



Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

Speisekarte Bar


Neu


**Thailändische Tapas
durchgehend erhältlich**

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) steamed rice is included.

Aufschlag gebratener Reis / Addition fried rice	CHF	9.50
Aufschlag gebratene Glasnudeln/ Addition fried glass noodles	CHF	11.00
Aufschlag Klebreis/ Addition sticky rice	CHF	6.50
Sehr zu empfehlen zum würzigen Salat/ Higly recommended with a spicy salad		

Herkunft/ Origin

Rinds-(beef) aus Schweiz, Poulet (chicken) aus Schweiz, Pouletsatay (chicken satay) aus Thailand, Fisch- (fish) und Meeresfrüchte (seafood) aus Thailand, Deutschland, Vietnam, China, Malaysia, Schweinefleisch (pork) aus Schweiz, Deutschland, Ente (duck) aus China, Thailand

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.“

„Ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances, you will be informed by our staff on request.“

Unsere Gerichte bieten wir ebenfalls als Take Away oder mit Lieferservice an. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.gotthaerdli.ch.

We also offer our dishes as take away or with delivery service. For further information please visit our website www.gotthaerdli.ch.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt., Take Away und Lieferservice inklusive 2.5% MwSt. / All prices in CHF and included 7.7% taxes, take away and delivery services included 2.5% taxes.

Thailändische Spezialitäten / *Thai specialities*
Mo bis Sa 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr
So 17.30 bis 22.00 Uhr

Vorspeisen Suppen / *Starter soups*

- Tom Yam Gai**  15.50
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**  16.50
Zitronengrassuppe mit Black Tiger Crevetten, Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone / *A savoury Thai soup with black tiger shrimps, onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf*
- Tom Kha Gai** 16.50
Kokossuppe mit Poulet, Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone
Thai soup with chicken, coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon gras, galgan, lime leaf
- Tom Kha Tohu** 15.00
Kokossuppe mit Tofu, Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirlimone
Thai soup with tofu, coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon gras, galgan, lime leaf
- Tom Tschüüd Kiew** 10.50
Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter Knoblauch und Poulet Wan Ton Taschen / *Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic and chicken in wan-ton coat*
- Tom Tschüüd Wun Sen** 8.50
Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter Knoblauch und Glasnudeln / *Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic and glass noodles*

Vorspeisen Salate / *Starter salads*

Som Tam		17.50
Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch, getrocknete Crevetten, Erdnüsse / <i>Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic, dried shrimps, peanuts</i>		
Yam Mamuang		18.50
Grün saurer Mangosalat mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Erdnüsse <i>Salad with sour mango, tomatoes, carrots, onions, red onions, coriander, peanuts</i>		
Yam Nua		25.50
Rindsfiletsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Zitronengrass, Kaffirlimone <i>Beef tenderloin salad with tomatoes, onions, red onions, coriander, lemon grass, lime leaf</i>		
Laab Gai		22.00
Gehackter Pouletsalat mit Schalotten, Minze, Frühlingszwiebeln, gerösteter Reis, Thai Petersilien / <i>Chicken salad served with red onions, mint, spring onions, roast rice & Thai parsley</i>		
Yam Wun Sen		23.00
Glasnudelsalat mit Poulet, Tintenfisch & Black Tiger Crevetten serviert mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Tomaten & Sellerie / <i>Glass noodle salad with chicken, squid, black tiger shrimps, onions, red onions, coriander, spring onions, tomatoes and celery</i>		
Fingerfood / <i>Fingerfood</i>		
Popia		14.00
Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-sauer Sauce <i>Vegetables springrolls with sweet and sour sauce</i>		
Gung Tschuup Paeng Thod		16.50
Knusprige Black Tiger Crevetten im Teig mit Chilicreme Sauce <i>Crispy deep-fried black tiger shrimps served with chili whip sauce</i>		
Satay		14.00
Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce <i>Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce</i>		
Samosa		15.00
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 13.50
Knusprige Wan Ton Taschen gefüllt mit Poulet, Koriander, Knoblauch, Pfeffer
Crispy deep-fried chicken in wan ton coat with chicken, coriander, garlic, pepper

Khao Crieep Gung 5.00
Crevettenchips / *Shrimps chips*

Thod Mun 18.50
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 Vorspeiseplatte nach Art des Hauses

Verschiedene knusprige Fingerfoods an grünem Papayasalat mit dreierlei Dippsaucen

Home-made fin gerfood starter

Starter plate with home-made goodies and green papaya salad with three different dipp sauces

Pro Person / per person 21.50

Auch vegetarisch möglich / *Option as vegetarian starter*

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* 24.50

mit Poulet / *with chicken* 29.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 32.50

mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 33.50

mit knuspriger Entenbrust / *with deep fried duck breast* 33.50

mit Tilapia Fischfilet / *with Tilapia fish fillet* 32.50

Gaeng Kiew Waan 

Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus, Thai Aubergine

Green curry with coconut milk, basil, bamboo, eggplant

mit Saisongemüse / *with season vegetables* 24.50

mit Poulet / *with chicken* 29.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 32.50


mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 33.50

mit knuspriger Entenbrust / *with deep fried duck breast* 33.50

mit Tilapia Fischfilet / *with Tilapia fish fillet* 32.50

Gaeng Gaari Gai  29.50
Gelbes Curry mit Kokosmilch, Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln
Yellow curry with coconut milk, chicken, potatoes, onions, tomatoes, spring onions

