

APPETIZERS

SATAY GAI

Grillierte Satay Spiessli mit Erdnusssauce

Grilled satay skewers with peanut 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

serviert mit 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

serviert mit 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

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

THOD MAN GOONG

Crevettenküchlein mit scharfer

Chili- und Ananassauc

Shrimp cakes with hot chili

and pineapple sauce

3 Stück / *3 pieces* 16.00

APPETIZERS

ROHM

Gehacktes Poulet und Crevetten im Eiernetz mit Pfeffer
Koriander, Erdnüsse und Shitakipilzen
*Minced chicken and shrimps with eggs
pepper, coriander peanuts and shiitakes*

18.00

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

Je 2 Frühlingsrollen mit Gemüse & Gemüse-Lachs
2 Poulet-Satay Spiessli, 2 Crevettenküchlein
2 Reismehlkörbchen mit Thunfischsalat, 2 Maisbällchen
und 2 kleine Tom Kha Gai Suppen, 2 Somtam
serviert mit feinen Thai-Dipsaucen
*Assorted choice of Blue Monkey appetizers
served with Thai dips*

für 2 Pers. / for 2 pers. 44.50

SALADS

 	YAM MAMUANG Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen, Schalotten und Chili <i>Salad of green mango with cashew nuts and chilli</i>	18.00
 	SOMTAM Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten und Rohgemüse <i>Salad of green papaya with cherry tomatos and vegetables</i> Vorspeise / starter Hauptgang / main dish mit getrockneten Crevetten / <i>with dried shrimps</i>	21.00 +8.00 +1.50
 	MOO NAM TOK Pikanter Schweinefleischsalat mit Thai-Frühlingszwiebeln Limettensaft und Fischsauce <i>Spicy pork meat salad with Thai-spring onions</i> <i>lime juice and fish sauce</i>	16.00
 	LARB NUE Gehackter Rindfleischsalat mit Chilipulver, Gewürzwegerich, geröstetem Reismehl, Limettensaft und Fischsauce <i>Minced beef meat salad with chili powder, herb plantain</i> <i>toasted rice flour, lime juice and fish sauce</i>	18.00
	PHA GOONG Crevettensalat mit Chilipaste, Zitronengras und thailändischen Kräutern <i>Shrimp salad with chilli paste, lemon grass</i> <i>and Thai herbs</i>	20.50

SOUPS

KLEY TIEW NAM PED

Thailändische Nudelsuppe mit gebratenen
Entenbruststreifen und knackigem Gemüse

Noodle soup Thai style with roasted duck breast and vegetables 17.50



TOM KHA GAI

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

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

17.50



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*

17.50



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



GAENG LIANG GOONG

Klare Crevettensuppe mit 5 verschiedenen Thai-Gemüsesorten

Clear shrimp soup with 5 different Thai vegetables

16.00

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

All dishes are served with jasmine rice

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)*

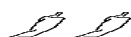
41.00



GOONG THOD KRATIEM

Gebatene Black Tiger Crevetten mit Knoblauch-Pfeffersauce
Fried tiger prawns with garlic pepper sauce

42.20



PLA RAAD PRIK

Knusprig gebackener roter Königsfisch, mit Chilisauce
Zwiebeln, Peperoni und Ananas
*Fried Red Snapper with chili sauce, onions
peppers and pineapple*

38.70



PLA MA NOW

Pochiertes Seebarschfilet mit scharfem Chili, Koriander
Zitronengras und Galanga
*Poached sea perch fillet with spicy chilli, coriander
lemon grass and galanga*

37.50



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

CURRYS

GAENG MASSAMANN

Rötlich-braunes Curry, typisch für den Süden Thailands, mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack

Massamann curry from Southern Thailand with coconut milk, potatoes, onions and a light taste of peanuts

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	36.00
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef fillet</i>	45.20
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.20



GAENG KIEW WAN

Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum, Auberginen und Kokosmilch

Green Thai curry with sweet basil, eggplants and coconut milk

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	36.00
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef fillet</i>	45.20
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.20
Ped / mit Entenbrust / <i>with duck breast</i>	38.20
Lug Gae Lamb / mit Lammfilet / <i>with lamb fillet</i>	41.20



GAENG PANAENG

Zentral-thailändisches, rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern

Central Thailand's famous red curry with coconut milk garnished with lime leaves

Je / mit Thaigemüse / <i>with Thai vegetables</i>	36.00
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef fillet</i>	45.20
Pla / mit gebackenem rotem Königsfisch / <i>with Red Snapper</i>	40.20
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.20

