



Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

Speisekarte Bar

Küche von 11.30 bis 14/ab 18 Uhr, Sa und So ab 18 Uhr

Öffnungszeiten

Mittags

Montag bis Freitag

11.30 bis 14

Abends


Montag bis Sonntag


16 bis 04 Uhr

Sehr geehrter Gast/Dear guest

In der Thailändischen Küche wird hauptsächlich mit Weizenmehl, Knoblauch, Pfeffer, Fischsauce und Sojasauce gearbeitet. Sollten Sie auf ein Produkt allergisch sein, bitten wir Sie, uns dies bei der Bestellung mitzuteilen.

In the Thai kitchen we cook mostly with wheat flour, garlic, pepper, fish sauce and soja sauce. For any allergy please let us know by order.

 Bei diesen Gerichten passen wir die Schärfe gerne nach Ihrem Wunsch an, ... und wenn es einmal doch zu scharf war? Ja nicht trinken, sondern einen grossen Löffel Reis in den Mund nehmen und warten, bis der Schmerz nachlässt.

 *We prepare your meal on your request. Please let us know how spicy you would like to have the meals, ... if the meal would be too spicy, please do not drink, just eat rice and wait until the pain is gone.*

**Zu den Hauptgerichten (ausser Reis- und Nudelgerichte)
ist der gedämpfte Reis inklusive.**

*With any main course plate (unless rice and noodle meals)
the steamed rice is included.*

Aufschlag gebratener Reis
addition fried rice
9.50

Aufschlag gebratene Glasnudeln
addition fried glass noodles
11.00

Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.

Rinds-(*beef*), Schweinefleisch (*pork*) & Kalb (*veal*) aus Uruguay, Argentinien,
Frankreich & CH, Poulet (*chicken*) aus Brasilien, Ungarn, Thailand & CH,
Lamm (*lamb*) aus Australien, Neuseeland,
Fisch- (*fish*) und Meeresfrüchte (*seafood*) aus Thailand, Vietnam, China, Neuseeland,
Calamares (*calamari*) aus Spanien,
Ente (*duck*) aus Ungarn, China, Thailand & Vietnam

Thailändische Spezialitäten / *Thai specialities*
MO bis FR 11.30-14 Uhr & ab 18 Uhr / SA & SO ab 18 Uhr
MO till FR 11.30-14 & evening up to 6pm / SA & So evening up to 6pm

Vorspeisen

- Tom Yam Gai**  12.50
Zitronengrassuppe mit Poulet, Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone / *A savoury Thai soup with chicken, onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf*
- Tom Yam Gung**  14.00
Zitronengrassuppe mit Crevetten, Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone / *A savoury Thai soup with shrimps, onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf*
- Tom Kha Gai** 13.50
Kokossuppe mit Poulet, Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone
Thai soup with chicken, coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf
- Som Tam**  15.50
Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch, getrocknete Crevetten, Erdnüsse / *Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic, dried shrimps, peanuts*
- Yam Mamuang**  15.50
Grün saurer Mangosalat mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Erdnüsse
Salad with sour mango, tomatoes, carrots, onions, red onions, coriander, peanuts
- Yam Nua** 19.50
Rindfleischsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Zitronengrass, Kaffirlimone / *Beef salad with tomatoes, onions, red onions, coriander, lemon grass, lime leaf*
- Laab Gai**  17.50
Gehackter Pouletsalat mit Schalotten, Minze, Frühlingszwiebeln, gerösteter Reis, Thai Petersilien / *Chicken salad served with red onions, mint, spring onions, roast rice & Thai parsley*
- Yam Wun Sen**  18.00
Glasnudelsalat mit Poulet, Tintenfisch & Black Tiger Crevetten serviert mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Tomaten & Sellerie / *Glass noodle salad with chicken, squid, black tiger shrimps, onions, red onions, coriander, spring onions, tomatoes and celery*

Popia	12.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce <i>Vegetables springrolls with sweet and sour sauce</i>	
Gung Tschuup Paeng Thod	15.50
Knusprige Crevetten im Teig mit süss-sauer Sauce <i>Crispy deep-fried shrimps served with sweet and sour sauce</i>	
Satay	12.50
Pouletspiesschen/ <i>Chicken spears</i> mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce/ <i>with home-made peanut-coconut sauce</i>	
Samosa	12.00
Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & würzig gelbem Curry, süss-sauer Sauce <i>Samosa with vegetables & aromatic yellow curry, sweet and sour sauce</i>	
Kiew Thod	11.50
Knusprige Wan Ton Taschen gefüllt mit Poulet, Koriander, Knoblauch, Pfeffer <i>Crispy deep-fried chicken in wan ton coat with chicken, coriander, garlic, pepper</i>	
Khao Criep Gung	5.00
Crevettenchips/ <i>Shrimps chips</i>	
Thod Mun	17.00
Gebratene Fischkuchen aus rotem Curry, Bohnen, Eier, Limettenblätter <i>Fried fish cakes with red curry, green beans, eggs, lime leaf</i> mit Gurken-Pflaumensauce/ <i>with cucumber plum sauce</i>	
Ab 2 Personen/Up to 2 persons	18.50 p.P.
Hausgemachte Vorspeiseplatte nach Art des Hauses/Home-made fin gerfood starter	
Verschiedene knusprige Fingerfoods an Gurkensalat Bouquet <i>Starter plate with home-made goodies and cucumber salad</i>	
Dreierlei Dipp sauce/ <i>three different dipp sauce</i>	
Auch vegetarisch möglich/ <i>Option as vegetarian starter</i>	