Gaeng Massaman Nua 33.50
Braunes Curry mit Kokosmilch, Rindsfilet, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen
Yellow curry with coconut milk, beef tenderloin, potatoes, onions, peanuts

Phad Paet Prig Thai Ohn 
Rotes Curry gebraten mit Bohnen, Zucchetti, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Kaffirilmone
Red curry served with green beans, zucchetti, onions, green pepper, lime leaf
mit Poulet / *with chicken* 29.00
mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 32.00
mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 33.00


Gaeng Panaeng 
Rotes Curry serviert mit Kokosmilch, Kaffirilmone
Red curry served with coconut milk, lime leaf
mit Poulet / *with chicken* 33.50
mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 36.50
mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 37.50

Gaeng Sapat Gai  33.50
Rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch, Basilikum, Ananas
Red curry with chicken, coconut milk, basil, pineapple

Gaeng Paet Ped Yaang  36.00
Rotes Curry mit knuspriger Entenbrust, Kokosmilch, Thai Früchte, Cherrytomaten
Red curry with deep-fried duck breast, coconut milk, Thai fruits, cherry tomatoes

Hauptgang Suppen / Main course soups

Guay Tieaw Naam Gai 21.00
Suppe mit Reisnudeln, Poulet, Thai Spinat, Sojasprossen, Sellerie, Koriander
Soup with rice noodles, chicken, Thai spinach, bean sprouts, celery, coriander

Tom Yam Gung  25.50
Zitronengrassuppe mit Black Tiger Crevetten, Zwiebeln, Pilze, Tomaten, Koriander,
Zitronengrass, Galgan, Kaffirilmone / *A savoury Thai soup with black tiger shrimps, onions, mushrooms, tomatoes, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf*

Tom Kha Gai 25.50
Kokossuppe mit Poulet, Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengrass, Galgan, Kaffirilmone
Thai soup with chicken, coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

Gebratenes / *Fried dishes*

Phad Kanah 25.00

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

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* 33.00

mit gehacktem Rindsfilet / *with minced beef tenderloin* 36.50

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 35.50

mit Tintenfisch / *with squid* 35.00

Gai Phad Medmamuang 31.50

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

Phad Khing

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

mit Poulet / *with chicken* 31.50

mit knuspriger Entenbrust / *with deep fried duck breast* 35.00

mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 35.00

Thod Gra Tiem Prig Thai

gebraten mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch & Pfeffer
fried with spring onions, garlic & pepper

mit Poulet / *with chicken* 36.00

mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 41.00

Phad Namman Heu 35.00

An Austernsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Pilze, Jungmais, Frühlingszwiebeln
On oyster sauce with red pepper, onions, mushrooms, baby corn, spring onions

mit knuspriger Entenbrust / *with deep fried duck breast*

mit Rindsfilet / *with beef tenderloin*

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

vegetarisch / <i>vegetarian</i>	21.00
mit Poulet / <i>with chicken</i>	24.50
mit Black Tiger Crevetten / <i>with black tiger shrimps</i>	27.50

Phad Thai

24.00

Reisnudeln mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse
Fried rice noodles with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs, peanuts

vegetarisch / <i>vegetarian</i>	24.00
mit Poulet / <i>with chicken</i>	27.00
mit Black Tiger Crevetten / <i>with black tiger shrimps</i>	30.00
mit Rindsfilet / <i>with beef tenderloin</i>	31.50

Mii Sua

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

mit Poulet / <i>with chicken</i>	26.50
mit Black Tiger Crevetten / <i>with black tiger shrimps</i>	29.00

Phad Sii Yeu

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

mit Tofu / <i>with tofu</i>	23.00
mit Poulet / <i>with chicken</i>	26.50
mit Black Tiger Crevetten / <i>with black tiger shrimps</i>	29.00
mit Rindsfilet / <i>with beef tenderloin</i>	30.50

Phad Wun Sen

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

vegetarisch / <i>vegetarian</i>	23.00
mit Poulet / <i>with chicken</i>	26.50
mit Black Tiger Crevetten / <i>with black tiger shrimps</i>	29.50
mit Black Tiger Crevetten & Poulet / <i>with black tiger shrimps & chicken</i>	29.00

Suki Haeng Gai & Talee

32.00

Poulet, Vongolemuscheln & Black Tiger Crevetten mit gebratenen Glasnudeln, Eier, Knoblauch, Sellerie, WEISSKABIS, Koriander & Thai Spinat (mittel scharf)
Chicken, mussels & black tiger shrimps with fried glass noodles, eggs, garlic, celery, cabbage, coriander & Thai spinach (medium spicy)