

APPETIZERS

SATAY GAI

Grillierte Satay Spiessli mit Erdnuss- und scharfer
Chilisauce

Grilled satay skewer with peanut- and hot chili sauce

Gai / mit Pouletfleisch / *with chicken* 4 Stück / 4 pieces 19.50

POA PIA JE

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung, dazu Thai-Dips

Homemade spring rolls with vegetable stuffing

served with Thai dips 4 Stück / 4 pieces 14.00

6 Stück / 6 pieces 16.00

POA PIA PLA

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Lachs-Gemüsefüllung, dazu Thai-Dips

Homemade spring rolls with salmon and

vegetable stuffing, served with Thai dips 4 Stück / 4 pieces 16.00

6 Stück / 6 pieces 18.00

POA PIA GAI

Hausgemachte Frühlingsrollen
mit Poulet-Gemüsefüllung
dazu Thai-Dips

Homemade spring rolls with chicken
and vegetable stuffing

served with Thai dips 4 Stück / 4 pieces 16.00

6 Stück / 6 pieces 18.00

THOD MAN GOONG

Gebackene Crevettenküchlein mit scharfer
Chili- und Ananassauc

Deep-fried shrimp cakes with hot chili sauce

and pineapple sauce 3 Stück / 3 pieces 16.00

GAI HOR BAI TOI

Marinierte, frittierte Pouletstücke in
Pandanblättern, serviert mit Thai Dips

Marinated, fried chicken wrapped in pandan
leaves, served with Thai dips

2 Stück / 2 pieces 12.00

APPETIZERS

KA NOM PANQ NA GOONG

Gebackenes Toastbrot mit Crevetten, Eiern
Thai-Frühlingszwiebeln und Sesam serviert mit süsslicher
Thai-Gurkensauce

Baked toast loaf with shrimps, eggs

Thai-spring onions and sesame served with sweet

Thai-cucumber sauce

16.00

KAO TANG NA TANG

Reiscracker mit gehacktem Poulet und Crevetten
verfeinert mit Schalotten, Erdnüssen und Korianderwurzel

Rice cracker with minced chicken and shrimps

refined with shallots, peanuts and coriander root

14.00

BLUE MONKEY APPETIZERS

Eine Auswahl unserer verlockenden Vorspeisen:

Je 2 Frühlingsrollen mit Gemüse & Gemüse-Lachs

2 Poulet Satay, 2 Crevettenküchlein

2 Maisbällchen, 2 Reismehlkörbchen mit Thun-

fischsalat, 2 kleine Tom Kha Gai Suppen

2 Somtom, serviert mit feinen Thai-Dips

Assorted choice of Blue Monkey appetizers

served with Thai dips

für 2 Pers. / for 2 pers. 44.00

SOUPS

KLEY TIEW NAM PED

Thailändische Nudelsuppe mit gebratenen
Entenbruststreifen und knackigem Gemüse

*Noodle soup Thai style with
fried duck breast and vegetables*

17.50

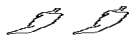


TOM KHA GAI

Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Pilzen
Ingwer, Koriander, Zitronengras und Chili

*Special chicken soup with mushrooms, ginger
coriander, coconut milk, lemongrass and chili*

17.00



TOM YAM GOONG

Pikante, thailändische Nationalsuppe
mit Black Tiger Crevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

*Thai's favourite hot and sour tiger prawn soup
with lime, lemongrass and chili*

17.00

als Hauptgang / for main courses +10.00



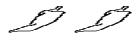
TOM SOM

Süß-Sauer Suppe mit gefüllten Calamari
ergänzt mit frischem Ingwer, Tamarindenpaste und Palmzucker

*Sweet-sour soup with stuffed calamari
completed with fresh ginger, tamarind paste and date sugar*

16.00

SALADS



YAM MAMUANG

Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen, Schalotten and Chili
Green mango salad with cashew nuts, onions and chili

18.00



SOMTAM

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten
serviert mit Rohgemüseauswahl
Salad of green papaya with cherry tomatoes
served with a selection of raw vegetables
mit getrockneten Crevetten / *with dried shrimps*

18.50

+1.50

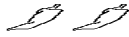


MOO NAM TOK

Pikanter Schweinefleischsalat mit Thai-Frühlingszwiebeln
Limettensaft und Fischsauce
Spicy pork meat salad with Thai-spring onions
lime juice and fish sauce

