



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

<i>Mo bis Sa</i>	<i>11:30 bis 14:00 / 17:00 bis 22:00 Uhr</i>
<i>So</i>	<i>11:30 bis 22:00 Uhr / durchgehend warme Küche</i>

Sehr geehrter Gast / Dear guest

*Um den bestmöglichen Service in unserem kleinen Restaurant gewährleisten zu können, danken wir für Ihre **Reservation** unter **www.gotthaerdli.ch** oder **041 711 09 04**. Das Gotthärdli am See 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 **www.gotthaerdli.ch** or phone **041 711 09 04**. 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. Bei den gebratenen Gerichten verwenden wir Austern- und/oder Pilzsauce. In den Currygerichten wird die Austernsauce erwähnt. 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 the stir fry dishes, we use oyster sauce or if desired mushroom sauce. It is declared in the curry dishes. 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 /Chicken satay THA; CHN, Fisch – Meeresfrüchte/Fish – Seafood THA, DEU, VNM, CHN, MYS; Schwein/Pork SCHWEIZ, Ente CHN, THA; Planted Chicken Vegan/vegan planted chicken 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

<i>Portion gebratener Reis/ Portion fried rice</i>	<i>9.50</i>
<i>Portion gebratene Glasnudeln/ Portion fried glass noodles</i>	<i>11.00</i>
<i>Portion Klebreis / Portion sticky rice</i>	<i>6.50</i>
<i>Sehr zu empfehlen zum würzigen Salat/ Highly recommended with a spicy salad</i>	
<i>Spiegelei / fried egg</i>	<i>2.00</i>

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 8.1% MwSt., Take Away und Lieferservice inklusive 2.6% MwSt. | All prices in CHF and included 8.1% vat, take away and delivery services included 2.6% vat.

Vorspeisen/Starter

Suppen / Soups

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, 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

mittel oder scharf / medium or spicy

Tom Kha

Kokossuppe mit Zwiebeln, Pilze, Koriander, Zitronengras, Galgan, Kaffirlimone
Thai soup with coconut milk, onions, mushrooms, coriander, lemon grass, galgan, lime leaf

mit Tofu / with tofu 15.50

mit Poulet / with chicken 17.50

Tom Tschüüd Kjew

Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter
Knoblauch & Poulet Wan Ton Taschen

Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic & chicken in
wan-ton coat 12.50

Tom Tschüüd Wun Sen

Gemüsesuppe mit geraffelten Karotten, Weisskabis, Sellerie, Koriander, getrockneter
Knoblauch & Glasnudeln

Vegetable soup with carrots, cabbage, celery, coriander, dried garlic & glass noodles
11.00

Salate / Salads

Som Tam



18.50

Grüner Papayasalat mit Karotten, Bohnen, Cherrytomaten, Knoblauch & Erdnüsse

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

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps

21.00

Yam Mamuang



19.50

Grün-saurer Mangosalat mit Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Cherrytomaten,

Koriander & Erdnüssen

Salad with sour mango, carrots, onions, red onions, cherry tomatoes, coriander & peanuts

Yam Nua



26.50

Rindsfiletsalat mit Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Cherrytomaten, Zitronengras,

Kaffirlimone

Beef tenderloin salad with onions, red onions, coriander, cherry tomatoes, lemon grass, lime leaf

Yam Wun Sen



24.00

Glasnudelsalat mit Poulet & Black Tiger Crevetten serviert mit Zwiebeln, Schalotten,

Koriander, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten & Sellerie

Glass noodle salad with chicken, black tiger shrimps, onions, red onions, coriander, spring onions, cherry tomatoes & celery

Fingerfood

<i>Popia</i>	15.00
<i>Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Vegetarian spring rolls with sweet-chili sauce</i>	
<i>Gung Tschuup Paeng Thod</i>	17.50
<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>Satay</i>	
<i>Pouletspiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce</i> <i>Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce</i>	15.00
<i>Satay</i>	
<i>No Meat Spiesschen mit hausgemachter Erdnuss-Kokossauce</i> <i>Chicken spears with home-made peanut-coconut sauce</i>	15.00
<i>Samosa</i>	16.00
<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 sweet-chili sauce</i>	
<i>Kiew Thod</i>	14.50
<i>Knusprige Poulet Wan Ton Taschen gefüllt mit Koriander, Knoblauch, Pfeffer</i> <i>serviert mit Sweet-Chili Sauce</i> <i>Crispy deep-fried chicken in wan-ton coat with coriander, garlic, pepper served with sweet-chili sauce</i>	
<i>Khao Crieep Gung</i>	5.00
<i>Crevettenchips / Shrimps chips</i>	
<i>Ab 2 Personen / Up to 2 persons</i>	17.50
<i>pro Person/ per person</i> <i>Hausgemachte Vorspeisenplatte nach Art des Hauses</i> <i>Verschiedene knusprige Fingerfoods mit dreierlei Dipp Saucen</i> <i>Home-made fingerfood starter plate</i> <i>Mixed starter plate with home-made goodies with three different dipp sauces</i> <i>Auch vegetarisch möglich / Vegetarian version possible</i>	

Hauptgerichte / Main courses
Verführerische Curries / Curry flavours

Gaeng Paet



Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine	
Red curry with coconut milk, basil, bamboo & eggplant	
mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu	29.50/32.00
mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan	34.00
mit Poulet / with chicken	35.00
mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps	38.50
mit Rindsfilet / with beef tenderloin	39.50
mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast	39.50

