



Dear Wilerbad Guest




Cher client de l'hôtel Wilerbad


Everyone is talking about nutrition, fresh food and healthy eating. The fascination of Thai cuisine has shaped these topics since time immemorial. Thailand is famous for its culinary delights. Thai cuisine is refined, low in fat and therefore very healthy - it is considered one of the best in the world. Elementary to the cuisine are the various spices, which account for its immense versatility. The different dishes are usually served together and not in a certain order, as is customary in Europe. Only the dessert is served alone. Join the chef in enjoying the culinary works of art that you can enjoy in our restaurant "Taptim Thai". Treat yourself to a touch of Asian atmosphere and indulge in the freshly prepared dishes of easily digestible Thai cuisine. Did you know that in Thailand you don't eat with chopsticks, but only with a fork and spoon? The fork (sorm) is held in the left hand and the spoon (tschorn toh) in the right. You use the fork to push the food onto the spoon. By the way, Kor hai a roy means "En Guete" in Thai.

Les thèmes de l'alimentation, des aliments frais et de la nourriture saine sont sur toutes les lèvres. La fascination pour la cuisine thaïlandaise a marqué ces thèmes depuis la nuit des temps. La Thaïlande est célèbre pour ses plaisirs culinaires. La cuisine thaïlandaise est raffinée, pauvre en graisses et donc très saine - elle est considérée comme l'une des meilleures au monde. Les différentes épices sont essentielles à la cuisine et lui confèrent une grande polyvalence. Les différents plats sont généralement servis ensemble et non, comme c'est le cas en Europe, dans un ordre précis. Seul le dessert est servi seul. Réjouissez-vous avec le chef de cuisine des œuvres d'art culinaires que vous pouvez savourer dans notre restaurant "Taptim Thai". Offrez-vous une touche d'atmosphère asiatique et faites-vous plaisir avec les plats fraîchement préparés de la cuisine thaïlandaise facile à digérer. Saviez-vous qu'en Thaïlande, on ne mange pas avec des baguettes, mais uniquement avec une fourchette et une cuillère ? La fourchette (sorm) se tient dans la main gauche et la cuillère (tschorn toh) dans la main droite. On utilise la fourchette pour faire glisser la nourriture sur la cuillère. D'ailleurs, Kor hai a roy signifie "En Guete" en thaïlandais

To make sure it's not too spicy for you, we have labelled the dishes into three different degrees of spiciness as follows.

Afin que cela ne soit pas trop épicé pour vous, nous avons marqué les plats en trois degrés de piquant comme suit.

 = piquant / piquant  = hot / pointu  = very hot / très pointu


Renate Stocker
Gastgeberin


Srikaew Thitisak
Küchenchef



Appetizers *Entrées*

- Kong Wang - Taptim Thai** 🌾 🍷 CHF 21
Various appetizers «Taptim Thai»
Variation des entrées «Taptim Thai»
- Popie Thod Jee** 🌾 🌱 CHF 15
Spring rolls with sweet chili sauce
Rouleaux de printemps à la sauce chili sucrée
- Gung Schub Pang Tod** 🌾 CHF 17
Deep fried king prawns with sweet chili sauce
Crevettes géantes en pâte avec sauce chili sucrée
- Mixed Satay** 🍷 CHF 16
Beef and chicken skewers with peanut sauce
Brochette de bœuf et poulet avec sauce aux arachides

Salads *Salades*






- Yam Mamuang** 🌶️ CHF 15
Spicy mango salad with shallots and lime sauce
Salade de mangue épicée avec échalotes et sauce au citron vert
- Yam Wunsen** 🌶️ CHF 16
Glass noodle salad with king prawns, chicken, Mu-Err mushrooms, chili and spring onions
Salade de nouilles en verre avec crevettes géantes, poulet, Champignons Mu-Err, chili et oignons nouveaux
- Yam Nuea Yang** 🌶️🌶️ CHF 16
Salad with spicy grilled beef
Salade avec rumsteak de bœuf rôti épicé
- Som Tam Thai** 🍷 🌶️🌶️ CHF 15
Thai papaya salad with runner beans and spicy rice vinegar chili dressing
Salade fine de papaye siamoise aux haricots verts et vinaigrette de vinaigre de riz épicé au chili






Soupe *Potages*

- Pag Tom Jeud**  CHF 12
Traditional vegetable soup with Thai vegetables and shiitake mushrooms
Soupe traditionnelle de légumes thaïlandais et champignons shiitake
- Tom Kha Gai** CHF 13
Coconut milk soup with chicken, rice straw mushrooms and Thai galgant tuber
Soupe au lait de coco avec poulet, riz, champignons de paille et tubercule galgant thaïlandais
- Tom Yam Gung**   CHF 14
Prawn soup with rice straw mushrooms, lemongrass and chili
Soupe de crevettes avec champignons de paille de riz, citronnelle et chili

Vegetarian and vegan *Végétarien et Végan*

- Popie Thod Jee**  CHF 25
Baked spring rolls filled with vegetables and served with sweet and sour sauce
Rouleaux de printemps frits avec légumes servis avec sauce aigre-douce
- Phad Pag Jee**    CHF 29
Fried vegetables with cashews and red curry served and potato basket
Légumes sautés aux noix de cajou et curry rouge dans un panier de pommes de terre
- Tau Hu Phad Pag Ruam**  CHF 39
Fried tofu with bean sprouts sauce, baby corn, broccoli and carrots flowers
Tofu rôti avec sauce germes de soja, maïs miniature, brocoli et fleurs de carottes

