

SIGNATURE FINGERFOOD

VEGI-SPRING ROLLS 2/4/6 STÜCK – Knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse und süss-sauer Dip	8.50 / 16.50 / 24.50
MINI-SPRING ROLLS 6/9/15 STÜCK - Knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Poulet und süss-sauer Dip	12.50 / 16.50 / 26.50
SHRIMPS 6/9/15 STÜCK - Knusprig gebackene Crevetten und süss-sauer Dip	12.50 / 16.50 / 26.50
SAMOSA 6/9/15 STÜCK — Indische Gemüsetaschen und Joghurtsauce	12.50 / 16.50 / 26.50
WANTAN 6/9/15 STÜCK - Knusprig gebackene Täschchen mit Poulet und süss-sauer Dip	12.50 / 16.50 / 26.50
SATAY 4/8/12 STÜCK	14.50 / 27.50 / 39.50

CHEF'S SPECIAL AB 2 PERSONEN

PRO PERSON 23.50

Papayasalat, Chicken-Satay-Skewers, Mini-Spring Rolls Chicken, Crispy Shrimps, Wantan und Samosa serviert mit verschiedenen Saucen.

- Grillierte Pouletspiessli an Sataymarinade mit Gurken-Relish und Erdnussauce

FRESH SALADS

→ SOM TAM

- Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Langbohnen, Cherry Tomaten an Limette-Palmzucker-Dressing

LARB CHICKEN

18.50

– Fein gehacktes Poulet mit Koreander, Chili und Eschaloten serviert mit frischem Gemüse

✓ GLASNUDELSALAT MIT SHRIMPS 16.50

- Glasnudeln mit Crevetten, Cherrytomaten, Chili, Sellerie und Zwiebeln

✓ YAM BEEF 18.50

- Rindfleischsalat mit Gurken, Karotten, Koreander, Chili, Erdnüssen und Eschalotten

NOODLE & RICE DISHES

PAD THAI MIT CHICKEN ODER SHRIMPS

28.50 / 31.50

– Gebratene Reisnudeln Poulet oder Crevetten, Ei, Tofu, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen

BAI CHA MIT VEGGIE ODER BEEF

24.50 / 28.50

– Reis gebraten mit Gemüse oder Rindfeisch, Ei, Cherrytomaten, Karotten und Kadna an heller Sojasauce, dazu Limonenschnitz



BAING SUNG & BAING CHEO

NEW BAING SUNG 31.50

– Warm-kaltes Reisudelgericht mit Rindlfleisch, Crevetten, gebackenen Sommerrollen, Salat, Minze, Sojasprossen, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch, Koriander, gemahlenen Erdnüssen an hausgemachter Khmersauce.

BAING CHEO

VORSPEISE 21.50 / HAUPTSPEISE 32.50

Warm-kalte Crêpe mit fein gehacktem Pouletfleisch gebraten mit Zwiebeln und Sojasprossen. Minze,
 Basilikum, Koriander und Salat werden daruntergemischt und serviert mit gemahlenen Erdnüssen an hausgemachter Khmersauce.

HOT SOUPS

TOM KA GAI

VORSPEISE 14.50 / HAUPTSPEISE MIT REIS 28.50

- Sämige Kokosnusssuppe mit Poulet, Galgant, Zitronengras und Koreander

SELAH MECHU YUÄN

VORSPEISE 14.50 / HAUPTSPEISE MIT REIS 34.50

– Feurige, scharfe süss-sauer Suppe mit Riesencrevetten, Zitronengras, Ananas, Tomaten, Gurken und Koreander

KANGIN CURRIES

MASSAMAN CURRY VEGGIE OR CHICKEN

26.50 / 31.50

- Erdnuss-Curry in Kokosmilch mit Kartoffeln und Cashewnüssen serviert mit Jasminreis

// RED CURRY BIO-TOFU, CHICKEN OR BEEF

28.50 / 31.50 / 33.50 i

– Rotes Curry in Kokosmilch mit Auberginen, Bambusschoten, Schlangenbohnen, Zwiebeln und süssem I Basilikum serviert mit Jasminreis

AAAA GREEN CURRY BIO-TOFU OR CHICKEN

28.50 / 31.50

– Grünes Curry in Kokosmilch mit Auberginen, Bambusschoten, Schlangenbohnen, Zwiebeln und süssem Basilikum serviert mit Jasminreis

→ PANÄNG CURRY VEGGIE OR CHICKEN

26.50 / 31.50

– Panäng Curry in Kokosmilch mit Auberginen, Schlangenbohnen, Zwiebeln und Zitronenblätter serviert mit Jasminreis

KHMER CLASSICS

BAI MOIN SROB 31.50

mit gebratenem Reis + CHF 8.00

- Gebratene Pouletbruststreifen, Frühlingszwiebeln, fein gemahlene Erdnüssen, süsse Limettensauce

BEEF STICKS 32.50

mit gebratenem Reis + CHF 8.00

- Rindsspiessli an einer Zitronengrasmarinade

LOC LAC BEEF 42.00

150gr, (jede weitere 50gr. 9.00)

Das kambodschanische Nationalgericht schlechthin. Im Wok kurz gebratene Rindsfiletwürfel mit Zwiebeln.
 Serviert mit Jasminreis, Spiegelei und dazu als Dip eine frische Limettensauce mit einer Mischung aus Kampot Pfeffer und Kampot Salz.

>> SPICY DUCK 39.00

- Knusprig gebratene Ente an einer scharfen Currysauce mit Auberginen und Galingale serviert mit Jasminreis

WEEKLY SPECIALS

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Wochensuppe. Wir bieten Ihnen exklusive, lokale Speisen aus Kambodscha an. Damit die Mahlzeit zwischen Trockenem und Flüssigem gut ausbalanciert ist, besteht die kambodschanische Mahlzeit mindestens aus zwei Gerichten: Suppe und Gebratenes. Deswegen empfehlen wir Ihnen sehr gerne, welches zweite Gericht zum Weekly Special passt. Die Beilage ist immer gedämpfter Reis.

TAGESPREIS

THE WOK

PAD MEDMAMUÄNG CHICKEN ODER SHRIMPS

31.50 / 34.50

 Geschnetzeltes Poulet oder Crevetten gebraten mit gerösteten Cashewnüssen, Sellerie, Peperoni und Zwiebeln serviert mit Jasminreis

SATAY TOFU ODER CHICKEN 28.50 / 31.50

- Tofu oder Poulet gebraten mit Peperoni an Erdnuss-Sauce serviert mit Jasminreis

GINGER CHICKEN 31.50

- Poulet gebraten mit Ingwer serviert mit Jasminreis

SZECHUAN CHICKEN ODER BEEF

31.50 / 33.50

- Poulet oder Rindfleisch gebraten mit Peperoni und Zwiebeln an Szechuansauce serviert mit Jasminreis

// PAD KRAPAO TOFU, CHICKEN ODER BEEF

28.50 / 31.50 / 33.50

– Tofu, Poulet oder Rindfleisch gebraten mit heiligem Basilikum, Schlangenbohnen, Zwiebeln und Chili serviert mit Jasminreis



SIDE DISHES

Alle Curries- und Wokgerichte werden mit Jasminreis serviert. Andere Beilagen anstelle von Jasminrei	S:
GEBRATENER REIS	8.00
MIX-GEMÜSE VOM WOK	8.00
EXTRA SCHALE REIS	3.00

FLEISCHDEKLARATION

TOFU	SCHWEIZ	POULET	SCHWEIZ	CREVETTEN	VIETNAM
ENTE	FRANKREICH	RIND	SCHWEIZ	EI	SCHWEIZ