



# Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

## **Geschichte**

*Die thailändische Küche ist eine Mischung aus asiatischem, indischem und europäischem Einfluss, die im Lauf der Jahrhunderte zu einer harmonischen und charakteristischen Landesküche verschmolzen ist. Chilis wurden von portugiesischen Missionaren in Thailand eingeführt und sind heute aus der thailändischen Küche nicht mehr wegzudenken.*

## **Tipps zum Esserlebnis**

*Die ideale thailändische Mahlzeit ist eine harmonische Mischung aus scharf, mild und süß-sauer. Trotz oder gerade wegen der schroffen Kontraste gilt die Thai Küche als eine der besten und beliebtesten der Welt mit der absoluten frische ihrer Zutaten. Sie soll sowohl Auge und Nase als auch den Gaumen befriedigen. Idealerweise ist thailändisches Essen eine gesellige Angelegenheit, die zwei oder mehr Personen einschließt. Prinzipiell wegen der größeren Anzahl von Gerichten, die man bestellen kann, wenn mehrere Speisende am Tisch sitzen. Gegessen wird mit dem Löffel, die Gabel dient nur als Hilfsmittel. Essstäbchen werden nur zum Essen chinesischer Gerichte benutzt und gehören somit nicht zur eigentlichen thailändischen Küche.*

*Das Gotthärdli am See gewährleistet Ihnen frische Zutaten, denn zweimal pro Woche werden die Gewürze und das Gemüse direkt aus Thailand eingeflogen. Das Gotthärdli Team wünscht Ihnen \*en guete\*. Wenn es Ihnen schmeckt, dürfen Sie sich mit \*Aroi Maak\* bedanken, was soviel wie \*es schmeckt ausgezeichnet\* heißt.*


## **Öffnungszeiten**


*Mo bis Fr                      11.30 bis 14.00 / ab 18 Uhr  
Sa und So                      ab 18 Uhr*

## *Sehr geehrter Gast/Dear guest*

*Um den bestmöglichen Service in unserem kleinen Restaurant gewährleisten zu können, danken wir für Ihre Vorreservation unter 041 711 09 04 oder via Mail: [info@gotthaerli.ch](mailto:info@gotthaerli.ch). Das Gotthärdli Team freut sich auf Ihren Besuch./For the best possible service we can offer in our small restaurant, we need your reservation one day before by phone 041 711 09 04 or by mail: [info@gotthaerli.ch](mailto:info@gotthaerli.ch). Thank you for your appreciation. It would be our pleasure to welcome you.*

*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.***

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Portion gebratener Reis/Portion fried rice</i>               | <i>9.50</i>  |
| <i>Portion gebratene Glasnudeln/Portion fried glass noodles</i> | <i>11.00</i> |

*Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.*

*Rinds-(beef), Schweinefleisch (pork) & Kalb (veal) aus Uruguay, Paraguay, Brasilien, 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*

## Vorspeisen/Starter

### Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone/A savoury Thai soup with onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

mit Saisongemüse oder Tofu/with season vegetables or tofu 13.50

mit Poulet oder Black Tiger Crevetten/with chicken or black tiger shrimps 15.50/17.50

### Tom Kha

Kokossuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone  
Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

mit Tofu oder Poulet/with tofu or chicken 14.50/16.50

mit Crevetten/ with black tiger shrimps 18.50

### Som Tam



18.50

Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch, getrocknete Crevetten, Erdnüsse/Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic, dried shrimps, peanuts

### Yam Mamuang



18.50

Grün saurer Mangosalat mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Koriander, Erdnüsse/Salad with sour mango, carrots, onions, red onions, tomatoes, coriander, peanuts

### Yam Nua



22.50

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Tomaten, Zitronengrass, Kaffirlimone/Beef salad with onions, red onions, coriander, tomatoes, lemon grass, lime leaf

### Laab Gai



21.00

Gehackter Pouletsalat mit Schalotten, Minze, Frühlingszwiebeln, gerösteter Reis, Petersilien/Minced chicken salad with onions, mint, spring onions, roast rice & parsley

