

APPETIZERS

SATAY GAI OR PLA TOON

Grillierte Spiessli mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce

Grilled satay with peanut sauce and hot chili sauce

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

Pla Toon / mit Thunfisch / *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

Hausgemachte Frühlingsrollen,

je 2 Pla, Gai und Je, dazu Thai Dips

Homemade spring rolls, 2 of each

Pla, Gai and Je, served with Thai dips

6 Stück 21.00

GAI HOR BAI TOI

Marinierte, frittierte Pouletstücke in

Pandanblättern, serviert mit Thai Dips

Marinated, deep-fried chicken wrapped

in pandan leaves, served with Thai dips

3 Stück 15.00

6 Stück 28.00



PLA TOON FISH GOI

Thunfischtatar Thai Style mit Zitronengras

und Schalotten

Tuna tartar Thai style with lemongrass and onions

21.00

APPETIZERS

CHOR MUANG (Lila Blüten)

Dim Sum mit Pouletfüllung, dazu Thai Dips
(Wartezeit 15 Minuten)

*Dim Sum with chicken and mushroom stuffing,
served with Thai dips (waiting time 15 minutes)* 2 Pers. 36.00

THOD MAN GOONG

Crevettenküchlein mit scharfer Chilisauce
und AnanassaUCE

Shrimp cakes with hot chili 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 Spiessli, 2 Crevettenküchlein,
2 Reismehlkörbchen mit Thunfischsalat, 2 Maisbällchen
und 2 kleine Tom Yam Goong Suppen,
serviert mit feinen Thai-Dipsaucen

*Assorted choice of Blue Monkey appetizers
served with Thai dips* für 2 Pers. 44.00

SOUPS



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

SALADS



YAM HUA PLEE

Bananenblütensalat mit Schallotten, Chili und Erdnüssen
Fresh banana blossom salad with shallots, chili and peanuts

Gai / mit Poulet / *with chicken*

18.50

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

26.00



YAM NUE YANG

Streifen von rosa grilliertem Rindsfilet
mit Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten und Thai-Sellerie
*Grilled slices of beef filet on a salad of spring onions,
cucumbers, tomatoes and Thai celery*

20.50



SOMTAM

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten und Rohgemüse
Salad of green papaya with cherry tomatos and vegetables

Vorspeise / *starter*

21.00

Hauptgang / *main dish*

29.00

mit getrockneten Crevetten / *with dried shrimps*

+ 1.50



LARB PLA SALMON

Salat mit Frischlachsfilet-Würfeln, Pfefferminze,
geröstetem Reismehl, Chili und Schalotten

*Salad with fresh salmon filet cubes, peppermint,
roasted rice flour, chilis and shallots*

21.50

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

Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	34.50
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef filet</i>	45.00
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.00



GAENG KIEW WAN

Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum, Auberginen und Kokosmilch

Green Thai curry with sweet basil, eggplant and coconut milk

Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef filet</i>	45.00
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.00
Ped / mit Entenbrust / <i>with duck breast</i>	38.00
Lug Gae Lamb / mit Lammfilet / <i>with lamb filet</i>	41.00



GAENG PANAENG

Zentral-thailändisches, rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern

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

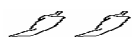
Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Nue / mit Rindsfilet / <i>with beef filet</i>	45.00
Pla / mit rotem Königsfisch / <i>with Red Snapper</i>	40.50
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.00

GAENG KAREE

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit Gurkensauce

Yellow curry with coconut milk, potatoes and onions, served with cucumber sauce

Gai / mit Pouletfleisch / <i>with chicken</i>	36.00
Lug Wua / mit Kalbsfleisch / <i>with veal</i>	38.50
Goong / mit Black Tiger Crevetten / <i>with tiger prawns</i>	44.00



GAENG PAH GAI

Pikantes, rotes Curry ohne Kokosmilch, serviert mit Poulet und gemischtem Gemüse

<i>Spicy red curry without coconut milk, served with chicken and mixed vegetables</i>	34.50
---	-------

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

**SHORTLY
FRIED &
WOK DISHES**

PHED OB HOI SIN

Rosa gebratene Entenbrust mit Hoi Sin Sauce
Pink fried duck breast with Hoi Sin sauce

39.00

PIEW WAN

Süss-saure Sauce mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Ananas
*Sweet & sour sauce with red peppers, onions, cucumbers
and pineapple*

Gai / mit Poulet / *with chicken*

34.50

Ped / mit Entenbrust / *with duck breast*

39.00



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*

39.00

NUE PHED NAM MAN HOY

Gebratene Rindsfiletstreifen mit Frühlingszwiebeln,
Pilzen und Austernsauce

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

41.00

LAMB OR NUE KAPRAOW

Gebratene Lammfilets mit scharfem Basilikum und Chili

Fried lamb filets with spicy basil and chili

42.00

oder Nue / mit Rindsfiletmedaillons / *or with beef filet*

45.00

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*

36.00

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

FISH & SEAFOOD

PLA SALMON MANAO

Grilliertes Lachssteak mit typischer Limonensauce
Fried salmon steak with typical lemon sauce

39.00



PLA TOON FISH NUENG SIEW

Grilliertes Thunfischsteak mit Thaic Gemüsestreifen
in Sojasauce

Grilled tuna steak with Thai vegetables in soya sauce

44.00

POO NIM PAK BOONG KARREE

Gebackener Weichschalenkrebs auf gelbem Gemüsecurry
Fried soft shell crab with yellow vegetable curry

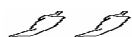
39.00



GOONG THOD KRATIEM

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

42.00



PLA RAAD PRIK

Roter Königsfisch mit Chilisauce, Zwiebeln, Peperoni
und Ananas

*Fried Red Snapper with chili sauce, onions, peppers
and pineapple*

38.50

Zu allen Gerichten servieren wir duftenden Jasminreis

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*

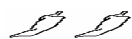
VEGETARIAN

POA PIA JE

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
und Thai Dips

*Homemade spring rolls with vegetable
stuffing and Thai dips*

12 Stück 29.50



SOMTAM

Grüner Papayasalat mit Cherrytomaten und Rohgemüse

Green papaya salad with cherry tomatoes and vegetables

29.00

ENOKITEMPURA MIT CHUU CHEE CURRY

Enokipilztempura auf rotem Chuu Chee Curry,
serviert mit Jasminreis

*Enoki mushroom tempura on red Chuu Chee curry
with jasmine rice*

28.00



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*

28.00



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*

28.00

PHAD PUK RUAM MIT NAM MAN HOY

Gebratenes Thai-Gemüse an Austernsauce mit Jasminreis

Fried Thai vegetables with oyster sauce and jasmine rice

28.00

SIDE ORDERS

KAO PAU

Gedämpfter Jasminreis

Steamed jasmine rice

3.00

KAO NIEW

Gedämpfter Klebereis

Steamed sticky rice

3.50

SIDE ORDERS

KAO NATURAL

Naturreis
Brown rice 3.50

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 PUK RUAM MIT NAM MAN HOY

Gebratenes Thai Gemüse mit Austernsauce
Fried Thai vegetables with oyster sauce
10.50



PHAD PAK BOONG FAI DAENG – MORNING GLORY

Thailändischer Spinat aus dem Wok mit Chili-Knoblauch Sauce
Stir-fried Thai spinach with chili-garlic 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* 37.00

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

