



# 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@gotthaerdli.ch](mailto:info@gotthaerdli.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@gotthaerdli.ch](mailto:info@gotthaerdli.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 &amp; Thai Aubergine</i>	
<i>Red curry with coconut milk, basil, bamboo &amp; 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 &amp; Thai Aubergine</i>	
<i>Green curry with coconut milk, basil &amp; 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 &amp; Frühlingszwiebeln</i>	
<i>Yellow curry with coconut milk, potatoes, onions, tomatoes &amp; 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 &amp; Erdnüssen</i>	
<i>Brown curry with coconut milk, potatoes, onions &amp; 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