Gotthaerdli am See
THAI-RESTAURANT&BAR

MITTAGSMENÜ
28. November bis 4. Dezember 2026
auch als Take Away erhältlich

VORSPEISE **6.50**
Frühlingsrolle | gefüllt | Gemüse
Kabissalat | Radiesschen | Sesam
Reisessig | Erdnüsse

MENÜ 1 **18.00**

Bao Bun | Teigtaschen | gefüllt | Gurken
Sesam | Essig | knusprigem Blumenkohl
Mayo-Sriracha | Randen | Bundzwiebeln
Maissalat | knusprige Süss-Kartoffeln

MENÜ 2 **19.50**

Tofuwürfeln | gebraten | Cashew Nüsse
Peperoni | Zwiebeln | Brokkoli | Chilischoten
geröstet | Bundzwiebeln | Austernsauce
Jasmin Reis

MENÜ 3 **22.00**

Rotes Thai Curry | Kokos | No Meat
Vegan | Bambus | Aubergine | Zucchetti
Peperoni | Basilikum | Peperoncini
Jasmin Reis

MENÜ 4 **23.00**

Pouletflügeli | mariniert | Sesam
Maissalat | knusprige Süss-Kartoffeln
Dippsauce

MENÜ 5 **24.50**

Schweinefleisch Geschnetzeltes | rotes Thai
Curry | Kokos | Bambus | Aubergine
Zucchetti | Peperoni | Basilikum | Peperoncini
Jasmin Reis

MENÜ 6 **29.50**

Rindshuft Geschnetzeltes | gebraten | Cashew
Nüsse | Peperoni | Zwiebeln | Brokkoli
Chilischoten geröstet | Bundzwiebeln
Austernsauce | Jasmin Reis

DESSERT DER WOCHE **5.50**

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

Vegetarische Frühlingsrolle
Kabissalat | Radiesschen | Sesam | Erdnuss

***

Black Tiger Crevetten | Austernsauce
Peperoni | Babymais | Pilze | Zwiebeln
Peperoncini | Frühlingszwiebeln
Jasmin Reis

***

Knusprige Banane
Vanille Glacé | Rahm

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 THA; Schwein CH; Rind CH; Crevetten VNM - **Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.**

Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT&BAR

LUNCH

November 28th to December 4th, 2026

also available as take away

STARTER **6.50**

Spring roll | filled | vegetables
cabbage salad | raddish | sesame
rice vinegar | peanuts

MENU 1 **18.00**

Bao bun | dumplings | filled | cucumber
sesame | vinegar | crispy cauliflower
mayo-sriracha | edges | spring onions
corn salad | crispy sweet potatoes

MENU 2 **19.50**

Tofu cubes | stir fry | cashew nuts
peperoni | onions | broccoli | chili peppers
roasted | spring onions | oyster sauce
jasmine rice

MENU 3 **22.00**

Red Thai curry | coconut | no meat vegan
bamboo shoots | eggplant | zucchini
peperoni | basil | pepperoncini
jasmine rice

MENU 4 **23.00**

Chicken wings | marinated | sesame
corn salad | crispy sweet-potatoes
dip sauce

MENU 5 **24.50**

Pork sliced | red Thai curry | coconut |
bamboo shoots | eggplant | zucchini | peperoni
basil | pepperoncini | jasmine rice

MENU 6 **29.50**

Beef rump sliced | stir fry | cashew nuts
peperoni | onions | broccoli | chili peppers
roasted | spring onions | oyster sauce
jasmine rice

DESSERT OF THE WEEK **5.50**

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

Vegetarian spring roll
cabbage salad | raddish | sesame | peanuts

***

Black tiger shrimps | oyster sauce
peperoni | baby corn | mushrooms | onions
pepperoncini | spring onions
jasmine rice

***

Crispy banana
vanilla ice cream | cream

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 THA; Pork CH; Beef CH; Shrimps VNM -
All prices in CHF and including VAT.