingsrollen (3 Stück)</i>   | Fr. 10.50                          |
| 13. Look Chin Pla Tod<br><i>Fischkugeln frittiert (8 Stück)</i>                            | Fr. 11.50                          |
| 14. Satey Gai<br><i>Pouletspiesschen (6 Stück) grilliert, mit Erdnuss-Sauce</i>            | Fr. 12.50                          |
| 15. Goong Shoop Pang Tod<br><i>Riesencrevetten im Teig (5 Stück)</i>                       | Fr. 19.50                          |
| 16. Ruai Thai (Chao Wang Spezial)<br><i>Verschiedene Vorspeisen auf Spezialteller</i>      | klein Fr. 18.50<br>gross Fr. 36.00 |
| 17. Pak Ruam Shoop Peang<br><i>Gemüse im Teig (vegetarisch)</i>                            | Fr. 14.00                          |

# SALATE

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 20. Som Täm Thai<br><i>Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen</i> | Fr. 15.00                          |
| 21. Lääb Gai<br><i>Geflügel-Salat</i>                        | klein Fr. 17.00<br>gross Fr. 25.00 |
| 22. Lääb Ped<br><i>Enten-Salat</i>                           | klein Fr. 23.00<br>gross Fr. 29.00 |
| 23. Lääb Moo<br><i>Schweinefleisch-Salat</i>                 | klein Fr. 17.00<br>gross Fr. 25.00 |
| 24. Yum Nüea<br><i>Rindfleisch-Salat</i>                     | klein Fr. 18.00<br>gross Fr. 27.00 |
| 25. Yum Pla Muek<br><i>Tintenfisch-Salat</i>                 | klein Fr. 17.00<br>gross Fr. 25.00 |
| 26. Yum Taley<br><i>Meeresfrüchte-Salat</i>                  | klein Fr. 20.00<br>gross Fr. 28.00 |
| 27. Yum Woon Sen<br><i>Glasnudel-Salat</i>                   | klein Fr. 17.00<br>gross Fr. 25.00 |

# SUPPEN

30. Guai Taew Nam Fr. 17.00

*Nudelsuppe mit Rind-, Schweine- oder Poulet-Fleisch*

31. Giew Nam Fr. 16.00

*Gemüsesuppe mit Ravioli (Füllung mit gehacktem Schweinefleisch)*

32. Gaeng Jued Woon Sen Fr. 18.00

*Glasnudelsuppe mit Gemüse und gehacktem Schweinefleisch*

33. Tom Kah Gai Fr. 18.00

*Geflügelsuppe mit Kokosmilch*

34. Tom Yam Goong Fr. 19.00

*Zitronengras-Suppe mit Riesencrevetten*

35. Poh Tak klein Fr. 25.00

*Meeresfrüchte* gross Fr. 49.00

## **HUHN** (Schweiz, Brasilien)

- |   |           |
|---|-----------|
| 40. Gaeng Kiew Wan Gai  | Fr. 25.00 |
| <i>Hühnerfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Auberginen</i> |           |
| 41. Gai Pad Med Ma-Muang  | Fr. 25.00 |
| <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen</i>                             |           |
| 42. Gai Pad Bai Grä Pau Grop  | Fr. 25.00 |
| <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Basilikum und Chili</i>                       |           |
| 43. Priew Wan Gai   | Fr. 25.00 |
| <i>Hühnerfleisch süss-sauer</i>   |           |
| 44. Panaeng Gai   | Fr. 25.00 |
| <i>In Pfanne gerührtes Hühnerfleisch mit rotem Curry</i>                      |           |
| 45. Gaeng Ped Gai Nor Mai   | Fr. 25.00 |
| <i>Hühnerfleisch mit Bampussprossen und rotem Curry</i>                       |           |
| 46. Gaeng Garee Gai   | Fr. 25.00 |
| <i>Hühnerfleisch mit gelbem Curry</i>   |           |

## **ENTE** (Thailand oder Frankreich)

- |   |           |
|---|-----------|
| 50. Gaeng Ped Pet Yaang                               | Fr. 29.00 |
| <i>Ente mit rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum</i> |           |
| 51. Pet Pad Nam Män Hoi                               | Fr. 28.00 |
| <i>Gebratene Ente an Austernsauce mit Broccoli</i>    |           |
| 52. Pet Pad Prik Onn                                  | Fr. 28.00 |
| <i>Gebratene Ente mit Pfefferschoten</i>              |           |
| 53. Pet Pad Gra Pao Grop                              | Fr. 27.00 |
| <i>Gebratene Ente mit Basilikum und Chili</i>         |           |

## **SCHWEIN** (Schweiz)

60. Moo Pad Khao Phod Onn Fr. 26.00  
*Gebratenes Schweinefleisch mit jungen Maiskolben und Kefen*
61. Moo Pad Nam Prik Pao Fr. 28.00  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Chilicurry und Paprika*
62. Gaeng Garee Moo Fr. 28.00  
*Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kartoffeln und Kokosmilch*
63. Moo Pad Bai Gra Pao Grop Fr. 28.00  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum*

## **RIND** (Schweiz, Brasilien)

65. Gaeng Kiew Wan Nüea Fr. 29.00  
*Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen und Auberginen*
66. Panäeng Nüea Fr. 29.00  
*Rindfleisch, roter Curry, Limonenblätter, Kokosmark, scharfer Basilikum*
67. Yum Nüea Fr. 25.00  
*Rindfleisch-Salat mit Pfefferminze und Gurken*
68. Nüea Pad Kanah Näm Män Hoi Fr. 27.00  
*Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli an Austernsauce*
69. Nüea Pad Bai Gra Pao Grop Fr. 28.00  
*Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Chili*

