

# Mittagsmenü (Teller-Gerichte)

Montag	<b>Gaeng Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Rotes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.	<b>Gaeng Khiew Wan Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Grünes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.
	<b>Gaeng Massaman Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b> Masaman Curry in Kokosmilch mit Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl.	<b>Phad Phed Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b> Rotes Curry gebraten mit grünen Bohnen, chinesischer Ingwer, frischer Pfeffer, Eierpflanzen weiss, Pepperoni, Peperoncini, Limettenblätter und Thai Basilikum.
	<b>Phad Khing Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Pouletfleisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Frühlingzwiebeln, Karotten, Peperoncini und Babymais.	<b>Phad Pak Ruam Mit Nua(Rind) 15.50 Chf.</b> Rindfleisch gebraten in Austernsauce mit Knoblauch, Karotten, Babymais, Broccoli, Pilzen, Blumenkohl und Weisskohl.
	<b>Gaeng Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Rotes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.	<b>Gaeng Masaman Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Masaman Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln und Karotten.
	<b>Gaeng Kaeri Pak Ruam (Vegi) 14.50 Chf.</b> Gelbes Curry in Kokosmilch mit Zwiebeln, Ananas, Kartoffeln, Karotten, grüne Bohnen, Broccoli und Blumenkohl.	<b>Phad Prieu Wan Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b> süss-saurer Sauce gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Pepperoni, Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Ananas und Frühlingzwiebeln.
Dienstag	<b>Phad Med Mamuang Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Pouletfleisch gebraten mit Cashewnüssen, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Pepperoni, Peperoncini, Babymais und Frühlingzwiebeln.	<b>Phad Nam Prik Paow Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Pouletfleisch gebraten mit Chilli Paste, Zwiebeln, Karotten, Broccoli, Pilzen, Pepperoni, Babymais, Frühlingzwiebeln und Thai Basilikum.
	<b>Gaeng Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Rotes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.	<b>Gaeng Panaeng Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Panaeng Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Eierpflanzen klein, Karotten, grüne Bohnen, Peperoncini und Limettenblätter.
	<b>Gaeng Kiew Wan Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b> Grünes Curry in Kokosmilch mit Bambussprossen, Zucchini, grüne Bohnen, Broccoli, Blumenkohl, Peperoncini und Thai Basilikum.	<b>Phad Nam Man Hoi Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b> Gemischtes Gemüse gebraten an Austernsauce.(Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Pepperoni, Peperocini, Babymais und Frühlingzwiebeln)
	<b>Phad Phong Kaeri Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b> Pouletfleisch gebraten mit gelbem Curry, Chilli Paste, Eier, Zwiebeln, Karotten, Pepperoni, Peperoncini, Frühlingzwiebeln und Sellerie.	<b>Phad Phed Nua(Rind) 15.50 Chf.</b> Rindfleisch gebraten mit rotem Curry, grünen Bohnen, chinesischer Ingwer, frischer Pfeffer, Eierpflanzen weiss, Pepperoni, Peperoncini, Limettenblätter und Thai Basilikum.
Mittwoch		

# Mittagsmenü (Teller-Gerichte)

<b>Donnerstag</b>	<b>Gaeng Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>	<b>Gaeng Khiew Wan Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>
	Rotes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.	Grünes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.
	<b>Gaeng Massaman Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b>	<b>Phad Pak Ruam Mit (Vegi) 14.50 Chf.</b>
	Masaman Curry in Kokosmilch mit Zwiebeln, Erdnüssen, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl.	Gemischtes Gemüse gebraten an Austernsauce.(Knoblauch, Karotten, Babymais, Broccoli, Pilzen, Blumenkohl und Weisskohl.
	<b>Phad Prew Wan Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>	<b>Phad Gra Paow Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>
	Pouletfleisch gebraten in süss-saurer Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Pepperoni, Karotten, Ananas und Frühlingszwiebeln.	Pouletfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, grüne Bohnen, Pepperoni, Peperoncini und Thai Basilikum.
<b>Freitag</b>	<b>Gaeng Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>	<b>Gaeng Kaeri Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>
	Rotes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Bambussprossen, Zucchini, Peperoncini, Karotten und Thai Basilikum.	Gelbes Curry in Kokosmilch mit Pouletfleisch, Zwiebeln, Ananas, Kartoffeln, Karotten, grüne Bohnen, Broccoli und Blumenkohl.
	<b>Gaeng Phed Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b>	<b>Phad Nam Prik Paow Pak Ruam(Vegi) 14.50 Chf.</b>
	Rotes Curry in Kokosmilch mit Bambussprossen, Zucchini, grüne Bohnen, Broccoli, Blumenkohl, Peperoncini und Thai Basilikum.	Chilli Paste gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Broccoli, Pilzen, Pepperoni, Babymais, Frühlingszwiebeln und Thai Basilikum.
	<b>Phad Phed Gai(Poulet) 15.50 Chf.</b>	<b>Phad Nam Man Hoi Nua(Rind) 15.50 Chf.</b>
Pouletfleisch gebraten mit rotem Curry, grünen Bohnen, chinesischer Ingwer, frischer Pfeffer, Eierpflanzen weiss, Pepperoni, Peperoncini, Limettenblätter und Thai Basilikum.	Rindfleisch gebraten in Austernsauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Pepperoni, Peperoncini, Babymais und Frühlingszwiebeln.	