



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 starken Kontraste gilt die Thai Küche, mit der absoluten Frische ihrer Zutaten, als eine der besten und beliebtesten der Welt. 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 **Reservation unter 041 711 09 04 oder via Mail: 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**. 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. /The Thai kitchen mostly works with wheat flour, garlic, pepper, fish sauce and soy 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? 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 it...if the meal is 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 (except 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 7,7% MWSt.

Rindsfilet aus Schweiz & Uruguay, Poulet aus Brasilien, Ungarn, Thailand & Schweiz, Lamm aus Australien & Neuseeland, Fisch- & Meeresfrüchte aus Thailand, Vietnam, China & Neuseeland, Calamares aus Spanien, Ente aus Ungarn, China, Thailand & Vietnam, Strauss aus Südafrika, Wild aus Frankreich, Deutschland & Neuseeland

Vorspeisen/Starter

Suppen / Soups

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Koriander,
Zitronengras, 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*

13.50/14.50

mit Poulet / *with chicken*

15.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

17.50

Tom Kha

Kokossuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengras,
Galgan & Kaffirlimone

*Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass,
galgan & lime leaf*

mit Tofu / *with tofu*

15.50

mit Poulet / *with chicken*

16.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps*

18.50

Salate / Salads

Som Tam



Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch,
getrocknete Crevetten & Erdnüssen

*Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic,
dried shrimps & peanuts*

18.50


Yam Mamuang





Grün-saurer Mangosalat mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten,
Tomaten, Koriander & Erdnüssen

*Salad with sour mango, carrots, onions, red onions, tomatoes,
coriander & peanuts*

19.50

Yam Nua  26.50
*Rindsfiletsalat mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Tomaten,
Zitronengras & Kaffirlimone*
*Beef tenderloin salad with onions, red onions, coriander, tomatoes,
lemon grass & lime leaf*

Laab Gai  21.00
*Gehackter Pouletsalat mit Schalotten, Minze, Frühlingszwiebeln,
geröstetem Reis & Thai Petersilie*
Minced chicken salad with onions, mint, spring onions, roasted rice & parsley

Yam Wun Sen  22.00
*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 & celery*

Fingerfood

Popia 14.50
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
Vegetarian springrolls with sweet-chili sauce

Gung Tschuup Paeng Thod 17.50
Knusprige Black Tiger Crevetten im Teig mit Sweet-Chili Sauce
Crispy deep-fried black tiger shrimps served with sweet-chili sauce

Satay 14.50
Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce
Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce

Samosa 15.50
*Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & würzig gelbem Curry
serviert mit süss-sauer Sauce*
*Vegetarian samosa with aromatic yellow curry served with
sweet-chili sauce*

Kjew Thod 13.50

Knusprige Poulet Wan Ton Taschen gefüllt mit Koriander, Knoblauch, Pfeffer serviert mit Sweet-Chili Sauce

Crispy deep-fried chicken in wan-ton coat with coriander, garlic, pepper served with sweet-chili sauce

Khao Criep Gung 5.00

Crevettenchips / Shrimps chips

Thod Mun 19.50

Gebratene Fischkuchen aus rotem Curry, Bohnen, Eier & Limettenblätter mit Gurken-Pflaumensauce

Fried fish cakes with red curry, green beans, eggs & lime leaf with cucumber-plum sauce

Ab 2 Personen / Up to 2 persons

Hausgemachte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses

Home-made fingerfood starter plate

Verschiedene knusprige Fingerfoods an Papayasalat Bouquet mit dreierlei Dipp Saucen

Mixed starter plate with home-made goodies and papaya salad with three different dipp sauces

pro Person/per person 24.50

Auch vegetarisch möglich / Vegetarian version possible

Hauptgerichte / Main courses
Verführerische Curries / Curry flavours

Gaeng Paet 

<i>Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine</i>	
<i>Red curry with coconut milk, basil, bamboo & eggplant</i>	
<i>mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu</i>	29.50/31.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	32.50
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	37.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50

Gaeng Kiew Waan 

<i>Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine</i>	
<i>Green curry with coconut milk, basil & eggplant</i>	
<i>mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu</i>	29.50/31.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	32.50
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	37.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50
<i>mit Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	39.50

Gaeng Gaari 

<i>Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten & Frühlingszwiebeln</i>	
<i>Yellow curry with coconut milk, potatoes, onions, tomatoes & spring onions</i>	
<i>mit Saisongemüse / with vegetables</i>	29.50
<i>mit Poulet / with chicken</i>	32.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50

Gaeng Massaman

<i>Braunes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln & Erdnüssen</i>	
<i>Brown curry with coconut milk, potatoes, onions & peanuts</i>	
<i>mit Tofu / with tofu</i>	31.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	33.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	40.00

Phad Paet Prig Thai Ohn



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

Red curry served with green beans, courgettes, onions, green pepper & lime leafs

mit Tofu / with tofu 33.00

mit Poulet / with chicken 35.00

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 39.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 40.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 42.00