16.00

VEGETARIAN



SOMTAM

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten
Salad of green papaya with cherry tomatoes

25.20



GAENG KIEW WAN JE

Grünes Curry mit Tofu, süßem Basilikum, bunt
gemischtem Gemüse, Auberginen und Kokosmilch
serviert mit Jasminreis
*Green curry with tofu and mixed vegetables
served with jasmine rice*

28.20

PIEW WAN JE

Sweet & sour mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken
und Ananas, serviert mit Jasminreis
*Sweet & sour with sweet peppers, onions,
cucumbers and pineapple, served with
jasmine rice*

28.20

PHAD PUK RUAM NAM MAN HOY

Gebratenes Thai-Gemüse an Austernsauce
mit Jasminreis
*Fried Thai vegetables with oyster sauce
and jasmine rice*

28.20

Manche Currys werden auch vegetarisch serviert
Some curries are served vegetarian

CURRYS

GAENG MASSAMANN

Rötlich-braunes Curry, typisch für den Süden Thailands mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack, serviert mit Jasminreis
Massamann curry from Southern Thailand with coconut milk, potatoes, onions and a light taste of peanuts, served with jasmine rice

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	31.00
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	31.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef</i>	39.80
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	39.50



GAENG KIEW WAN

Grünes Curry mit süßem Basilikum, Auberginen und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
Green curry with sweet basil, eggplant and coconut milk, served with jasmine rice

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	31.20
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	31.20
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef</i>	39.80
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	39.50



GAENG PANAENG

Zentral-thailändisches, rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern, serviert mit Jasminreis
Central Thailand's famous red curry with coconut milk garnished with lime leaves, served with jasmine rice

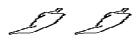
Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	31.20
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	31.20
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef</i>	40.50
Pla / mit gebackenem rotem Königsfisch / <i>with Red Snapper</i>	38.50
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	39.50

KA REE GAI

Zentral thailändisches gelbes Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln Schalotten und süsslichem Gurkensalat
Yellow curry from Central Thailand with potatoes, onions shallots and sweet cucumber salad

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	31.20
Gai / mit Poulet / <i>with chicken</i>	31.20
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	38.50
Pla / mit gebackenem Königsfisch / <i>with baked snapper</i>	38.50
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef fillet</i>	40.50

CURRYS



GAENG PAH GAI

Pikantes, rotes Curry ohne Kokosmilch mit Pouletbrust und Gemüse, serviert mit Jasminreis
Spicy red curry without coconut milk with chicken breast and vegetables, served with jasmine rice

31.70



GAENG PHED PED YANG

Entenbruststreifen in rotem Curry mit Trauben, Ananas Thai-Auberginen und Kokosmilch, serviert mit Jaminreis
Duck breast stripes in red curry with grapes, pineapple, Thai eggplants and coconut milk, served with jasmine rice

38.20



GAENG PHED NORMAI GAI

Pouletfleisch mit Bambussprossen in rotem Curry serviert mit Jasminreis
Chicken with bamboo sprouts in red curry, served with jasmine rice

29.70

Gerne servieren wir Ihnen die Curries auch vegetarisch.
We also serve the curries vegetarian.

FISH & SEAFOOD

PLA SALMON GLORY

Grilliertes Lachssteak mit Morning Glory
(Thaispinat aus dem Wok mit Austern- und Fischsauce)

Grilled salmon steak with morning glory

(wok Thai spinach with oyster- and fish sauce)

41.00



PLA RAAD PRIK

Knusprig gebackener, roter Königsfisch mit Chilisauce
Zwiebeln, Peperoni und Ananas

Crispy fried Red Snapper fillets topped with chili sauce

onions, peppers and pineapple

37.20



GOONG THOD KRATIEM

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Knoblauch-Pfeffer-
sauce

Fried tiger prawns with garlic-pepper sauce

38.20



PLA PHAD CHA

Seebarsch aus dem Wok mit thailändischen Kräutern
und scharfem Basilikum

Wok sea perch with Thai herbs and spicy basil

37.50

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

All dishes are served with jasmine rice

SHORTLY, ROASTED & WOK DISHES

SI KRONG MOO THOD KRATIEM PRIK THAI

Knusprig gebratene Schweinerippchen mit Knoblauch und Koriander, serviert mit scharfer Chilisauce und gebratenem Reis