Noodles *Nouilles*

- Guay Phad Jee**   CHF 32
Thai noodles with vegetables, bean sprouts and peanuts
Nouilles thaïlandaises avec légumes, germes de mungo et arachides
- Phad Thai Hor Khai**  CHF 41
Fried Thai noodles wrapped in an egg pancake with prawns and Thai beans
Nouilles thaïlandaise frites enveloppées dans un oeuf avec crevettes et haricots thaïlandais, pomme de terre, tomates cerises et noir



Fisch and Shellfish *Poissons et crustacés*

- Pla Gao Tod Sam Rod** 🌾🍷🌶️ CHF 37
Roasted filet of red snapper with sweet chili sauce
Filets de vivaneau rouge frits avec sauce chili sucrée
- Gang Gari Gang** 🌾🌶️🌶️ CHF 45
Slipper lobster medallions with spicy yellow curry sauce, lemon leaf, baby corn chili peppers and Thai- cabbage
*Médailles de crabe des ours avec sauce au curry jaune piquante.
Feuille de citron, maïs miniature, poivron et chou thaïlandais*
- Gaeng Khiewwan Gung** 🌶️🌶️🌶️ CHF 41
King prawns in green curry, Thai aubergines, chillies, bamboo and Thai basil
Crevettes géantes au curry vert, Aubergines thaïlandaises, poivrons, bambou et basilic thaïlandais

Duck *Canard*

- Ped Phad Nor Mai** CHF 39
Duck breast with shiitake mushrooms, sliced bamboo and green asparagus on a tamarind sauce
Magret de canard délicat aux champignons shiitake, lanières de bambou et asperges vertes à la sauce au tamarin
- Ped Ob Nam Phueng** 🌾 CHF 39
Marinated duck breast grilled with anis honey sauce on sprouts hearts of leek and carrots
Magret de canard grillé mariné au miel d'anis sur pousses, coeurs de poireaux et carottes
- Gaeng Phed Ped** 🌶️🌶️ CHF 39
Grilled duck breast in red curry with pineapple, chilli peppers, Thai aubergines, grapes, cherry tomatoes and Thai basil
Magret de canard grillé au curry rouge avec ananas, poivrons, aubergines thaïlandaises, raisins, tomates cerises et basilic thaïlandais



Chicken *Poulet*

- Gai Phad Pong Gari** 🍷 🌶️ CHF 36
Roast chicken with yellow curry
Leeks, green asparagus, onions, Thai celery, egg, baby corn and rice straw mushrooms
Viande de poulet rôtie au curry jaune, jeune poireau, Chili et asperges vertes
- Panang Gai** 🥥 🌶️ CHF 37
Chicken breast stripes with lemongrass, fresh green pepper
Thai beans and red curry sauce with coconut milk
Tendres lanières de poitrine de poulet à la citronnelle, poivron vert frais, sauce curry rouge et lait de coco
- Gai Massaman** CHF 39
Chicken breast strips in traditional Massaman curry
Potatoes, cherry tomatoes, onions, carrots and cashew nuts
Tendres lanières de poitrine de poulet au curry Massaman traditionnel pommes de terre, tomates cerises, oignons, carottes et noix de cajou
- Gai Pad Satée** 🥥 CHF 39
Fried chicken breast strips with peanut sauce, onions, vegetables and coconut milk
Poitrine de poulet rôtie avec sauce aux cacahuètes oignons légumes et lait de coco
- Phad Priedwan Gai** 🌾 CHF 37
Chicken breast sweet and sour sauce
with peperoni, tomatoes, cucumber, leek and onions
Poitrine de poulet avec sauce aigre-douce
- Gai Phad Sabparod** CHF 40
Baked chicken breast cubes with pineapple, cashews
roasted onions and red tamarind sauce served in a half pineapple
Cubes de poitrine de poulet cuits au four avec ananas, noix de cajou, oignons rôtis et sauce au tamarin rouge servi dans un demi ananas



Beef *Bœuf*

Nuea Gatah

CHF 45

Beef stripes on a whiskey sauce
with baby tomatoes, baby corn, green asparagus and straw mushrooms
*Emincé de Rumsteak de boeuf sur sauce whisky aux tomates miniatures,
maïs miniature, asperges vertes et champignons "volvaires"*

Panang Nuea Prig Thai Onn

CHF 52

Roasted filet of beef on a hot red curry sauce with fresh green pepper and peanuts
*Tendre filet de bœuf rôti rose dans une sauce au curry rouge épicée
au poivre vert frais*

Gaeng Karee Nuea Han

CHF 52

Beef filet stripes with yellow curry, runner beans and cherry tomatoes
Tendres lanières de filet de bœuf au curry jaune, haricots verts et tomates cerises

Supplement *Suppléments*

Khauw Phad Khai

CHF 7

Fried rice with egg
Riz sauté à l'œuf

Khauw Seuy

Jasmine rice served with the main courses
Le riz au jasmin est servi avec les plats principaux

Product / Country of origin / Supplier

Produit / Pays d'origine / Fournisseur

Beef / *Bœuf* - Poultry / *Volaille* - Pork / *porc* - Switzerland
Duck / *Canard* - Pologne

Fruits / vegetables / *fruits / légumes* - Mundo AG / Georg Weiss ZH

Eggs / *Œufs*: Eugen Amgarten - Giswil Obwalden

Fish / Red Snapper FAO 71 - Crevetten Vietnam - Bärenkrebs Vietnam FAO 71



Cereal products (containing gluten) *Produits céréaliers (contenant du gluten)*



Milk and dairy (containing lactose) *Lait et produits laitiers (contenant du lactose)*



Contain peanuts *Contient des cacahuètes*

