



Krua Chao Wang

🙏 Sawadhi kha 🙏



68 thailändische Spezialitäten



Über unser Restaurant:

- ❖ Gastgeberin/Inhaberin: Wannee Kündig-Sukmao
(gelernte Thai- und Sushi-Köchin mit langjähriger Erfahrung)
- ❖ Alles was wir in der Karte anbieten, wird Topf zu Topf frisch zubereitet und besteht nur aus ganz natürlichen Zutaten
- ❖ Da die Gastgeberin/Inhaberin die einzige Köchin in unserem Restaurant ist, danken wir Ihnen im Voraus für Ihre Geduld
- ❖ Jedes Menü kann man **vegetarisch oder vegan** zubereiten. Alle Menüs mit Tofu und Gemüse kosten 22.-

Öffnungszeiten:

	Mittag	Abend
Montag bis Donnerstag	11:30 - 14:00	17:00 - ca. 21:00
Freitag	11:30 - 14:00	17:00 - ca. 22:00
Samstag	auf Anfrage	17:00 - ca. 22:00
Sonntag	auf Anfrage	17:00 - ca. 21:00

Party Service	Offerten auf Anfrage
Take-Away	als Beilage zum Hauptgang, ist Reis gratis
Sushi-Platten	auf Anfrage (mind. 1 Tag voraus)

Übrigens zahlen Sie bei uns keine Mehrwert-Steuer



Special Krua Chao Wang

1. Tod Man Pla	
<i>Fisch-Frikadelle</i>	15.00
2. Tom Kah Chao Wang	
<i>Meeresfrüchte mit Kokosmilch</i>	20.00
3. Choo Chii Goong	
<i>Riesengrillen mit Spezial Süden-Curry</i>	32.00
4. Choo Chii Pla	
<i>Fisch mit Spezial Süden-Curry</i>	28.00
5. Pla Nüing si-iu	
<i>Fisch gedünstet mit Soja-Sauce</i>	28.00
6. Pad Thai	
<i>Reisnudeln gebraten mit Riesengrillen, Sojasprossen und Erdnüssen</i>	26.00
7. Pad Mee Kathi Goong	
<i>Gebratene Reisnudeln, feine Kokosnuss-Sauce, und Riesengrillen</i>	26.00



Vorspeisen

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



Salate

16. Som Tam Thai	
Grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen	15.00
17. Laab Gai	klein 17.00
Geflügel-Salat	gross 25.00
18. Laab Moo	klein 17.00
Schweinefleisch-Salat	gross 25.00
19. Yum Nüa	klein 18.00
Rindfleisch-Salat	gross 29.00
20. Yum Talé	klein 20.00
Meeresfrüchte-Salat	gross 32.00
21. Yum Woon Sen	klein 17.00
Glasnudel-Salat mit Hackfleisch (Schwein)	gross 25.00



Suppen

- | | |
|--|-------|
| 22. Guai Teaw Nam | |
| <i>Nudelsuppe mit Rind-, Schwein- oder Pouletfleisch</i> | 18.00 |
| 23. Giew Nam | |
| <i>Gemüsesuppe mit Ravioli</i> | |
| <i>(Füllung mit gehacktem Schweinefleisch)</i> | 17.00 |
| 24. Gaeng Jued Woon Sen | |
| <i>Glasnudelsuppe mit Gemüse und</i> | |
| <i>gehacktem Schweinefleisch</i> | 18.00 |
| 25. Tom Kah Gai | |
| <i>Geflügelsuppe mit Kokosmilch</i> | 18.00 |
| 26. Tom Yam Goong | |
| <i>Zitronengras-Suppe mit Riesencrevetten</i> | 19.00 |



Hauptgänge

Huhn (Schweiz)

