



## Gotthärdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

### Geschichte

Ursprünglich war die Küche Thailands vom Wasser geprägt. Die Hauptmahlzeiten bestanden aus Reis, Wassertiere und Wasserpflanzen. Erst im Laufe der Jahrhunderte wurde die thailändische Küche, mit Mischung aus chinesischen, indischen und europäischen Einflüssen, zu einer Landesküche verschmolzen. Trotz oder gerade wegen der starken Kontraste von scharf, mild und süss-sauer, gilt die Thai Küche, mit der absoluten Frische ihrer Zutaten, als eine der besten und beliebtesten der Welt. Nicht nur Auge und Nase soll befriedigt werden, auch das gesellige Zusammensein und das Probieren von diversen Speisen, ist sehr beliebt und macht Freude.

### 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. Esstäbchen 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 Kräuter und das Gemüse direkt aus Thailand eingeflogen. Die Speisen werden täglich frisch in der hauseigenen Küche zubereitet. Die Rezepte sind sehr abwechslungsreich und bieten auch den Liebhabern der vegetarischen-/ veganen Küche eine grosse und schmackhafte Palette an Gerichten.

Vielen Dank für Ihr Interesse am **Gotthärdli am See**. Schön, dass Sie sich die Zeit nehmen, unsere Bankett-Dokumentation anzusehen. Wir freuen uns, alles zu unternehmen, um Ihren Anlass den richtigen Rahmen zu geben und ihn zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

./.

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 1

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Kokossuppe | Pilze | Zwiebeln  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Koriander | Galgan | Zitronengras  
Kaffirlimone | Chiliöl

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln

Tofu | gebraten | Peperoni | Cashew  
Zwiebeln | Chilischoten geröstet |  
Frühlingszwiebeln | Pilzsauce

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Passion | Sorbet  
garniert | exotische Früchte

\*

CHF 58.00 pro Person

## Menü 2

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Reisnudeln | Tofu | Eier | Thai  
Schnittlauch | Zwiebeln | Rettich  
Sojasprossen | Erdnüsse | Limette

Thai Spinat | gebraten | Babymais  
Karotten | Sojabohnen gesalzen  
Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kokos | Tiramisu | Physalis

\*

CHF 62.00 pro Person

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 3

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Frühlingsrollen | Gemüse | gefüllt  
Pilze | Glasnudeln | Sweet-Chili  
bunter Salat | Bouquet | Sesam

\*\*\*

Gebratener Reis | Ananas | Karotten  
Eier | Weisskabis | Erbsen | gelbes  
Curry | Knoblauch | Cashew  
Frühlingszwiebeln | Koriander

Rotes Thai Curry | gebraten | Planted  
Chicken Vegan | Bohnen | Zwiebeln  
Zucchini | Galingale | Kaffirlimone  
grüner Pfeffer | Pilzsauce | Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Zucchini | Bohnen  
Basilikum

Tofu | gebraten | Ingwer | Pilze  
Zwiebeln | Peperoncini | Frühlings-  
Zwiebeln | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 63.50 pro Person

## Menü 4

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Vorspeiseplatte | Frühlingsrolle  
Samosa | Dim Sum | Jackfruit-Spiess  
Erdnuss-Kokos | Sweet-Chili | scharfe  
Sauce

\*\*\*

Glasnudeln | gebraten | Weisskabis  
Karotten | Babymais | Pilze  
Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Soja

Saisongemüse | Tofu | Babymais | Thai  
Spinat | Karotten | Weisskabis  
Blumenkohl | Sojasprossen | Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | exotische  
Früchte | Litchi | Ananas | Jackfruit  
Cherrytomaten | Basilikum

Planted Chicken Vegan | Geschnetzeltes  
Basilikum | Bohnen | Zwiebeln | Thai  
Aubergine | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kaffee | Mousse | exotische Früchte

\*

CHF 63.00 pro Person

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 5

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Satay No Meat | Planted Chicken Vegan  
mariniert | Erdnuss-Kokos | Gurken  
Karotten | Limetten | Salat

\*\*\*

Reisnudeln | Thai Spinat | Karotten  
Weisskabis | Knoblauch | Sojasprossen  
Eier | süsse Sojasauce

Sojasprossen | gebraten | Tofu  
Karotten | Babymais | Frühlings-  
Zwiebeln | Pilzsauce

Panaeng Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kaffirlimone  
Peperoncini

Braunes Thai Curry | Kokos | Kartoffeln  
Zwiebeln | Karotten | Blumenkohl  
Erdnüsse