Gaeng Panaeng



Rotes Curry serviert mit Kokosmilch & Kaffirlimone

Red curry served with coconut milk & lime leaf

mit Tofu / with tofu 35.00

mit Poulet / with chicken 37.00

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 39.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 42.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 44.00

Gaeng Sapat



Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum & Ananas

Red curry with coconut milk, basil & pineapple

mit Poulet / with chicken 37.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 44.00

Gaeng Paet Ped Yaang



Knusprige Entenbrust an rotem Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas,

Tomaten & Peperoncini

Deep fried duck breast with red curry, coconut milk, litschi, pineapple, tomatoes & chili

39.50

Pla Laad Prik




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


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

48.50

Gebratene Hauptgerichte / Fried main courses

Nua Phad Namman Heu 41.00
Rindsfilet an Austernsauce, Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Jungmais & Frühlingszwiebeln
Beef tenderloin on oyster sauce, red pepper, onions, mushrooms, baby corn & spring onions

Phad Gra Praww 
Basilikum gebraten mit Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Thai Aubergine & Spiegelei
Fried Thai basil with green beans, onions, garlic, eggplant & fried egg
mit gehackter Poulet / with minced chicken 35.00
mit Tintenfisch / with squid 41.00
mit gehacktem Rindsfilet / with minced tenderloin beef 42.00
mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 43.00

Phad King 
Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln & Peperoncini
Fried Ginger with onions, mushrooms, spring onions & chili
mit Poulet / with chicken 34.50
mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 41.50

Phad Medmamuang
Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrocknete Chili & Frühlingszwiebeln gebraten
Red Pepper, cashew, onions, dried chili & spring onions fried
mit Tofu / with tofu 31.00
mit Poulet / with chicken 33.50

Thod Gra Tiem Prig Thai
Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Knoblauch & Spiegelei gebraten
Spring onions fried with pepper, garlic & fried egg served
mit Poulet / with chicken 38.00
mit Rindsfilet / with beef tenderloin 47.00
mit Tilapia (ganzer Fisch) / with tilapia (whole fish) 47.00

Phad Ruam

Saisongemüse gebraten an würziger Sojasauce

Fried vegetables Thai Style on soy sauce

25.00

mit Poulet / with chicken

28.50

Phad Kanah



Thai Spinat gebraten mit gesalzenen Sojabohnen &

getrockneten Crevetten an würziger Sojasauce

Fried Thai spinach with salted soy beans, aromatic soy sauce &

dried shrimps

28.50

mit Poulet / with chicken

31.00

Hauptgerichte Suppen / Main course soups

Guay Tieaw Naam Gai

22.00

Poulet in Reismudelsuppe, Thai Spinat, Sojasprossen, Sellerie & Koriander

Chicken with rice noodle soup, Thai spinach, bean sprouts, celery

& coriander

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander, Zitronengras,

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

23.50

mit Poulet / with chicken

25.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps

27.50

Tom Kha

Kokosuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengras,

Galgan & Kaffirlimone

Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass,

galgan & lime leaf

mit Tofu / with tofu

24.50

mit Poulet / with chicken

26.50

mit Black Tiger Crevetten/ with black tiger shrimps

28.50

Reis- & Nudelgerichte / Rice & noodle courses

Khao Phad

Gebratener Reis, Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Tomaten & Koriander

Fried rice, season vegetables, onions, eggs, tomatoes & coriander

vegetarisch / vegetarian 25.00

mit Poulet / with chicken 26.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 32.50

Phad Thai

Reisnudeln gebraten mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier & Erdnüssen

Rice noodles fried with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs & peanuts

vegetarisch / vegetarian 27.00

mit Poulet / with chicken 28.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 34.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 36.00

Mii Sua Gai

Poulet mit gebratenen China Nudeln, Karotten, Weisskabis, Zwiebeln & Sojasprossen

Chicken with fried Chinese noodles, carrots, cabbage,

onions & bean sprouts 28.50

Phad Sii Yeu

Reisnudeln gebraten mit Thai Spinat, Karotten, Sojasprossen, Eier & süsser Sojasauce

Rice noodles fried with Thai spinach, carrots, bean sprouts, eggs & sweet soy sauce

mit Poulet / with chicken 28.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 36.00

Phad Wun Sen Gai cab Gung

Gebratene Glasnudeln mit Saisongemüse, Pilze, Eier & Kokosmilch

Fried glass noodles with vegetables, mushrooms, eggs & coconut milk

vegetarisch / vegetarian 27.00

mit Poulet und Black Tiger Crevetten / with chicken and black tiger shrimps 29.50

Suki Haeng Gai & Talee

Poulet, Vongolemuscheln & Black Tiger Crevetten mit gebratenen Glasnudeln, Eier,

Knoblauch, Sellerie, Weisskabis, Koriander & Thai Spinat (leicht scharf)

Chicken, mussels & black tiger shrimps with fried glass noodles, eggs, garlic, celery,

cabbage, coriander & Thai spinach (medium spicy) 35.00