



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 / 17.30 bis 22.00 Uhr
Sa und So 17.30 bis 22.00 Uhr
Küche jeweils bis 21.30 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.*

Herkunft/Origin

*Rindsfilet/Beef tenderloin SCHWEIZ; Poulet/Chicken SCHWEIZ, Pouletsatay THA; CHN, Fisch – Meeresfrüchte/Fish – Seafood THA, DEU, VNM, CHN, MYS; Schwein/Pork CHE, DEU; Ente CHN, THA; Strauss/Ostrich ZFA; Lamm/Lamb AUS, NZL; Wild/Deer EUROPA
Vegane Wokstreifen/vegan wok strips NL*

Allergien oder Intoleranzen / Allergies or intolerances

“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.”

Zu den Hauptgerichten (ausser Reis- und Nudelgerichte) ist der gedämpfte Reis inklusive. Möchten Sie sich ein Hauptgericht teilen, erlauben wir uns CHF 6.00 für extra Portion Reis zu berechnen.

With any main course (except rice and noodle meals) steamed rice is included. If you like to share a main course, we would charge CHF 6.00 for extra rice portion.

Extra Beilagen/ Extra side dishes

Portion gebratener Reis/ Portion fried rice 9.50

Portion gebratene Glasnudeln/ Portion fried glass noodles 11.00

Portion Klebreis / Portion sticky rice 6.50

Sehr zu empfehlen zum würzigen Salat/ Highly recommended with a spicy salad

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% vat, take away and delivery services included 2.5% vat.

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 /with season vegetables 13.50

mit Poulet / with chicken 16.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 17.50

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 16.00

mit Poulet / with chicken 17.50

Tom Tschüüd Kjew

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 11.50

Tom Tschüüd Wun Sen

Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter Knoblauch, Glasnudeln und vegane Wokstreifen

Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic, glass noodles and vegan wok strips 12.00

Salate / Salads

Som Tam



18.50

Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Tomaten, Knoblauch, Erdnüsse

Green papaya salad with carrots, green beans, tomatoes, garlic, peanuts

mit Riesen Crevetten

21.00

Yam Mamuang



19.50

Grün-saurer Mangosalat mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten,

Tomaten, Koriander & Erdnüssen

Salad with sour mango, carrots, onions, red onions, tomatoes,

coriander & peanuts

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

Yam Wun Sen



24.00

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 & celery

Fingerfood

<i>Popia</i>	<i>15.00</i>
<i>Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Vegetarian springrolls with sweet-chili sauce</i>	
<i>Gung Tschuup Paeng Thod</i>	<i>17.50</i>
<i>Knusprige Black Tiger Crevetten im Teig mit Chilicreme Sauce</i> <i>Crispy deep-fried black tiger shrimps served with chili whip sauce</i>	
<i>Gung Tschuup Vegan</i>	<i>16.00</i>
<i>Vegarnelen Crevettensatz Vegan mit Chilicreme Sauce</i> <i>Crispy deep-fried vegan shrimps substitute with chili whip sauce</i>	
<i>Satay</i>	
<i>Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce</i> <i>Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce</i>	<i>15.00</i>
<i>Samosa</i>	<i>16.00</i>
<i>Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & würzig gelbem Curry</i> <i>serviert mit süss-sauer Sauce</i> <i>Vegetarian samosa with aromatic yellow curry served with</i> <i>sweet-chili sauce</i>	
<i>Kiew Thod</i>	<i>14.50</i>
<i>Knusprige Poulet Wan Ton Taschen gefüllt mit Koriander, Knoblauch,</i> <i>Pfeffer serviert mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Crispy deep-fried chicken in wan-ton coat with coriander, garlic, pepper</i> <i>served with sweet-chili sauce</i>	
<i>Khao Criep Gung</i>	<i>5.00</i>
<i>Crevettenchips / Shrimps chips</i>	
<i>Ab 2 Personen / Up to 2 persons</i>	<i>pro Person/ per person</i>
<i>Hausgemachte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses</i>	<i>24.50</i>
<i>Home-made fingerfood starter plate</i>	
<i>Verschiedene knusprige Fingerfoods an Papayasalat Bouquet</i> <i>mit dreierlei Dipp Saucen</i> <i>Mixed starter plate with home-made goodies and papaya salad</i> <i>with three different dipp sauces</i> <i>Auch vegetarisch möglich / Vegetarian version possible</i>	

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>	29.50/32.00
<i>mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	38.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</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>	29.50/32.00
<i>mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	38.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50
<i>mit knuspriger 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 Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan</i>	34.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<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>	32.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	35.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	39.50

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

<i>mit Tofu / with tofu</i>	31.00
<i>mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan</i>	33.00
<i>mit Poulet / with chicken</i>	34.00
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	37.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	38.50
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	38.50

Gaeng Panaeng



Rotes Curry serviert mit Kokosmilch & Kaffirlimone
Red curry served with coconut milk & lime leaf

<i>mit Tofu / with tofu</i>	36.50
<i>mit Poulet / with chicken</i>	39.50
<i>mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps</i>	43.00
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	44.00
<i>mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast</i>	44.00

Gaeng Sapatot



Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum & Ananas
Red curry with coconut milk, basil & pineapple

<i>mit Poulet / with chicken</i>	39.50
<i>mit Rindsfilet / with beef tenderloin</i>	44.00


Gaeng Paet Ped Yaang




<i>Knusprige Entenbrust an rotem Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas, Cherrytomaten & Peperoncini</i> <i>Deep fried duck breast with red curry, coconut milk, litschi, pineapple, cherry tomatoes & chili</i>	42.50
--	-------

Gebratene Hauptgerichte / Fried main courses

Nua Phad Namman Heu 41.50
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 Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 37.50
mit gehacktem Poulet / with minced chicken 38.50
mit gehacktem Rindsfilet / with minced beef tenderloin 43.00
mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 42.00

Phad King 
Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln & Peperoncini
Fried Ginger with onions, mushrooms, spring onions & chili
mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 36.00
mit Poulet / with chicken 37.00
mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 41.50
mit Rindsfilet / with beef tenderloin 41.50

Phad Medmamuang
Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrocknete Chili & Frühlingszwiebeln gebraten
Red Pepper, cashew, onions, dried chili & spring onions fried
mit Tofu / with tofu 34.00
mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 36.00
mit Poulet / with chicken 37.00

Thod Gra Tiem Prig Thai
Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Knoblauch & Spiegelei gebraten
Spring onions fried with pepper, garlic & fried egg served
mit Poulet / with chicken 42.50
mit Rindsfilet / with beef tenderloin 48.50

Phad Ruam

Saisongemüse gebraten an würziger Sojasauce

Fried vegetables Thai Style on soy sauce 25.50

mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 30.00

mit Poulet / with chicken 31.00

Phad Kanah



Thai Spinat gebraten mit gesalzenen Sojabohnen an würziger Sojasauce

Fried Thai spinach with salted soy beans, aromatic soy sauce 29.50

mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 34.00

mit Poulet / with chicken 35.00

Hauptgerichte Suppen / Main course soups

Guay Tieaw Naam Gai

24.50

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 / with season vegetables 22.00

mit Poulet / with chicken 28.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 30.00

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 27.00

mit Poulet / with chicken 30.00

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 29.00

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 28.00

mit Wokstreifen Vegan / with wok strips vegan 31.00

mit Poulet / with chicken 32.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 35.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 37.00

Phad Sii Yeu

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

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

mit Poulet / with chicken 31.00

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 34.00