



Das Blue Monkey ist vielseitig...

Unsere Lokalitäten

- **Thai Bistro** im Erdgeschoss
Einfach, unkompliziert und trotzdem unvergesslich
- **Blue Monkey Bar** im Erdgeschoss
Für die besten Cocktails der Stadt, ein Apéro vor dem Essen
oder einen Schlummertrunk mit kleinem Snack nach dem Kino
- **Thai Heaven** – Restaurant im 1. Stock
Authentische Thai-Küche mit gehobenem Ambiente und Service
- **Zunftsaal** im 2. Stock
Für Bankette bis zu 120 Personen
Neben der thailändischen Küche bieten wir für Bankette auch
internationale Gerichte an, von unserem Schweizer Küchenchef
- **Carolistube** im 3. Stock
Für kleinere Sitzungen und gemütliche Privat-Dinners
- **Garten-Terrasse** im Rosenhof
Im Sommer bei schönem Wetter mittags und abends ein Muss

APPETIZERS

POA PIA JE

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung,
serviert mit Thai-Dips

*Homemade spring rolls with vegetable stuffing
served with Thai dips*

3 Stück 8.50

POA PIA PLA

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachs-
Gemüsefüllung, dazu Thai-Dips

*Homemade spring rolls with salmon and
vegetable stuffing served with Thai dips*

3 Stück 10.50



YAM WUN SEN

Lauwarmer Crevetten-Glasnudelsalat
mit gehacktem Schweinefleisch

*Spicy shrimp and glass noodle salad
with chopped pork, served
lukewarm*

Vorspeise / starter 13.50
Hauptgang / main course 19.50

SOUP

TOM JUED WUN SEN

Thailändische Glasnudelsuppe

*Glass noodle soup Thai style
mit Pouletfleisch / with chicken
mit Crevetten / with prawns
mit Gemüse / with vegetables*

11.50
14.50
10.50



TOM KHA GAI

Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit jungem
Ingwer und Zitronengras

*Special chicken soup with ginger, coconut milk
and lemongrass*

10.50

CURRYS

GAENG MASSAMANN

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

22.00



GAENG KIEW WAN GAI

Grünes Curry mit Pouletfleisch, süssem Basilikum, Auberginen und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis
Green curry with chicken, sweet basil, eggplants and coconut milk, served with jasmine rice

22.00



GAENG PANAENG GAI

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

22.00



GAENG KIEW WAN JE

Grünes Curry mit Tofu, bunt gemischtem Gemüse und süssem Basilikum, serviert mit Jasminreis
Green curry with tofu, mixed vegetables and sweet basil, served with jasmine rice

20.00

NEW FASHIONED SPECIALS

SATAY GAI GUB PUK SOD

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

21.00

SPAGHETTINI PHAD THAI GUNG SOD

Spaghettini mit Riesencrevetten, Tofu, Sojasprossen und Erdnüssen
Spaghettini with black tiger prawns, tofu, bean sprouts and peanuts

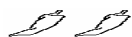
21.50



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

21.00



PLA RAAD PRIK

Knusprig gebackener, roter Königsfisch mit Chilisauce,
serviert mit Jasminreis

*Crispy fried Red Snapper fillets topped with chili sauce,
served with jasmine rice*

21.50



SPAGHETTINI PHAD KI MAO GAI OR GOONG

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

mit Poulet / *with chicken*

20.00

mit Black Tiger Crevetten / *with black tiger prawns*

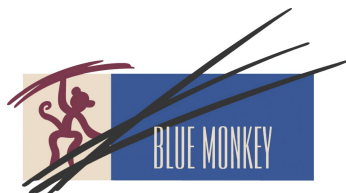
24.50

PED PIEW WAN

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

*Sweet and sour duck breast with red peppers,
cucumbers, onions and pineapple,
served with jasmine rice*

22.50



Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Producing countries of our meat:

Geflügel / *Poultry:*

Schweiz / *Switzerland*, Ungarn / *Hungary*,
Frankreich / *France*, Argentinien / *Argentina*

Rindfleisch / *Beef:*

Argentinien / *Argentina*

Kalbfleisch / *Veal:*

Schweiz / *Switzerland*

Schweinefleisch / *Pork*

Schweiz / *Switzerland*

Lamm / *Lamb*

Neuseeland / *New Zealand*, Australien / *Australia*