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Mousse | Physalis

\*

CHF 60.50 pro Person

## Menü 6

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Salat Trio | Papaya grün | Glasnudeln  
No Meat Vegan | Thai Kräutern | Chili  
Bohnen | Sellerie | Zwiebeln | Minze  
Knoblauch | Koriander | Erdnüsse

\*\*\*

Gelbes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten | Frühlingzwiebeln

Grünes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Zucchini | Bohnen  
Basilikum

Planted Chicken Vegan | gebraten  
Ingwer | Pilze | Zwiebeln | Peperoncini  
Frühlingzwiebeln | Pilzsauce

Tofu | gebraten | Peperoni | Cashew  
Zwiebeln | Chilischoten geröstet  
Frühlingzwiebeln | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 72.00 pro Person

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 7

\*

Zitronengras | Suppe | Black Tiger  
Crevetten | Pilze | Zwiebeln  
Tomaten | Koriander | Galgan  
Kaffirlimone

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Tofu  
Kartoffeln | Zwiebeln | Cherrytomaten  
Frühlingszwiebeln

Pouletbrust | Geschnetzeltes | Peperoni  
Cashew | Zwiebeln | Chilischoten  
geröstet | Frühlingszwiebeln  
Austernsauce

Schweinefleisch | gehackt | Basilikum  
Bohnen | Zwiebeln | Thai Aubergine  
Austernsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Passion | Sorbet  
garniert | exotische Früchte

\*

CHF 64.50 pro Person

## Menü 8

\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Reisnudeln | Tofu | Eier | Thai  
Schnittlauch | Zwiebeln | Rettich  
Sojasprossen | Erdnüsse | Limette

Thai Spinat | gebraten | Babymais  
Karotten | Sojabohnen gesalzen  
Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | Pouletbrust  
Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Schweine-  
Fleisch Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kokos | Tiramisu | Physalis

\*

CHF 64.00 pro Person

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Me Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 9

\*

Frühlingsrollen | Gemüse | gefüllt  
Pilze | Glasnudeln | Sweet-Chili  
bunter Salat | Bouquet | Sesam

\*\*\*

Gebratener Reis | Ananas | Karotten  
Eier | Weisskabis | Erbsen | gelbes  
Curry | Knoblauch | Cashew  
Frühlingszwiebeln | Koriander

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Grünes Thai Curry | Kokos | Poulet-  
Brust Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Braunes Thai Curry | Kokos | Rindsfilet  
Geschnetzeltes | Kartoffeln | Zwiebeln  
Erdnüsse

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 64.00 pro Person

## Menü 10

\*

Vorspeiseplatte | Frühlingsrolle  
Samosa | Black Tiger Crevette im  
Tempura | Satay Pouletspiess | Sweet-  
Chili | Erdnuss-Kokos | Chilicreme

\*\*\*

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Rotes Thai Curry | gebraten | Poulet-  
Brust Geschnetzeltes | Bohnen | grüner  
Pfeffer | Zwiebeln | Zucchini | Galingale  
Kaffirlimone | Austernsauce | Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Rindsfilet  
Geschnetzeltes | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln

Reisnudeln | Tofu | Black Tiger  
Crevetten | Eier | Thai Schnittlauch  
Zwiebeln | Rettich | Sojasprossen  
Erdnüsse | Limette

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kaffee | Mousse | exotische Früchte

\*

CHF 65.00 pro Person

# 3-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 11

\*

Frühlingsrollen | Gemüse | gefüllt  
Pilze | Glasnudeln | Sweet-Chili  
bunter Salat | Bouquet | Sesam

\*\*\*

Thai Spinat | gebraten | Babymais  
Karotten | Sojabohnen gesalzen  
Pilzsauce

Panaeng Thai Curry | Kokos | Poulet-  
Brust Geschnetzeltes | Kaffirlimone  
Peperoncini

Rindsfilet | Austernsauce | Peperoni  
Zwiebeln | Pilze | Jungmais  
Frühlingszwiebeln

Black Tiger Crevetten | gebraten  
Ingwer | Pilze | Zwiebeln | Peperoncini  
Frühlingszwiebeln | Austernsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Exotischer Thai Fruchtsalat | Minze  
Litschi | Jackfruit | Ananas | Kiwi  
Mango | Pitahaya | Apfel

\*

CHF 67.50 pro Person

## Menü 12

\*

Salat Trio | Papaya grün | Glasnudeln  
Black Tiger Crevetten | Pouletbrust  
gehackt | Thai Kräutern | Chili Bohnen  
Sellerie | Zwiebeln | Knoblauch  
Koriander | Erdnüsse | Minze