- | | |
|---|-------|
| 27. Gaeng Kiew Wan Gai | |
| <i>Hühnerfleisch mit grünem Curry,
Kokosmilch und Bambussprossen</i> | 25.00 |
| 28. Gai Pad Med Ma-Muang | |
| <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Kechew-Nüssen</i> | 25.00 |
| 29. Gai Pad Bai Gra Pau Grop | |
| <i>Gebratenes Hühnerfleisch mit Basilikum und Chili</i> | 25.00 |
| 30. Pried Wan Gai | |
| <i>Hühnerfleisch süss-sauer mit Ananas und Zwiebeln</i> | 25.00 |
| 31. Panaeng Gai | |
| <i>In Pfanne gerührtes Hühnerfleisch mit rotem Curry
und Kokosmilch</i> | 25.00 |
| 32. Gaeng Ped Gai Nor Mai | |
| <i>Hühnerfleisch mit Bambussprossen, rotem Curry
und Kokosmilch</i> | 25.00 |
| 33. Gaeng Garee Gai | |
| <i>Hühnerfleisch mit gelbem Curry, Kokosmilch,
und Kartoffeln</i> | 25.00 |
| 34. Massaman Curry | |
| <i>Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und
Erdnüssen</i> | 25.00 |
| 35. Gaeng Satax Gai | |
| <i>Würziges Curry mit Erdnuss, Karotten
und Zucchetti</i> | 25.00 |



Ente (Thailand)

36. Gaeng Bet Pet Yaang	
<i>Ente mit rotem Curry, Kokosmilch und Basilikum</i>	29.00
37. Bet Pad Nam Män Hoi	
<i>Gebratene Ente an Austernsauce mit Broccoli</i>	29.00
38. Bet Pad Prik Onn	
<i>Gebratene Ente mit Pfeffer, Zwiebel und Austernsauce</i>	29.00
39. Bet Pad Gra Pao Grop	
<i>Gebratene Ente mit Basilikum, Chili und Austernsauce</i>	29.00

Schwein (Schweiz)

40. Moo Pad Pak Ruam	
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit versch. Gemüse</i>	28.00
41. Moo Pad Nam Prik Pao	
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Chilicurry und Paprika</i>	28.00
42. Gaeng Garee Moo	
<i>Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kartoffel und Paprika</i>	28.00
43. Moo Pad Bai Gra Pao Grop	
<i>Gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum</i>	28.00

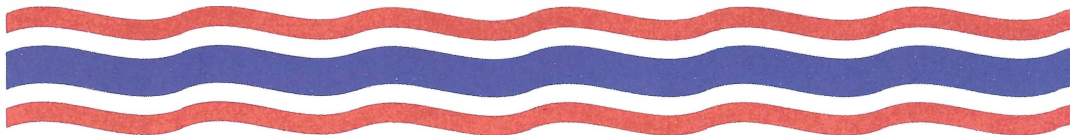


Rind (Schweiz)

- | | |
|--|-------|
| 44. Gaeng Kiew Wan Nüa
<i>Rindfleisch mit grünem Curry, Kokosmilch
und Bambussprossen</i> | 29.00 |
| 45. Panäng Nüa
<i>Rindfleisch mit rotem Curry, Limonenblätter,
Kokosmark und scharfem Basilikum</i> | 29.00 |
| 46. Nüa Pad Kanah Nam Män Hoi
<i>Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli an Austern-
Sauce</i> | 29.00 |
| 47. Nüa Pad Bai Gra Pao Grop
<i>Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum und Chili</i> | 29.00 |

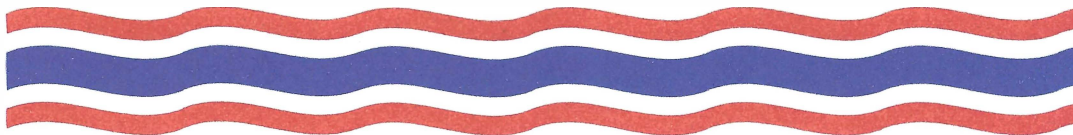
Fisch (Schweiz, Thailand, div.)

