



# Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

## Speisekarte Bar

## 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/ Highly recommended with a spicy salad		

### **Herkunft/ Origin**

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

**„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](http://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](http://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 So ab 17.30 Uhr

### Vorspeisen / *Starter*

- 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 grass, 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 grass, 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** 11.00  
Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter Knoblauch, Glasnudeln und Wokstreifen Vegan / *Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic, glass noodles and wok strips vegan*
- Som Tam**  17.50  
Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch, Erdnüsse / *Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic, peanuts*
- Yam Mamuang**  18.50  
Grün saurer Mangosalat mit Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Erdnüsse  
*Salad with sour mango, tomatoes, carrots, onions, red onions, coriander, peanuts*
- Yam Nua** 25.50  
Rindsfiletsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Zitronengrass, Kaffirlimone  
*Beef tenderloin salad with tomatoes, onions, red onions, coriander, lemon grass, lime leaf*
- Yam Wun Sen**  23.00  
Glasnudelsalat mit Poulet & Black Tiger Crevetten serviert mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Tomaten & Sellerie / *Glass noodle salad with chicken, black tiger shrimps, onions, red onions, coriander, spring onions, tomatoes and celery*

## **Fingerfood / Fingerfood**

**Popia** 14.00  
Vegetarische Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce  
*Vegetables springrolls with sweet and sour sauce*

**Gung Tschuup Paeng Thod** 16.50  
Knusprige Black Tiger Crevetten im Teig mit Chilicreme Sauce  
*Crispy deep-fried black tiger shrimps served with chili whip sauce*

**Gung Tschuup Vegan** 15.00  
Vegarnelen Crevettenerersatz Vegan mit Chilicreme Sauce  
*Crispy deep-fried vegan shrimps substitute with chili whip sauce*

**Satay** 14.00  
Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce  
*Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce*

**Samosa** 15.00  
Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & würzig gelbem Curry, süss-sauer Sauce  
*Samosa with vegetables & aromatic yellow curry, sweet and sour sauce*

**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 Criep Gung** 5.00  
Crevettenchips / *Shrimps chips*

### **Ab 2 Personen / Up to 2 persons**

#### **Hausgemachte Vorspeiseplatte nach Art des Hauses**

Verschiedene knusprige Fingerfoods an grünem Papayasalat mit dreierlei Dippsaucen

#### **Home-made fingerfood starter**

*Starter plate with home-made goodies and green papaya salad with three different dip 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 Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 28.50

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

### 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 Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 28.50

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

### 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, Zucchini, Zwiebeln, grünem Pfeffer, Kaffirlimone

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

mit Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 28.00

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, Kaffirlimone

*Red curry served with coconut milk, lime leaf*

mit Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 32.50

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*

**Guay Tieaw Naam Gai** 21.00

Suppe mit Reismudeln, 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, Kaffirlimone / *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, Kaffirlimone  
*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 gesalzenen Sojabohnen an würziger Sojasauce  
*Fried Thai spinach with salted soja beans, 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 Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 32.00

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

**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 Wokstreifen Vegan / *with wok strips vegan* 30.50

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 / *vegetarian* 21.00  
 mit Poulet / *with chicken* 24.50  
 mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 27.50

**Phad Thai**

Reisnudeln mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier, Erdnüsse  
*Fried rice noodles with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs, peanuts*  
 vegetarisch / *vegetarian* 24.00  
 mit Poulet / *with chicken* 27.00  
 mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 30.00  
 mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 31.50

**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 / *with tofu* 23.00  
 mit Poulet / *with chicken* 26.50  
 mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 29.00  
 mit Rindsfilet / *with beef tenderloin* 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 / *vegetarian* 23.00  
 mit Poulet / *with chicken* 26.50  
 mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger shrimps* 29.50  
 mit Black Tiger Crevetten & Poulet / *with black tiger shrimps & chicken* 29.00