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Entenbrust  
knusprig | exotische Früchte  
Litschi | Ananas | Jackfruit | Cherry  
Tomaten | Basilikum

Sojasprossen | gebraten | Rindsfilet  
Geschnetzeltes | Karotten | Babymais  
Frühlingszwiebeln | Austernsauce

Grünes Thai Curry | Kokos | Black  
Tiger Crevetten | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Schweinsgeschnetzeltes | mariniert  
Knoblauch | Pfeffer | Frühlingszwiebeln  
Austernsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mochi | Kokos | Grüntee | Strawberry-  
Cheesecake | garniert | exotische  
Früchte

\*

CHF 79.00 pro Person

# 4-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 13

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Kokossuppe | Pilze | Zwiebeln  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Koriander | Galgan | Zitronengras  
Kaffirlimone | Chiliöl

\*\*\*

Frühlingsrollen | gefüllt | Gemüse  
Glasnudeln | Pilze | Sweet-Chili

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln

Tofu | gebraten | Peperoni | Cashew  
Zwiebeln | Chilischoten geröstet  
Frühlingszwiebeln | Pilzsauce

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Passion | Sorbet  
garniert | exotische Früchte

\*

CHF 72.50 pro Person

## Menü 14

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Zitronengrassuppe | Pilze | Zwiebeln  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Koriander | Galgan | Kaffirlimone

\*\*\*

Reisnudeln | Tofu | Eier | Thai  
Schnittlauch | Zwiebeln | Rettich  
Sojasprossen | Erdnüsse | Limette

Thai Spinat | gebraten | Babymais  
Karotten | Sojabohnen gesalzen  
Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kokos | Tiramisu | Physalis

\*

CHF 75.50 pro Person



# 4-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 15

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Frühlingsrollen | Gemüse | gefüllt  
Pilze | Glasnudeln | Sweet-Chili

\*\*\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Gebratener Reis | Ananas | Karotten  
Eier | Weisskabis | Erbsen | gelbes  
Curry | Knoblauch | Cashew  
Frühlingszwiebeln | Koriander

Rotes Thai Curry | gebraten | Planted  
Chicken Vegan | Bohnen | Zwiebeln  
Zucchini | Galingale | Kaffirlimone  
grüner Pfeffer | Pilzsauce | Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Zucchini | Bohnen  
Basilikum

Tofu | gebraten | Ingwer | Pilze  
Zwiebeln | Peperoncini | Frühlings-  
Zwiebeln | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 80.00 pro Person

## Menü 16

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Vorspeiseplatte | Frühlingsrolle  
Samosa | Dim Sum | Satay Planted  
Chicken Spiess | Erdnuss-Kokos  
Sweet-Chili | scharfe Sauce

\*\*\*

Zitronengrassuppe | Pilze | Zwiebeln  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Koriander | Galgan | Kaffirlimone

\*\*\*

Glasnudeln | gebraten | Weisskabis  
Karotten | Babymais | Pilze  
Knoblauch | Frühlingszwiebeln | Soja

Saisongemüse | Tofu | Babymais | Thai  
Spinat | Karotten | Weisskabis  
Blumenkohl | Sojasprossen | Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | exotische  
Früchte | Litchi | Ananas | Jackfruit  
Cherrytomaten | Basilikum

Planted Chicken Vegan | Geschnetzeltes  
Basilikum | Bohnen | Zwiebeln | Thai  
Aubergine | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kaffee | Mousse | exotische Früchte

\*

CHF 76.00 pro Person

# 4-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 17

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Satay No Meat | Planted Chicken Vegan  
mariniert | Erdnuss-Kokos

\*\*\*

Thai Mango | Salat | grün | Karotten  
Zwiebeln | Schalotten | Tomaten  
Koriander | Erdnüsse

\*\*\*

Reisnudeln | Thai Spinat | Karotten  
Weisskabis | Knoblauch | Sojasprossen  
Eier | süsse Sojasauce

Sojasprossen | gebraten | Tofu  
Karotten | Babymais | Frühlings-  
Zwiebeln | Pilzsauce

Panaeng Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kaffirlimone  
Peperoncini

Braunes Thai Curry | Kokos | Kartoffeln  
Zwiebeln | Karotten | Blumenkohl  
Erdnüsse

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Mousse | Physalis

\*

CHF 76.50 pro Person

## Menü 18

Vegetarisch | auch Vegan möglich

\*

Salat Trio | Papaya grün | Glasnudeln  
No Meat Vegan | Thai Kräutern | Chili  
Bohnen | Sellerie | Zwiebeln | Minze  
Knoblauch | Koriander | Erdnüsse

