Gotthaerdli am See
THAI-RESTAURANT&BAR

MITTAGSMENÜ
14. bis 20. November 2026
auch als Take Away erhältlich

VORSPEISE **6.50**
Gemüseballs | Gurken-Joghurt | Vegan
Knoblauch | Ingwer | Koriander | Minze
Kreuzkümmel

MENÜ 1 **17.50**
Fried Rice | gebratener Reis | Saisongemüse
Ananas | Weisskabis | Spitzpaprika | Erbsen
Babymais | Knoblauch | Gurken | Cherry
Tomaten | mit oder ohne Spiegelei

MENÜ 2 **19.50**
Rotes Thai Curry | Kokos | Quorn
Geschnetzeltes | Bambus | Aubergine
Peperoni | Zucchetti | Basilikum
Jasmin Reis

MENÜ 3 **21.50**
Braunes Thai Curry | No Meat Vegan
Kokos | Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl
Karotten | Erdnüsse | Jasmin Reis

MENÜ 4 **22.50**
Knuspriges Poulet | Süss-Sauer | Peperoni
Ananas | Zwiebeln | Gurken | Cherrytomaten
Bundzwiebeln | Jasmin Reis

MENÜ 5 **25.50**
Schweinsragout | braunes Thai Curry | Kokos
Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl | Karotten
Erdnüsse | Jasmin Reis

MENÜ 6 **29.00**
Gebratener Reis | Meeresfrüchte | Chilipaste
Black Tiger Crevetten | Tintenfisch | Zwiebeln
Kefen | Kaffirlimone | Paprika | Jasmin Reis
mittel scharf

DESSERT DER WOCHE **4.50**

BUSINESS MENÜ 3-GANG **39.50**
mit Tofu | 34.50

Gemüse-Curry-Samosa
Minze | Ingwer | Koriander | Joghurt

***

Entenbrust | knusprig
Peperoni | Babymais | Zwiebeln | Pilze
Hoisin Sauce | Bundzwiebeln
Jasmin Reis

***

Lotus Cheesecake

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; Meeresfrüchte VNM, THA; Ente CHN, THA
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT&BAR

LUNCH
November 14th to 20th, 2026
also available as take away

STARTER **6.50**
Vegetable balls | cucumber-jogurt | vegan
garlic | ginger | coriander | mint | cumin

MENU 1 **17.50**
Fried rice | season vegetables | pineapple
cabbage | paprika | peas | baby corn
garlic | cucumber | cherry tomatoes
with or without fried egg

MENU 2 **19.50**
Red Thai curry | coconut | quorn sliced
bamboo shoots | eggplant | peperoni
zucchini | basil | jasmine rice

MENU 3 **21.50**
Brown Thai curry | no meat vegan | coconut
potatoes | onions | cauliflower | carrots
peanuts | jasmine rice

MENU 4 **22.50**
Crispy chicken | sweet and sour | peperoni
pineapple |onions | cucumber | cherry
tomatoes | spring onions | jasmine rice

MENU 5 **25.50**
Pork ragout | brown Thai curry | coconut
potatoes | onions | cauliflower | carrots
peanuts | jasmine rice

MENU 6 **29.00**
Fried rice | seafood | chili paste | Black tiger
shrimps | squid | onions | sugar peas | lime
leaf | paprika | jasmine rice | medium spicy

DESSERT OF THE WEEK **4.50**

BUSINESS MENU 3-COURSE **39.50**
with tofu | 34.50

Lamb's lettuce | radish | tree nut
champignons | cherry tomatoes | honey
sesame-olive oil

***

Duck breast | crispy
peperoni | baby corn | onions | mushrooms
hoisin sauce | spring onions
jasmine rice

***

Lotus cheesecake

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; Seafood VNM, THA; Duck CHN, THA
All prices in CHF and including VAT.