Verführerische Curries/Curry flavour

Gaeng Paet

Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine

Red curry with coconut milk, basil, bamboo, eggplant

mit Saisongemüse/*with season vegetables*

19.50

mit Poulet / *with chicken*

22.50

mit Rindfleisch / *with beef*

25.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

27.50

Gaeng Kiew Waan

Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine

Green curry with coconut milk, basil, bamboo, eggplant

mit Saisongemüse/*with season vegetables*

19.50

mit Poulet / *with chicken*

22.50

mit Rindfleisch / *with beef*

25.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

27.50

Gaeng Gaari Gai

22.50

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln

Yellow curry with coconut milk, chicken, potatoes, onions, tomatoes, spring onions

Phad Paet Prig Thai Ohn

Rotes Curry gebraten mit Bohnen, Zucchetti, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Kaffirlimone

Red curry served with green beans, zucchini, onions, green pepper, lime leaf

mit Poulet / *with chicken*

25.00

mit Rindfleisch / *with beef*

28.00

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

30.00

Gaeng Panaeng

Rotes Curry serviert mit Kokosmilch, Kaffirlimone

Red curry served with coconut milk, lime leaf

mit Poulet / *with chicken*

27.00

mit Rindfleisch / *with beef*

30.00

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

32.00

Gaeng Sapat Gai

27.00

Rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch, Basilikum, Ananas

Red curry with chicken, coconut milk, basil, pineapple

Gaeng Paet Ped Yaang

29.50

Rotes Curry mit knuspriger Entenbrust, Kokosmilch, Thai Früchte, Tomaten

Red curry with deep-fried duck breast, coconut milk, Thai fruits, tomatoes

Pla Laad Prik

38.50

Tilapia ganz gebraten an rotem Curry, Bohnen, Chili, Kaffirlimone

Fried Tilapia (whole fish) with red curry, green beans, chili, lime leaf

Guay Tieaw Naam

Suppe mit Reismudeln, Thai Spinat, Sojasprossen, Sellerie, Koriander
Soup with rice noodles, chicken, Thai spinach, bean sprouts, celery, coriander
mit Poulet/*with chicken*

16.50

Phad Pak Ruam Gai

Poulet gebraten mit Saison Gemüse an einer würzigen Sojasauce
Fried chicken with season vegetables Thai Style and soja sauce

18.50

Phad Gra Prauw

Basilikum gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine, Spiegelei
Basil fried with green beans, onions, garlic, eggplant, fried egg
mit gehacktem Poulet/*with minced chicken*
mit gehacktem Rindfleisch/*with minced beef*
mit Tintenfisch/*with squid*
mit Crevetten/*with shrimps*

25.00

28.00

31.00

33.00

Gai Phad Medmamuang

Poulet geschneitzelt gebraten mit Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrockneter Chili,
Frühlingszwiebeln / *Fried chicken with red pepper, cashew, onions, dried chili, spring onions*

23.50

Phad Khing

gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln/*fried with ginger, onions,*
mushrooms, spring onions
mit Poulet/*with chicken*

24.50

Thod Gra Tiem Prig Thai

gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch & Pfeffer
fried with spring onions, garlic & pepper
mit Poulet/*with chicken*
mit Rindfleisch/*with beef*
mit ganzem Fisch/*with the whole fish*

28.00

33.00

37.00

Nua Phad Namman Heu

Rindfleisch an Austernsauce, Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Jungmais, Frühlingszwiebeln
Beef on oyster sauce, red pepper, onions, mushrooms, baby corn, spring onions

27.00

Reis- und Nudelgerichte/*Rice- and noodle meals*

Khao Phad

Gebratener Reis mit Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln
Fried rice with season vegetables, onions, eggs, tomatoes, coriander, spring onions
mit Poulet/*with chicken* 18.50
mit Crevetten/*with shrimps* 24.50

Phad Thai

Reisnudeln mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse
Fried rice noodles with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs, peanuts
mit Poulet/*with chicken* 18.50
mit Crevetten/*with shrimps* 24.50

Mii Sua Gai

Gebratene China Nudeln mit Poulet, Karotten, Weisskabis, Zwiebeln, Sojasprossen,
Fried Chinese noodles with chicken, carrots, cabbage, onions, bean sprouts 18.50

Phad Sii Yeu Nua

Reisnudeln mit Rindfleisch, Thai Spinat, Karotten, Sojasprossen, Eier, süsser Sojasauce
Rice noodles with beef, Thai spinach, carrots, bean sprouts, eggs, sweet soja sauce 22.00

Phad Wun Sen Gai cab Gung

Gebratene Glasnudeln mit Poulet, Black Tiger Crevetten, Saisongemüse, Pilze, Eier,
Kokosmilch/*Fried glass noodles with chicken, black tiger shrimps, season vegetables, mushrooms,*
eggs, coconut milk 22.00

Hauptgänge Vegetarisch/*Main courses vegetarian*

Khao Phad

Gebratener Reis mit Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln
Fried rice with season vegetables, onions, eggs, tomatoes, coriander, spring onions 15.00

Phad Wun Sen

Gebratene Glasnudeln mit Saisongemüse, Pilze, Eier, Kokosmilch/*Fried glass noodles with*
season vegetables, mushrooms, eggs, coconut milk 17.00

Phad Pak Ruam

Saisongemüse gebraten an einer würzigen Sojasauce
Fried season vegetables Thai Style with soja sauce 15.00

Phad Kanah

Thai Spinat gebraten mit getrockneten Crevetten an würziger Sojasauce
Fried Thai spinach with dried shrimps, aromatic soja sauce 18.50