### Yam Wun Sen



19.50

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

|   |            |
|---|------------|
| <b>Popia</b>  | 14.50      |
| <i>Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce</i>                                  |            |
| <i>Vegetables springrolls with sweet and sour sauce</i>                                   |            |
| <b>Gung Tschuup Paeng Thod</b>  | 17.50      |
| <i>Knusprige Crevetten im Teig mit süss-sauer Sauce</i>                                   |            |
| <i>Crispy deep-fried shrimps served with sweet and sour sauce</i>                         |            |
| <b>Satay</b>  | 14.50      |
| <i>Pouletspiesschen/Chicken spear</i>   |            |
| <i>mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce/with home-made peanut-coconut sauce</i>           |            |
| <b>Samosa</b>   | 15.00      |
| <i>Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse &amp; würzig gelbem Curry, süss-sauer Sauce</i> |            |
| <i>Samosa with vegetables &amp; aromatic yellow curry, sweet and sour sauce</i>           |            |
| <b>Kjew Thod</b>  | 13.50      |
| <i>Knusprige Wan Ton Taschen gefüllt mit Poulet, Koriander, Knoblauch, Pfeffer</i>        |            |
| <i>Crispy deep-fried chicken in wan ton coat with chicken, coriander, garlic, pepper</i>  |            |
| <b>Khao Criep Gung</b>  | 5.00       |
| <i>Crevettenchips/Shrimps chips</i>   |            |
| <b>Thod Mun</b>   | 19.50      |
| <i>Gebratene Fischkuchen aus rotem Curry, Bohnen, Eier, Limettenblätter</i>               |            |
| <i>Fried fish cakes with red curry, green beans, eggs, lime leaf</i>                      |            |
| <i>mit Gurken-Pflaumensauce/with cucumber plum sauce</i>                                  |            |
| <b>Ab 2 Personen/Up to 2 persons</b>  |            |
| <b>Hausgemachte Vorpeiseplatte nach Art des Hauses</b>                                    |            |
| <b>Home-made fin gerfood starter</b>  |            |
| <i>Verschiedene knusprige Fingerfoods an Gurkensalat Bouquet</i>                          |            |
| <i>Starter plate with home-made goodies and cucumber salad</i>                            |            |
| <i>Dreierlei Dippsauce/ three different dipp sauce</i>                                    | 24.50 p.P. |
| <i>Auch vegetarisch möglich/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 Poulet / with chicken*

32.50

*mit Rindfleisch / with beef*

35.50

*mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps*

37.50

### **Gaeng Kiew Waan**



*Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine*

*Green curry with coconut milk, basil, eggplant*

*mit Poulet / with chicken*

32.50

*mit Rindfleisch / with beef*

35.50

*mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps*

37.50

*mit Entenbrust / with deep fried duck breast*

39.50

### **Gaeng Gaari Gai**



32.50

*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 leaves*

*mit Poulet / with chicken*

35.00

*mit Rindfleisch / with beef*

38.00

*mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps*

40.00

### **Gaeng Panaeng**



*Rotes Curry serviert mit Kokosmilch, Kaffirlimone*

*Red curry served with coconut milk, lime leaf*

*mit Poulet / with chicken*

37.00

*mit Rindfleisch / with beef*

40.00

*mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps*

42.00

### **Gaeng Sapatrot Gai**



37.00

*Rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch, Basilikum, Ananas*


*Red curry with chicken, coconut milk, basil, pineapple*

**Gaeng Massaman Gai** 33.00

*Braunes Curry mit Poulet, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse*  
*Brown curry with chicken, coconut milk, potatoes, onions, peanuts*

**Gaeng Paet Ped Yaang**  39.50

*Rotes Curry mit knuspriger Entenbrust, Kokosmilch, Thai Früchte, Tomaten, Peperoncini*  
*Red curry with deep-fried duck breast, coconut milk, Thai fruits, tomatoes, chili*

**Pla Laad Prik**  48.50

*Tilapia ganz gebraten an rotem Curry, Bohnen, Chili, Kaffirlimone*  
*Fried Tilapia (whole fish) with red curry, green beans, chili, lime leaf*

### **Hauptgänge mit Geflügel/Main courses with poultry**

**Guay Tieaw Naam Gai** 22.00

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

**Khao Phad Gai** 26.50

*Gebratener Reis mit Poulet, Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Koriander*  
*Fried rice with chicken, season vegetables, onions, eggs, tomatoes, coriander*

**Phad Thai Gai** 28.50

*Reismudeln mit Poulet, Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse*  
*Fried rice noodles with chicken, bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs, peanuts*

**Mii Sua Gai** 28.50

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

**Phad Pak Ruam Gai** 28.50


*Saisongemüse gebraten mit Pouletbrustgeschnetzeltem*  
*Fried vegetables Thai Style with chicken breast*

**Phad Gra Prauw Gai**  35.00

*Gehacktes Poulet gebraten mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine, Spiegelei/Fried minced chicken breast with basil, green beans, onions, garlic, eggplant, fried egg*



**Gai Phad Medmamuang** 33.50  
*Pouletbrustgeschnetzeltes gebraten mit Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrockneter Chili, Frühlingszwiebeln / Fried chicken breast with red pepper, cashew, onions, dried chili, spring onions*

**Phad Khing Gai**  34.50  
*Pouletbrustgeschnetzeltes gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln, Peperoncini/Chicken breast fried with ginger, onions, mushrooms, spring onions, chili mit Entenbrust/ with deep fried duck breast* 41.50


**Gai Thod Gra Tiem Prig Thai** 38.00  
*Pouletbrustgeschnetzeltes gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Spiegelei Chicken breast fried with spring onions, garlic, pepper, fried egg*