Gaeng Kiew Waan



Grünes Curry mit Kokosmilch, Basilikum, Bambus & Thai Aubergine	
Green curry with coconut milk, basil & eggplant	
mit Saisongemüse oder Tofu / with vegetables or tofu	29.50/32.00
mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan	34.00
mit Poulet / with chicken	35.00
mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps	38.50
mit Rindsfilet / with beef tenderloin	39.50
mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast	39.50
mittel oder scharf / medium or spicy	

Gaeng Gaari



Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten & Frühlingszwiebeln	
Yellow curry with coconut milk, potatoes, onions, tomatoes & spring onions	
mit Saisongemüse / with vegetables	29.50
mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan	34.00
mit Poulet / with chicken	35.00
mit Rindsfilet / with beef tenderloin	39.50

Gaeng Massaman

Braunes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln & Erdnüssen	
Brown curry with coconut milk, potatoes, onions & peanuts	
mit Tofu / with tofu	32.00
mit Poulet / with chicken	35.00
mit Rindsfilet / with beef tenderloin	39.50

Phad Paet Prig Thai Ohn



Rotes Curry gebraten mit Bohnen, Zucchetti, Zwiebeln, Galingale, grünem Pfeffer & Austernsauce

Red curry served with green beans, courgettes, onions, galingale, green pepper & oyster sauce

mit Tofu / with tofu 31.00

mit Poulet / with chicken 34.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 37.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 38.50

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 38.50

mittel oder scharf / medium or spicy

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Gaeng Panaeng



Rotes Curry serviert mit Kokosmilch & Kaffirlimone

Red curry served with coconut milk & lime leaf

mit Tofu / with tofu 36.50

mit Poulet / with chicken 39.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 43.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 44.00

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 44.00

Gaeng Saparot



Rotes Curry mit Kokosmilch, Basilikum & Ananas

Red curry with coconut milk, basil & pineapple

mit Poulet / with chicken 38.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 43.00

Gaeng Paet Polomai Ped Yaang



44.50

Knusprige Entenbrust an rotem Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas, Jackfruit, Cherrytomaten & Peperoncini

Deep fried duck breast with red curry, coconut milk, litschi, pineapple, cherry tomatoes & chili

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 & Austernsauce

Fried Thai basil with green beans, onions, garlic, eggplant & oyster sauce

mit Poulet geschnetzelt oder gehackt / with chicken sliced or minced 37.50

mit Rindsfilet geschnetzelt / with beef tenderloin sliced 42.00

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 41.00

mit Spiegelei / with fried egg 2.50

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad King



Ingwer gebraten mit Zwiebeln, Pilze, Frühlingszwiebeln, Peperoncini & Austernsauce

Fried Ginger with onions, mushrooms, spring onions, chili & oyster sauce

mit Poulet / with chicken 38.50

mit knuspriger Entenbrust / with deep fried duck breast 43.00

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 43.00

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad Medmamuang

Peperoni, Cashew, Zwiebeln, getrocknete Chili, Frühlingszwiebeln & Austernsauce

Red Pepper, cashew, onions, dried chili, spring onions & oyster sauce

mit Tofu / with tofu 34.50

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan 36.50

mit Poulet / with chicken 37.50

Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Thod Gra Tiem Prig Thai

Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Knoblauch & Austernsauce

Spring onions fried with pepper, garlic & oyster sauce

mit Poulet / with chicken 41.50

mit Rindsfilet / with beef tenderloin 47.50

mit Spiegelei / with fried egg 2.50

Muh Daed

Getrocknetes Schweinefleisch, mariniert mit Knoblauch, Pfeffer, Sesam & Austernsauce
serviert mit Koriander, Thai Petersilien-Limetten Sauce / Dried pork, marinated with
garlic, pepper, sesame & oyster sauce, served with coriander, Thai parsley-lime sauce
38.00

Phad Ruam

Saisongemüse gebraten an würziger Austernsauce
Fried vegetables Thai Style on oyster sauce 25.50
mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan 30.00
mit Poulet / with chicken 31.00
Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Phad Kanah



Thai Spinat gebraten mit gesalzenen Sojabohnen an würziger Austernsauce
Fried Thai spinach with salted soy beans, aromatic oyster sauce 31.00
mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken vegan 35.50
mit Poulet / with chicken 36.50
Vegan an Pilzsauce / vegan on mushroom sauce

Hauptgerichte Suppen / Main course soups

Guay Tieaw Naam Gai 24.50

Poulet in Reisnudelsuppe, Thai Spinat, Sojasprossen, Sellerie & Koriander
Chicken with rice noodle soup, Thai spinach, bean sprouts, celery & coriander

Tom Yam



Zitronengrassuppe mit Zwiebeln, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Galgan, Kaffirlimone
A savoury Thai soup with onions, mushrooms, tomatoes, coriander, 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 26.00
mit Poulet / with chicken 30.00

Reis- & Nudelgerichte / Rice & noodle courses

Khao Phad

Gebratener Reis, Saisongemüse, Zwiebeln, Eier, Cherrytomaten & Koriander

Fried rice, season vegetables, onions, eggs, tomatoes & coriander

vegetarisch / vegetarian 24.00

mit Poulet / with chicken 29.50

mit Black Tiger Crevetten / with black tiger shrimps 33.00

Phad Thai

Reisnudeln gebraten mit Sojasprossen, Tofu, Thai Schnittlauch, Eier & Erdnüssen

Rice noodles fried with bean sprouts, tofu, Thai chives, eggs & peanuts

vegetarisch / vegetarian 29.00

mit Planted Chicken Vegan / with planted chicken 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 & süsser 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