\*\*\*

Gemüsesuppe | Karotten | Weisskabis  
Sellerie | Koriander | Knoblauch  
geröstet

\*\*\*

Gelbes Thai Curry | Kokos | Planted  
Chicken Vegan | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten

Grünes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Zucchini | Bohnen  
Basilikum

Planted Chicken Vegan | gebraten  
Ingwer | Pilze | Zwiebeln | Peperoncini  
Frühlingszwiebeln | Pilzsauce

Tofu | gebraten | Peperoni | Cashew  
Zwiebeln | Chilischoten geröstet  
Frühlingszwiebeln | Pilzsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 83.00 pro Person

# 4-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 19

\*

Zitronengras | Suppe | Black Tiger  
Crevetten | Pilze | Zwiebeln  
Tomaten | Koriander | Galgan  
Kaffirlimone

\*\*\*

Frühlingsrollen | gefüllt | Gemüse  
Glasnudeln | Pilze | Sweet-Chili

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Tofu  
Kartoffeln | Zwiebeln  
Tomaten | Frühlingszwiebeln

Pouletbrust | Geschnetzeltes | Peperoni  
Cashew | Zwiebeln | Chilischoten  
geröstet | Frühlingszwiebeln

Schweinefleisch | gehackt | Basilikum  
Bohnen | Zwiebeln | Thai Aubergine  
Austernsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Mango | Passion | Sorbet  
garniert | exotische Früchte

\*

CHF 76.00 pro Person

## Menü 20

\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Black Tiger Crevetten | knusprig  
Tempura | Sweet-Chili

\*\*\*

Reisnudeln | Tofu | Eier | Thai  
Schnittlauch | Zwiebeln | Rettich  
Sojasprossen | Erdnüsse | Limette

Thai Spinat | gebraten | Babymais  
Karotten | Sojabohnen gesalzen  
Austern- oder Pilzsauce

Rotes Thai Curry | Kokos | Pouletbrust  
Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Schweine-  
Fleisch Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kokos | Tiramisu | Physalis

\*

CHF 76.00 pro Person

# 4-Gang Menüvorschläge ab 8 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 21

\*

Frühlingsrollen | Gemüse | gefüllt  
Pilze | Glasnudeln | Sweet-Chili  
bunter Salat | Bouquet | Sesam

\*\*\*

Schweinefleisch | Salat | gehackt  
Thai Kräutern | Zwiebeln | Reis  
geröstet | Chili

\*\*\*

Gebratener Reis | Ananas | Karotten  
Eier | Weisskabis | Erbsen | gelbes  
Curry | Knoblauch | Cashew  
Frühlingszwiebeln | Koriander

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Grünes Thai Curry | Kokos | Poulet-  
Brust Geschnetzeltes | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Braunes Thai Curry | Kokos | Rindsfilet  
Geschnetzeltes | Kartoffeln | Zwiebeln  
Erdnüsse

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Thai Mango | Klebreis | gelbe  
Mungbohnen | süsse Kokossauce  
(Bestellung mind. 10 Tage im Voraus)

\*

CHF 86.00 pro Person

## Menü 22

\*

Vorspeiseplatte | Frühlingsrolle  
Samosa | Black Tiger Crevette im  
Tempura | Satay Pouletspiess | Sweet-  
Chili | Erdnuss-Kokos | Chilicreme

\*\*\*

Grüner Papaya | Salat | geraffelt  
Karotten | Bohnen | Tomaten  
Knoblauch | Erdnüsse | Limetten

\*\*\*

Saisongemüse | Babymais | Thai Spinat  
Karotten | Weisskabis | Blumenkohl  
Sojasprossen | Pilzsauce

Rotes Thai Curry | gebraten | Poulet-  
Brust Geschnetzeltes | Bohnen | grüner  
Pfeffer | Zwiebeln | Zucchini | Galingale  
Kaffirlimone | Austernsauce | Basilikum

Gelbes Thai Curry | Kokos | Rindsfilet  
Geschnetzeltes | Kartoffeln | Zwiebeln  
Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln

Reisnudeln | Tofu | Black Tiger  
Crevetten | Eier | Thai Schnittlauch  
Zwiebeln | Rettich | Sojasprossen  
Erdnüsse | Limette

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kaffee | Mousse | exotische Früchte

\*

CHF 83.50 pro Person

# 4-Gang Menüvorschläge ab 10 Personen

Menüs mit Welcome Drink + CHF 9.50

## Menü 23

\*

Vorspeiseplatte | Frühlingsrolle  
Samosa | Black Tiger Crevette im  
Tempura | Satay Pouletspiess | Sweet-  
Chili | Erdnuss-Kokos | Chilicreme