**Phad Kanah Gai** 32.50  
*Thai Spinat gebraten mit Poulet und getrockneten Crevetten an würziger Sojasauce. Fried Thai spinach with chicken, dried shrimps and aromatic soja sauce.*

### **Hauptgänge mit Fleisch/Main courses with meat**

**Phad Sii Yeu Nua** 32.00  
*Reisnudeln mit Rindfleisch, Thai Spinat, Karotten, Sojasprossen, Eier, süßer Sojasauce Rice noodles with beef, Thai spinach, carrots, bean sprouts, eggs, sweet soja sauce*

**Nua Phad Namman Heu** 37.00  
*Rindfleisch an Austernsauce, Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Jungmais, Frühlingszwiebeln Beef on oyster sauce, red pepper, onions, mushrooms, baby corn, spring onions*

**Phad Gra Praww Nua**  38.00  
*Gehacktes Rindfleisch gebraten mit Basilikum, Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine, Spiegelei/Fried minced beef with basil, green beans, onions, garlic, eggplant, fried egg*

**Thod Gra Tiem Prig Thai Nua** 43.00  
*Rindfleisch gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Spiegelei Beef fried with spring onions, garlic, pepper, fried egg*

## *Hauptgänge mit Fisch/Main courses with fish*

- Khao Phad Gung*** 32.00  
*Gebratener Reis mit Black Tiger Crevetten, Saisongemüse,, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Koriander/Fried rice with black tiger shrimps, season vegetables, onions, eggs, tomatoes, coriander*
- Phad Thai Gung*** 34.50  
*Reisnudeln mit Black Tiger Crevetten, Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse/Fried rice noodles with black tiger shrimps, bean sprouts, tofu, Thai chives, egg, peanuts*
- Phad Gra Praww***  41.00/43.00  
*Basilikum gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine, Spiegelei Thai basil fried with green beans, onions, garlic, eggplant, fried egg mit Tintenfisch oder Crevetten /with squid or shrimps*
- Thod Gra Tiem Prig Thai Pla*** 47.00  
*Tilapia ganz gebraten mit Frühlingzwiebeln, Knoblauch & Pfeffer Fried Tilapia (whole fish) with spring onions, garlic & pepper*
- Phad Wun Sen Gai cab Gung*** 29.50  
*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*
- Suki Haeng Gai/Talee*** 35.00  
*Gebratene Glasnudeln mit Poulet, Vongolemuscheln, Crevetten, Eier, Knoblauch, Sellerie, Weisskabis, Koriander & Thai Spinat Fried glass noodles with chicken, mussels, shrimps, egg, garlic, celery, cabbage, coriander & Thai spinach*



## *Hauptgänge Vegetarisch/Vegetarian main courses*

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b><i>Khao Phad</i></b>   |   | 25.00 |
| <i>Gebratener Reis mit Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Koriander/Fried rice with season vegetables, onions, eggs, tomatoes, spring onions, coriander</i>      |   |       |
| <b><i>Phad Thai</i></b>   |   | 27.00 |
| <i>Reisnudeln mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse<br/>Fried rice noodles with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs, peanuts</i>                                  |   |       |
| <b><i>Phad Wun Sen</i></b>  |   | 27.00 |
| <i>Gebratene Glasnudeln mit Saisongemüse, Pilze, Eier, Kokosmilch<br/>Fried glass noodles with season vegetables, mushrooms, eggs, coconut milk</i>                                     |   |       |
| <b><i>Phad Pak Ruam</i></b>   |   | 25.00 |
| <i>Saisongemüse gebraten an würziger Sojasauce<br/>Fried vegetables Thai Style on soja sauce</i>  |   |       |
| <b><i>Tofu Phad Medmamung</i></b>   |   | 31.00 |
| <i>Tofu gebraten mit Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrockneter Chili, Frühlingszwiebeln<br/>Fried tofu with red pepper, chashew, onions, dried chili, spring onions</i>                  |   |       |
| <b><i>Phad Kanah</i></b>  |  | 28.50 |
| <i>Thai Spinat gebraten mit gesalzenen Sojabohnen an würziger Sojasauce<br/>Fried Thai spinach with salted soja beans, aromatic soja sauce</i>  |   |       |
| <b><i>Gaeng Paet Pak</i></b>  |  | 29.50 |
| <i>Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine, Peperoni, Zucchetti<br/>Red curry with coconut milk, basil, bamboo, eggplant, red pepper, zucchetti</i>               |   |       |
| <b><i>Gaeng Kiew Waan Pak</i></b>   |  | 29.50 |
| <i>Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine, Bohnen, Zucchetti<br/>Green curry with coconut milk, basil, eggplant, green beans, zucchetti</i>                     |   |       |
| <b><i>Gaeng Gaari Pak</i></b>   |  | 29.50 |
| <i>Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln/Yellow curry with coconut milk, potatoes, cauliflower, onions, tomatoes, spring onions</i> |   |       |