- | | |
|--|-------|
| 48. Pla Tod Gra Tiem Prik Thai
<i>Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Pfeffer und
Knoblauch</i> | 28.00 |
| 49. Pla Pad Khunchai
<i>Gebratenes Weissbarsch-Filet mit Stangensellerie</i> | 28.00 |
| 50. Gaeng Ped Pla
<i>Silberbarsch-Filet geschnitten mit rotem Curry,
Kokosmilch und Basilikum</i> | 28.00 |
| 51. Pla Sam Rot
<i>Fisch mit 3 verschiedenen Saucen</i> | 28.00 |
| 52. Pla Priew Wan
<i>Fisch süss-sauer</i> | 28.00 |



Meeresfrüchte (Thailand, Frankreich, Neuseeland)

53. Pried Wan Goong <i>Riesengarnelen süß-sauer</i>	32.00
54. Hoi Mäng Phu Op <i>Miesmuscheln gedünstet mit Zitronen- und Knoblauchsauce</i>	27.00
55. Hoi Pad Näm Prik Pao <i>Gebratene Miesmuscheln mit Chili-Sauce</i>	27.00
56. Pla Mük Pad Bai Gra Pao <i>Gebratener Tintenfisch mit Basilikum und Chili</i>	27.00
57. Goong Pad Nam Prik Pao <i>Gebratene Riesengarnelen mit Chili-Sauce</i>	32.00
58. Goong Pad Pak Ruam <i>Gebratene Riesengarnelen mit versch. Gemüse</i>	29.00
59. Goong Tod Gratiem <i>Gebratene Riesengarnelen mit Spargeln und Knoblauch</i>	35.00
60. Gaeng Kiew Wan Goong <i>Riesengarnelen mit grünem Curry, Bambus- sprossen und Kokosmilch</i>	32.00
61. Pad Ped <i>Auswahl versch. Meeresfrüchte nach Art des Hauses</i>	36.00



Beilagen

Gedämpfte Portion (Jasmin-Reis)	3.50
Gebratener Reis	5.50
Gebratene Nudeln	7.00

Sushi

Köstliche Platten in jeder Grösse (Bestellung mind. 1 Tag im Voraus!)	<i>auf Anfrage</i>
--	--------------------



Weine	1dl	2dl	5dl
Weiss			
Epresses	6.00	12.00	28.00
Chardonnay	6.00	10.00	24.00
Rosé			
Oeil de Perdrix Valais	6.00	10.00	24.00
Rot			
Pinot Noir	6.00	10.00	24.00
Cabernet Sauvignon	6.00	10.00	24.00
Pinot Noir	7dl = 49.-		
Château Citran (Haut-Médoc 2020)	7dl = 59.-		



Getränke

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	5dl	5.50
Arkina grün (mit Kohlensäure)	5dl	5.50
Rivella rot	3dl	4.80
Coca Cola	3dl	4.80
Sprite	3dl	4.80
Ice Tea	3dl	4.80

Bier (in Flaschen)

Feldschlösschen (Premium)	3.3dl	4.80
Panache	2.5dl	4.80
Singha Gold	3.3dl	6.00



Café / Tee

Café Crème	3.90
Espresso	3.90
Tee (diverse Sorten)	3.90

Aperos

Mango-Jus	5.00
Prosecco	9.00

Spirituosen

Grappa Fior di Vite – Ramazotti (40%)	6.00
Grappa Sibona (42%)	8.00
Grappa di Brunello (43%)	10.00
Whisky Ballantines	9.00



Dessert

62. Mango-Sorbet mit frischer Mango/Ananas	12.00
63. Kokos-Glace mit Lambutan	9.00
64. Gebratene Ananas/Bananen im Teig mit Vanille Glace	15.00
65. Bananen Flambé mit Vanille-Glace und Rahm	13.00
66. Heisse Beeren mit Vanille-Glace und Rahm	13.00
67. Khao dom mad mit Vanille-Glace und Rahm	13.00
68. Mango Sticky-Reis (populär) Frische Mango mit Klebreis, Kokosnusssauce	15.00