

menükarte

hausgemachte vorspeisen

frühlingsrollen (vegetarisch) mit süss-sauer-sauce	9,50
gebackene ravioli mit süss-sauer-sauce	9,50
fisch-cakes	13,50

suppen

tofusuppe (vegetarisch)	9,50
raviolisuppe	13,00
fischsuppe <i>scharf!</i>	13,00

salate

sojasprossensalat mit granatäpfeln und pfefferminze (vegetarisch)	16,00
papayasalat (vegetarisch)	21,00
fischsalat mit zitronengras und erdnuss-sauce	21,00
crevetten "black-tiger" an chili-zitronensauce mit knoblauch	22,00
crevettensalat chanthaburi mit koriander <i>scharf!</i>	21,50

hauptspeisen

tofu an süssem rotem curry (vegetarisch)	28,00
tofu gebraten mit ingwer, senfkohl und pilzen (vegetarisch)	28,00
poulet an grünem curry mit thai-auberginen und bambussprossen	29,00
marinierte pouletbrust in pandanblättern mit pflaumensauce	29,00
schweinshuft gebraten mit kha-chai-wurzeln & bambussprossen <i>scharf!</i>	30,00
lammhuft "chanthaburi" mit jungem pfeffer und zitronenblättern <i>scharf!</i>	31,50
lammfilet vom grill an panaeng-curry mit zitronenblättern	33,00

rindsgehackt thai-art mit spargelbohnen und bambus <i>scharf!</i>	30,00
rindshuft an rotem curry mit thai-auberginen und bambussprossen	34,00
ente gebraten an honigsauce	32,00
tintenfisch gebraten mit knoblauch und frühlingsschneeballen	31,50
fischfilet thai-art "plaa raad prik"	32,50
weissbarsch gedämpft an chili-zitronensauce <i>scharf!</i>	35,00
gebratene nudeln mit crevetten "phad thai"	31,00
riesencrevetten im topf mit glasnudeln, ingwer und speck	35,00
krabbe an gelbem curry mit frühlingsschneeballen	32,50

beilagen

parfümreis	5,00
gebratener reis	6,00
gebratenes gemüse	14,00

deluxe

sairung's surprise in 4 gängen (ab 2 personen), pro person	59,00
sairung's surprise in 5 gängen (ab 2 personen), pro person	69,00

desserts

himbeersorbet auf maniok/kokoscrème	14,00
frische thai-mango	10,00
sorbets: mango himbeer kokosnuss	pro kugel 5,00

getränkekarte

softdrinks

mineralwasser san pellegrino	50cl	5,40
mineralwasser acqua panna ok	50cl	5,40
mineralwasser passugger	100cl	9,20
mineralwasser acqua panna ok	100cl	9,20
coca-cola I cola light I cola zero	33cl	4,60
fanta	33cl	4,60
rivella rot	33cl	4,60
rivella grün	33cl	4,60
schweppes tonic	20cl	4,40
orangensaft granini	20cl	4,60
tomatensaft granini	20cl	4,60

softdrinks offen

	30cl	50cl
mineralwasser passugger	4,20	5,80
coca-cola	4,20	5,80
pepita citro	4,20	5,80
apfelsaft BIO	4,40	5,90
thai ice-tea hausgemacht	4,40	5,90

<i>biere offen</i>	30cl	50cl
---------------------------	------	------

turbinenbräu goldsprint 5,2%	5,00	7,90
------------------------------	------	------

turbinenbräu start 5,0%	5,50	
-------------------------	------	--

flaschenbiere

singha lager 6,0%	33cl	6,00
-------------------	------	------

chang beer 5,0%	33cl	6,00
-----------------	------	------

leermond alkoholfrei	33cl	5,30
----------------------	------	------

prosecco & champagner

prosecco brut feudo della regina 11,0% dalbello, asolo, veneto, I	10cl 8,00	75cl 58,00
--	--------------	---------------

mandois brut cuvée de réserve 12,0% épernay, champagne, F	13,00	88,00
--	-------	-------