## **FISCH** (Schweiz, Thailand, div.)

70. Pla Tod Grä Tiem Prik Thai Fr. 27.00  
*Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Pfeffer und Knoblauch*
71. Pla Pad Khunchai Fr. 26.00  
*Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Stangensellerie*
72. Gaeng Ped Pla Fr. 27.00  
*Silberbarsch-Filet geschnitten mit rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum*
73. Pla Sam Ros / *Fisch mit 3 verschiedenen Saucen* Fr. 27.50
74. Pla Pried Wan / *Fisch süss-sauer* Fr. 27.50

## **MEERESFRÜCHTE** (Thailand, Frankreich, Neuseeland)

80. Pried Wan Goong / *Riesencrevetten süss-sauer* Fr. 32.00
81. Hoi Mäng Phu Op Fr. 25.00  
*Miesmuscheln gedünstet mit Zitronen- und Knoblauchsauce*
82. Hoi Pad Näm Prik Pao Fr. 27.00  
*Gebratene Miesmuscheln mit Chili-Sauce*
83. Pla Mük Pad Bai Krä Pao Fr. 27.00  
*Gebratener Tintenfisch mit Basilikum und Chili*
84. Goong Pad Nam Prik Pao Fr. 32.00  
*Gebratene Riesencrevetten mit Chili-Sauce*
85. Goong Pad Pak Ruam Fr. 29.00  
*Gebratene Riesencrevetten mit verschiedenen Gemüsen*
86. Goong Tod Gratiem Fr. 35.00  
*Gebratene Riesencrevetten mit Spargeln und Knoblauch*
87. Gaeng Kiew Wan Goong Fr. 32.00  
*Riesencrevetten, grüner Curry, Bambussprossen, Kokosmilch, Auberginen*
88. Pad Ped Fr. 36.00  
*Auswahl versch. Meeresfrüchte nach Art des Hauses*

# BEILAGEN

## REIS

GEDÄMPFTE Portion (Parfum-Reis) Fr. 3.50

GEBRATENE Portion Reis Fr. 5.50

## NUDELN

GEBRATENE Nudeln Fr. 6.00

## SUSHI

Köstliche Platten jeder Grösse auf Anfrage  
*(Bestellung mindestens 1 Tag im voraus!)*



## **MINERALWASSER** (in Flaschen)

Arkina blau (OHNE Kohlensäure)	5 dl	Fr. 5.50
Arkina grün (MIT Kohlensäure)	5 dl	Fr. 5.50
Rivella rot	3 dl	Fr. 4.20
Rivella blau	3 dl	Fr. 4.20
Coca Cola	3 dl...	Fr. 4.20
Sprite	3 dl...	Fr. 4.20
Sinalco / Orange	3 dl...	Fr. 4.20
Ice Tea	3 dl...	Fr. 4.20

## **BIER** (in Flaschen bzw. als Stange)

Feldschlösschen (Premium)	2,75 dl	Fr. 4.50
Panache (Premium)	2,75 dl	Fr. 4.50
Singha Gold (thailändisch)	3 dl	Fr. 6.00

## **KAFFEE / TEE**

Kaffee Crème	Fr. 3.50
Espresso	Fr. 3.50
Tee (diverse Sorten)	Fr. 3.50

## **APEROS** (ohne Alkohol)

Orangen-Jus	Fr. 5.00
Ananas-Jus	Fr. 5.00
Mango-Jus	Fr. 5.00

## **SPIRITUOSEN**

Kleiner Feigling (Wodka-Likör)	Fr. 6.00
Amaretto di Saronno	Fr. 7.00
Malibu (weisser Rum/Kokosnuss)	Fr. 7.00
Bacardi (Rum)	Fr. 7.00
Grappa Fior di Vite – Ramazotti (40%)	Fr. 6.00
Grappa Sibona (42%)	Fr. 8.00
Grappa di Brunello (43%)	Fr. 10.00
Whisky Ballantines	Fr. 9.00
Cognac Remy Martin	Fr. 10.00

# **WEINE**

<b>WEISS</b>	1dl	2dl	5dl
Epesses	Fr. 6.00	Fr. 12.00	Fr. 28.00
Chardonnay Australia	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00

## **ROSE**

Oeil de Perdrix Valais	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
------------------------	----------	-----------	-----------

## **ROT**

Chianti	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
Pinot Noir	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00
Cabernet Sauvignon (California / Australia)	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 24.00

## **ROT** (nur Flaschen / 7,5 dl)

Cabernet Sauvignon (Schweiz oder Frankreich)			Fr. 49.00
--	--	--	-----------

## **PROSECCO**

1 Cüpli Fr. 9.00

## **CHAMPAGNER**

auf Anfrage

## DESSERT

90. Mango-Sorbet mit frischem Mango	Fr. 9.00
91. Ananas-Sorbet mit frischen Ananas	Fr. 9.00
92. Kokos-Glace mit Lambutan	Fr. 9.00
93. Gebratene Ananas im Teig mit versch. Glace-Sorten	Fr. 15.00
94. Banane flambé mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00
95. Heisse Beeren mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00
96. Khao dom mad mit Vanille-Glace und Rahm	Fr. 13.00

*Chao Wang Thai-Restaurant*

**WIR DANKEN HERZLICH FÜR IHREN BESUCH!!!**