\*\*\*

Kokossuppe | Pouletgeschnetzeltes  
Pilze | Zwiebeln | Koriander | Galgan  
Zitronengras | Kaffirlimone | Chiliöl

\*\*\*

Rotes Thai Curry | Kokos | Bambus  
Thai Aubergine | Peperoni | Zucchini  
Basilikum

Grünes Thai Curry | Kokos | Poulet  
Bambus | Thai Aubergine | Basilikum

Reisnudeln | Tofu | Black Tiger  
Crevetten | Eier | Thai Schnittlauch  
Zwiebeln | Rettich | Sojasprossen  
Erdnüsse | Limette

Rindsfilet | Austernsauce | Peperoni  
Zwiebeln | Pilze | Jungmais  
Frühlingszwiebeln

Entenbrust | knusprig | Ingwer  
Pilze | Zwiebeln | Peperoncini  
Frühlingszwiebeln | Austernsauce

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Exotischer Thai Fruchtsalat | Minze  
Litschi | Jackfruit | Ananas | Kiwi  
Mango | Pitahaya | Apfel

\*

CHF 85.50 pro Person

## Menü 24

\*

Salat Trio | Papaya grün | Glasnudeln  
Black Tiger Crevetten | Pouletbrust  
gehackt | Thai Kräutern | Chili Bohnen  
Sellerie | Zwiebeln | Knoblauch  
Koriander | Erdnüsse | Minze

\*\*\*

Frühlingsrollen | Glasnudeln | Pilze  
Gemüse | Sweet-Chili

\*\*\*

Reisnudeln | Tofu | Eier | Thai  
Schnittlauch Zwiebeln | Rettich  
Sojasprossen Erdnüsse | Limette

Gelbes Thai Curry | Kokos | Poulet  
Kartoffeln | Zwiebeln | Cherrytomaten  
Frühlingszwiebeln

Grünes Thai Curry | Kokos | Black  
Tiger Crevetten | Bambus | Thai  
Aubergine | Basilikum

Rindsfilet | Geschnetzeltes | Peperoni  
Cashew | Zwiebeln | Chilischoten  
geröstet | Frühlingszwiebeln

Rotes Thai Curry | Kokos | Entenbrust  
knusprig | exotische Früchte  
Litschi | Ananas | Jackfruit | Cherry  
Cherrytomaten | Basilikum

Gedämpfter Jasmin Reis

\*\*\*

Kokos | Tiramisu | Physalis

\*

CHF 81.50 pro Person

# Allgemeine Informationen

## **Bankettbesprechung**

Möchten Sie Ihren Anlass persönlich besprechen? Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Anfrage auf: [info@gotthaerdli.ch](mailto:info@gotthaerdli.ch) zuzustellen. Unsere Vorschläge können gerne nach Ihrem Wunsch angepasst werden.

## **Bekanntgabe Menü/Weine**

Damit wir einen reibungslosen Ablauf gewährleisten können, bitten wir Sie, uns das gewünschte Menü und die Weinauswahl mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

## **Personenzahl**

Teilen Sie uns bitte spätestens 24 Stunden vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Abweichungen der definitiv reservierten Personenzahl werden wir mit 100% der Menükosten verrechnen. Bei einer Gruppe ab 14 Personen ist die Personenzahl spätestens 48 Stunden vor Anlass mitzuteilen. Abweichungen der definitiv reservierten Personenzahl werden wir mit 100% der Menükosten verrechnen.

## **Servicebeitrag und/ oder Zapfengeld**

Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen. Hier verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 3.50 pro Person für das Gedeck.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40.- pro Flasche. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 1 Tage vorher anzuliefern.

## **Stornierung der Reservation**

Annulation der Reservation ab 14 Personen nehmen wir bis 5 Tage vor Veranstaltung kostenlos an. Danach wird ein Unkostenbeitrag von 30% der Menükosten verrechnen.

## **Rechnungslegung**

Nach der Veranstaltung erhalten Sie automatisch eine Quittung per Mail zugestellt. Folgende Zahlungsarten werden akzeptiert: Bar, Master, Visa, Maestro, Vpay, Twint, Lunch Check und American Express. Sollten Sie eine Rechnung wünschen, teilen Sie uns bitte vor dem Anlass die genaue Anschrift mit. Die Endabrechnung erhalten Sie nach dem Anlass via Mail zugestellt, zahlbar binnen 7 Tagen nach Veranstaltung.