Crispily roasted pork ribs with garlic and coriander served with hot chili sauce and fried rice

34.00



PHAD GRA PRAO GAI SAI HED

Pouletfleisch fein gehackt und mit Chili, Strohpilzen und scharfen Basilikumblättern gebraten, serviert mit Jasminreis

Roasted hashed chicken with chili, straw mushrooms and spicy basil leaves, served with jasmine rice

29.90

GAI PHAD MED

Pouletstreifen mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Chilipaste und Peperoni, serviert in einer halben Babyananas und Jasminreis

Thin slices of chicken with cashew nuts, onions, chili paste and peppers, served in a half of pineapple with jasmine rice

30.50

PHED OB HOI SIN

Rosa gebratene Entenbrust mit Hoi Sin Sauce, serviert mit Jasminreis

Medium roasted duck breast with Hoin Sin sauce served with jasmine rice

36.70

NUE PHED NAM MAN HOY

Gebratene Rindsfiletstreifen mit Frühlingszwiebeln, Pilzen und Austernsauce, serviert mit Jasminreis

Roasted slices of beef fillet with spring onions, mushrooms and oyster sauce, served with jasmine rice

39.50

PIEW WAN GAI

Pouletstreifen an süß-saurer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Ananas, serviert mit Jasminreis

Chicken sweet & sour sauce with red peppers, onions cucumbers and pineapple, served with jasmine rice

Gai / mit Pouletfleisch / with chicken

30.50

PHED RAAD PRIK

Knusprig gebackene Ente mit Chilisauce, Zwiebeln Peperoni und Ananas

Crispy roast duckling with chili sauce, onions sweet peppers and pineapple

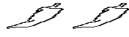
38.20

NEW FASHIONED SPECIAL

SATAY GAI GUB PUK SOD

Knackiger Blattsalat mit Poulet-Satayspiessli
Crispy leaf salad with chicken satay

32.70



SPAGHETTINI PHAD KI MAO GAI OR GOONG

Spaghettini verfeinert mit Chili und würzigem Basilikum
Spaghettini with chili and spicy basil

Gai / mit Poulet / *with chicken*

29.20

Goong / mit Riesencrevetten / *with tiger prawns*

33.70

PAD THAI HOR KAI

Reisnudeln mit Black Tiger Crevetten im Omelettmantel
*Thai rice noodles with tiger prawns,
wrapped in omelette*

33.70

SIDE ORDERS

KAO PAU

Gedämpfter Jasminreis
Steamed jasmine rice

3.00

PAD THAI JE

Leicht süssliche, gebratene Nudeln thailändischer Art
mit Ei und Tofu
Slightly sweet fried noodles Thai style with egg and tofu

8.00

KAO PAT JE

Gebratener Reis mit Gemüse
Fried rice with vegetables

8.00

PHAD PAK BOONG FAI DAENG-MORNING GLORY



Thailändischer Spinat aus dem Wok mit Chili-, Knoblauch- und
Austernsauce
Stir-roasted Thai spinach with chili, garlic- and oyster sauce

8.50

Wir bitten um Verständnis, dass wir Beilagen nicht
als Hauptgang servieren.

(Please be aware that side orders will not be served individually)

ZUNFT- GERICHTE

IM RIESLING GESCHMORTE KALBSHAXE

mit Wurzelgemüse und Polenta
*Knuckle of veal braised in white wine
with root vegetables and polenta*

37.50

SAUERBRATEN VOM RUNDEN MOCKEN

mit Spätzli und Gemüse
Marinated beef with spaetzle and vegetables

38.50

CORDON BLEU

mit Limmattaler Rohschinken und Sternenbergerkäse
gefüllt, serviert mit Pommes
*Cordon bleu with raw ham from Limmattal and
Sternenberg cheese served with french fries*

45.00

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Producing countries of our meat:

Geflügel / <i>Poultry:</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i> , Ungarn / <i>Hungary</i> Frankreich / <i>France</i> , Argentinien / <i>Argentina</i>
Rindfleisch / <i>Beef:</i>	Irland / <i>Ireland</i>
Kalbfleisch / <i>Veal:</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Schweinefleisch / <i>Pork:</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Lamm / <i>Lamb:</i>	Neuseeland / <i>New Zealand</i> , Australien / <i>Australia</i>