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>	36.00
Gai / mit Poulet / <i>with chicken</i>	36.00
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	45.00
Pla / mit gebackenem Königsfisch / <i>with baked snapper</i>	41.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef fillet</i>	46.00



GAENG TEEPOA

Rotes Curry mit gegrilltem Schweinefleisch, Thai-Spinat Limettenblättern und Kokosmilch

Red curry with grilled pork meat, Thai spinach lime leaves and coconut milk

38.00

**GAENG KAU SAPPAROD GOONG**

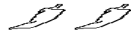
Rotes Curry mit Crevetten und Ananas
Red curry with shrimps and pineapple

45.50

**CHOO CHEE PLA SALM**

Lachsfilet vom Grill auf Wok-Gemüse mit roter Curry-Sauce
Grilled salmon fillet on wok-vegetables with red curry sauce

41.00

**GAENG PAH GAI**

Pikantes, rotes Curry ohne Kokosmilch, serviert mit Poulet
und gemischtem Gemüse
*Spicy red curry without coconut milk, served with chicken
and mixed vegetables*

34.70

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis
All dishes are served with jasmine rice

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

SHORTLY ROASTED & WOK DISHES

PHED OB HOI SIN

Rosa gebratene Entenbrust mit Hoi Sin Sauce
Medium roasted duck breast with Hoi Sin sauce

39.20

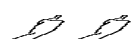
PIEW WAN GAI

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

*Sweet & sour sauce with red peppers, onions,
cucumbers and pineapple*

Gai / mit Poulet / *with chicken*

34.70

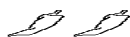


GAENG PHED PED YANG

Entenbruststreifen mit rotem Curry, Trauben,
Ananas, Basilikum, Auberginen und Kokosmilch

*Stripes of duck breast in red curry with grapes,
pineapple, basil, eggplant and coconut milk*

39.20



NUE PHED NAM MAN HOY

Gebratene Rindsfiletwürfel mit Frühlingszwiebeln
Pilzen und Austernsauce

*Fried stripes of beef fillet with spring onions,
mushrooms and oyster sauce*

41.20

LAMB OR NUE KAPRAOW

Gebratenes Lamm- oder Rindsfilet mit scharfem Basilikum,
Chili und Schlangenbohnen

Roasted lamb or beef fillet with spicy basil, chili and beans

42.20

oder Nue / mit Rindsfiletwürfel / *or with beef fillet*

45.20

SI KRONG MOO THOD KRATIEM PRIK THAI

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

*Crispy fried pork ribs with garlic and coriander
served with hot chili sauce and fried rice*

36.20

GAI PHAD MED

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

*Sliced chicken with cashew nuts, onions, chili paste
and peppers, served in a half pineapple*

34.70

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

All dishes are served with jasmine rice

PED NAM MA KHAM

Gebratene Ente im Tempurateig, mit Tamarindensauce
Ingwer und Shitakipilzen
*Roast duckling in tempura crust with tamarind sauce
ginger and shiitake*

39.00



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

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

All dishes are served with jasmine rice

VEGETARIAN



SOMTAM

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten und Rohgemüse
Green papaya salad with cherry tomatoes and vegetables

29.00



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 leaves, served with jasmine rice*

28.20



PANAENG PAK

Süd-thailändisches rotes Curry mit Kokosmilch
und Gemüse, serviert mit Jasminreis
*Southern Thailand's red curry with coconut milk
and vegetables, 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

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

All dishes are served with jasmine rice

Manche Currys werden auch vegetarisch serviert

Some curries are served vegetarian

SIDE ORDERS

KAO PAU

Gedämpfter Jasminreis
Steamed jasmine rice

3.00

PHAD THAI JE

Leicht süssliche, gebratene Nudeln thailändischer Art
Slightly sweet fried noodles, Thai style

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-fried Thai spinach with chili, garlic- and oyster sauce

9.50

Beilagen werden nicht einzeln serviert.

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 / *Poultry:*

Schweiz / *Switzerland*, Ungarn / *Hungary*

Frankreich / *France*, Argentinien / *Argentina*

Rindfleisch / *Beef:*

Irland / *Ireland*

Kalbfleisch / *Veal:*

Schweiz / *Switzerland*

Schweinefleisch / *Pork:*

Schweiz / *Switzerland*

Lamm / *Lamb:*

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