

APPETIZERS

SATAY

Grillierte Spiessli mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce

Grilled satay with peanut and hot chili sauce

Gai / mit Pouletfleisch / *with chicken* 3 Stück 16.00

Pla Toon / mit Thunfish / *with tuna* 2 Stück 16.00

POA PIA JE

Hausgemachte Frühlingsrollen

mit Gemüsefüllung, dazu Thai-Dips

Homemade spring rolls with vegetable stuffing,

served with Thai dips

4 Stück 14.00

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 16.00

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 16.00

POA PIA MIX

Hausgemacht Frühlingsrollen,

je zwei Je/Pla/Gai, serviert mit Thai-Dips

Mixed homemade spring rolls,

(2 of each) served with Thai dips

6 Stück 21.00

THOD MAN GOONG

Gebackene Crevettenküchlein mit scharfer
Chilisauce und Ananassaauce

Deep-fried crab cakes with hot chili sauce

and pineapple sauce

3 Stück 16.00

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 Thunfischsalat,

2 kleine Tom Yam Goong Suppen,

serviert mit feinen Thai-Dips

Assorted choice of Blue Monkey appetizers,

served with Thai dips

für 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 stripes
and vegetables*

Vorspeise/ *starter* 17.50
Hauptgang/ *main dish* 30.00



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

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*

18.50

mit getrockneten Crevetten / *with dried shrimp*

+1.50

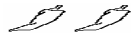
VEGETARIAN

POA PIA JE

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Thai-Dips

Homemade spring rolls with vegetable stuffing and Thai dips

12 Stück 27.00



SOMTAM

Grüner Papaysalat mit Cherrytomaten

Salad of green papaya with cherry tomatoes

25.00



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

28.00

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

28.00

PHAD PUK RUAM NAM MAN HOY

Gebrautes Thai-Gemüse an Austernsauce mit Jasminreis

Fried Thai vegetables with oyster sauce and jasmine rice

28.00

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

Gai / mit Pouletfleisch / *with chicken* 30.50

Nue / mit Rindsfilet / *with beef filet* 39.50

Goong / mit Black Tiger Crevetten / *with tiger prawns* 39.00



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

Gai / mit Pouletfleisch / *with chicken* 31.00

Nue / mit Rindsfilet / *with beef* 39.50

Goong / mit Black Tiger Crevetten / *with tiger prawns* 39.00



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

Gai / mit Pouletfleisch / *with chicken* 31.00

Nue / mit Rindsfilet / *with beef* 39.50

Pla / mit rotem Königsfisch / *with Red Snapper* 38.00

Goong / mit Black Tiger Crevetten / *with tiger prawns* 39.00



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

34.50



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 eggplant and coconut milk, served with jasmine rice

38.00



GAENG PHED NORMAI GAI

Pouletfleisch mit Bambussprossen in rotem Curry, serviert mit Jasminreis

Chicken with bamboo shoots in red curry, served with jasmine rice

29.50

FISH & SEAFOOD

PLA SALMON MANAO

Grilliertes Lachssteak mit typischer Limonensauce, serviert mit Jasminreis
Grilled salmon steak with a typical lemon sauce, served with jasmine rice

37.00



PLA TOON FISH NUENG SIEW

Grilliertes Thunfischsteak mit Thaim Gemüsestreifen in Sojasauce, serviert mit Jasminreis
Grilled tuna steak with Thai vegetables in soya sauce, served with jasmine rice

43.00



PLA RAAD PRIK

Knusprig gebackener, roter Königsfisch mit Chilisauce, Zwiebeln, Peperoni und Ananas, serviert mit Jasminreis
Crispy fried Red Snapper filets topped with chili sauce, onions, peppers and pineapple, served with jasmine rice

37.00



GOONG THOD KRATIEM

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Koblauch-Pfeffersauce, serviert mit Jasminreis
Fried tiger prawns with garlic-pepper sauce served with jasmine rice

38.00

SHORTLY FRIED & WOK DISHES

SI KRONG MOO THOD KRATIEM PRIK THAI

Knusprig gebratene Schweinerippchen mit Knoblauch und Koriander, serviert mit scharfer Chilisauce und Klebereis
Crispy fried pork ribs with garlic and coriander, served with hot chili sauce and sticky rice

33.00



PHAD GRA PRAO GAI SAI HED

Pouletfleisch fein gehackt und mit Chili, Strohpilzen und scharfen Basilikumblättern gebraten, serviert mit Jasminreis
Fried hashed chicken with chili, mushrooms and spicy basil leaves, served with jasmine rice

30.50

GAI PHAD MED MAMUANG

Pouletgeschnetzeltes mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Ananas und Peperoni, serviert mit Jasminreis
Thin slices of chicken with cashew nuts, onions, pineapple and peppers, served with jasmine rice

29.50

**SHORTLY
FRIED &
WOK DISHES**

PHED OB HOI SIN

Rosa gebratene Entenbrust mit Hoi Sin Sauce,
serviert mit Jasminreis
*Pink fried duck breast with Hoin Sin sauce,
served with jasmine rice*

36.50

NUE PHED NAM MAN HOY

Gebratene Rindsfiletstreifen mit Frühlingszibeln, Pilzen
und Austernsauce, serviert mit Jasminreis
*Fried slices of beef filet with spring onions, mushrooms
and oyster sauce, served with jasmine rice*

38.00

PIEW WAN

Süss-saure Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Ananas,
serviert mit Jasminreis

*Fried slices of beef filet with spring onions, mushrooms
and oyster sauce, served with jasmine rice*

Gai / mit Pouletfleisch / with chicken

29.50

Goong / mit Black Tiger Crevetten / with tiger prawns

34.50

Ped / mit Ente / with duck

38.00

**NEW
FASHIONED
SPECIALS**

SPAGHETTINI PHAD THAI GOONG SOD

Spaghettini mit Black Tiger Crevetten, Tofu, Sojasprossen
und Erdnüssen

*Spaghettini with tiger prawns, tofu, bean sprouts
and peanuts*

33.50

SATAY GAI GUB PUK SOD

Knackiger Blattsalat mit Poulet-Satayspiessli

Assorted leaf salad with chicken satay

32.50



SPAGHETTINI PHAD KI MAO GAI OR GOONG

Spaghettini parfümiert mit Chili und würzigem Basilikum

Spaghettini with chili and spicy basil

Gai / mit Poulet / with chicken

29.00

Goong / mit Riesencrevetten / with tiger prawns

33.50

PAD THAI HOR KAI

Reisnudeln mit Black Tiger Crevetten im Omelettmantel

*Thai rice noodles with tiger prawns,
wrapped in omelette*

33.50

SIDE ORDERS

Gedämpfter Jasminreis
Steamed jasmine rice

3.00

KAO NATURAL

Naturreis
Brown rice

3.50

KAO NIEW

Gedämpfter Klebereis
Steamed sticky rice

3.50

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-Knoblauchsauce
Stir-fried Thai spinach with chili-garlic sauce

8.50

[Side Orders werden nicht einzeln serviert]
[Side orders will not be served individually]

SIDE ORDERS

PHAD PUK RUAM MIT NAM MAN HOY

Gebratenes Thai Gemüse mit Austernsauce
Fried Thai vegetables with oyster sauce

10.50

ZUNFT-GERICHTE

IM RIESLING GESCHMORTE KALBSHAXE

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

37.00

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:

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

Australia