kaffee

espresso	4,20	
----------	------	--

kaffee crème	4,20	
--------------	------	--

tee

jasmin-tee	6,50	
------------	------	--

grün-tee	6,50	
----------	------	--

ingwer-tee	6,50	
------------	------	--

zitronengras-tee	6,50	
------------------	------	--

weinkarte

weine offen weiss

	10cl	50cl	75cl
langhe bianco chardonnay e arneis dante rivetti 2013 12,5% DOC bricco di neve, piemonte, I	6,40	32,00	48,00
albariño condos de albarei 2014 12,0% DO rias baixas, E	6,40	32,00	48,00
oro de castilla verdejo bodegas hermanos del villar 2015 13,0% DO rueda, E	6,40	32,00	48,00

weine offen rosé

	10cl	50cl	75cl
lige rosato criserà 2014 13,0% IGT calabria, I	6,20	30,00	45,00
runchet rosato di merlot tamborini 2015 13,4% DOC lamone, ticino, CH	6,40	32,00	48,00
protos rosado bodegas protos 2014 13,5% DO ribera del duero, E	6,40	32,00	48,00

weine offen rot

	10cl	50cl	75cl
primitivo terrae melixia 2013 13,5% IGT salento, cellino san marco, I	6,40	32,00	48,00
gavio terre degli osci cabernet sauvignon angelo d'uva 2013 14,0% IGT molise, larino, I	6,40	32,00	48,00
jiménez-landi bajondillo bodegas jiménez-landi 2014 14,0% DO méntrida, E	6,40	32,00	48,00
la pierre qui roule domaine du pas de l'escalette grenache/syrah 2015 13,5% AOC languedoc, F	6,20	30,00	45,00

flaschenweine weiss	75cl
würzer kabinettt feinherb 2014 12,0% schlossgut schmitt guntersblum, D	48,00
pinot grigio dalbello 2015 12,5% IGT veneto, I	48,00
terras gauda "o rosál" 2012 12,5% DO rías baixas, galicia, E	55,00

flaschenweine rot	75cl
merlot "fustoquattro" cantina daniel huber 2013 12,5% monteggio, TI, CH	56,00
raiz de cuzmán roble bodegas páramo de cuzmán 2014 14,0% DO ribera del duero, burgos, E	50,00
mauro bodegas mauro 2012 14,5% CO castilla y león, tudela de duero, E	54,00
artuke "pies negros" bodegas y viñedos artuke 2014 14,0% DO rioja, E	54,00
cannonau di sardegna vigne deriu 2012 14,5% IGT isola dei nuraghi, codrongianos, sardegna, I	48,00
tiu filippu vigne deriu 2010 14,5% IGT isola dei nuraghi, codrongianos, sardegna I	58,00
amarone della valpolicella la giaretta 2012 15,0% DOC valpolicella, valgatara, I	67,00

aperitifs	4cl	5cl
sherry manzanilla la guita 15,0% hijos de rainera perez marin, sanlucar de barrameda, E		6,50
martini weiss I rot 15,0%	6,50	
campari 21,0%	6,50	
campari soda I orange	10,50	
aperol spritz	11,00	
ricard 45%	7,00	

spirituosen	2cl	4cl
mirabelle 41% wirz, reigoldswil bl, CH	8,00	15,00
grappa toscana 40% cantine gini, forcoli, I	8,00	15,00
grappa di amarone 45,0% argento, soave, I	8,00	15,00
dalwhinnie 15 years 43,0% highlands whisky, SCO	12,00	22,00
adelphi's fascadale 14 years 46% highland park SCO	14,00	26,00
brandy 1866 gran reserva 40,0% bodegas larios, jerez, E	13,00	
fernet-branca 40% milano, I		6,50
averna 32% sicilia, I		6,50

drinks		
mai thai		12,50
gin tonic		14,00
vodka lemon/orange		14,00
whisky cola		14,00

alle preise in chf, inkl. 8,0% mwst		