



## Gotthaerli am See

THAI-RESTAURANT&BAR

### MITTAGSMENÜ

**21. bis 27. März 2026**

auch als Take Away erhältlich

#### VORSPEISE

6.50  

Mango | Salat | Spitzkohl | Paprika | Ingwer  
Cashew | Bundzwiebeln | Honig | Soja  
Sesam | Reissessig

#### MENÜ 1

17.50  

Panaeng Thai Curry | Kokos | Bambus  
Bohnen | Paprika | Zwiebeln  
Kaffirlimone | Jasmin Reis

#### MENÜ 2

18.50

Glasnudeln | gebraten | Tofu | Eier  
Weisskabis | Pak Choi | Knoblauch  
Sellerie | Koriander | würzige Suki Sauce  
mittel scharf

#### MENÜ 3

21.50  

Braunes Thai Curry | No Meat Vegan  
Kokos | Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl  
Karotten | Erdnüsse | Jasmin Reis

#### MENÜ 4

22.50 

Panaeng Thai Curry | Poulet | Kokos  
Bambus | Bohnen | Paprika | Zwiebeln  
Kaffirlimone | Jasmin Reis

#### MENÜ 5

24.50 

Schweinsgeschnetztes | braunes Thai Curry  
Kokos | Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl  
Karotten | Erdnüsse | Jasmin Reis

#### MENÜ 6

26.50

Knuspriger Fisch | gebraten | Tamarinde  
Peperoni | Ananas | Zwiebeln | Knoblauch  
Chili | Koriander | Jasmin Reis | mittel scharf

#### DESSERT DER WOCHE

5.50

#### BUSINESS MENÜ 3-GANG

39.50

mit No Meat Vegan | 34.50

**Mango-Paprika-Salat**  
**Ingwer | Cashew | Honig | Bundzwiebeln**

\*\*\*

**Grünes Thai Curry**  
**Rindfleisch | Kokos | Bambus**  
**Aubergine | Zucchini | Bohnen | Basilikum**  
**Jasmin Reis**

\*\*\*

**Chia Pudding**  
**Kokos | Banane | Waldbeeren**

**inklusive Kaffee oder Espresso**  
**aus der Gourmet Rösterei Rast**

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

Herkunft: Poulet CH; Schwein CH; Fisch VNM, THA, IDN; Rind CH - Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



## Gotthaerli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

### LUNCH

March 21<sup>st</sup> to 27<sup>th</sup>, 2026

also available as take away

#### STARTER

6.50  

Mango | salad | cabbage | paprika | ginger  
cashew | spring onions | honey | soy  
sesame | rice vinegar

#### MENU 1

17.50  

Panaeng Thai curry | coconut | bamboo  
shoots | green beans | paprika | onions  
lime leaf | jasmine rice

#### MENU 2

18.50

Glass noodles | stir fry | tofu | egg  
cabbage | pak choi | garlic | celery  
coriander | aromatic suki sauce  
medium spicy

#### MENU 3

21.50  

Brown Thai curry | no meat vegan  
coconut | potatoes | onions | cauliflower  
carrots | peanuts | jasmine rice

#### MENU 4

22.50 

Panaeng Thai curry | chicken | coconut  
bamboo | shoots | green beans | paprika  
onions | lime leaf | jasmine rice

#### MENU 5

24.50 

Pork sliced | brown Thai curry | coconut  
potatoes | onions | cauliflower | carrots  
peanuts | jasmine rice

#### MENU 6

26.50

Crispy fish | stir fry | tamarind | peperoni  
pineapple | onions | garlic | chili  
coriander | jasmine rice | medium spicy

#### DESSERT OF THE WEEK

5.50

#### BUSINESS MENU 3-COURSE

39.50

with no meat vegan | 34.50

Mango-paprika-salad  
ginger | cashew | honey | spring onions

\*\*\*

Green Thai curry  
beef | coconut | bamboo shoots  
eggplant | zucchini | green beans | basil  
Jasmine rice

\*\*\*

Chia pudding  
coconut | banana | wild berries

included coffee or espresso  
from the swiss gourmet roastery Rast

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Origin: Chicken CH; Pork CH; Fish VNM, THA, IDN;  
Beef CH - All prices in CHF and including VAT.