




Liebe Gäste


Das Thema Ernährung, frische Nahrungsmittel und gesund Essen ist in aller Munde.
Die Faszination der Thailändischen Küche prägt diese Themen schon seit Menschengedenken.

Freuen Sie sich also mit dem Küchenchef über die kulinarischen Kunstwerke, die Sie in unserem Restaurant „Taptim Thai“ geniessen können. Gönnen Sie sich einen Touch asiatischer Atmosphäre und verwöhnen Sie sich mit den frisch zubereiteten Gerichten der leicht bekömmlichen Thai-Küche.

Wir servieren die Gerichte in drei verschiedenen Schärfegraden. Damit es nicht zu scharf für Sie wird, haben wir die Schärfegrade wie folgt gekennzeichnet:

 = pikant

 = scharf

 = sehr scharf



Renate Stocker
Gastgeberin



Srikaew Thitisak
Küchenchef

Produkt, Herkunftsland / Lieferant

Rindfleisch: Schweiz und Südamerika
Kalb- & Schweinefleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe
Geflügel: Schweiz, Frankreich, Thailand
Salzwasserrfische / Süsswasserrfische: Seinet, Luzern, Bianchi Zürich
Eier: Schweiz, Sepp Amgarten
Früchte & Gemüse: Schweiz, Mundo AG Luzern
exotisches Gemüse: Schweiz, Georg Weiss Zürich



Vorspeisen – appetizers


kong wang „Taptim Thai“ <i>various appetizers „Taptim Thai“</i> Variation von Vorspeisen „Taptim Thai“	CHF 18.00
popie thod jee (vegan) <i>spring rolls with sweet chili sauce</i> Frühlingsröllchen mit süsser Chilisauce	CHF 12.00
gung schub pang tod <i>deep fried king prawns with sweet chili sauce</i> Riesencrevetten im Teig mit süsser Chilisauce	CHF 15.00
mixed satay <i>beef and chicken satay with peanut sauce</i> Rind- und Pouletspiesschen mit Erdnussauce	CHF 14.00

Salate – salads




yam pla yang <i>fresh salad of pikeperch filet tips with lemongrass-cashew nut dip</i> Erfrischender Zanderfiletspitzen Salat an Zitronengras-Cashewnussdip mit farbigem Gemüsemosaik	CHF 13.00
yam woon sen 🌶️ <i>glass noodle salad with king prawns, chicken, chinese mushrooms, chili and spring onions</i> Glasnudelsalat mit Riesencrevetten, Poulet, Mu-Err Pilzen, Chili und Frühlingszwiebeln	CHF 14.00
yam nuea yang 🌶️🌶️ <i>salad with spicy grilled beef</i> Salat mit würzig gebratener Rinderhuft	CHF 14.00
som tam thai 🌶️🌶️ <i>Thai papaya salad with runner beans and spicy rice vinegar chili dressing</i> Feiner siamesischer Papaya Salat mit Stangenbohnen an pikantem Reissig-Chillidressing	CHF 14.00



Suppen – soups

- pak tom jeud (vegan)** CHF 11.00
traditional vegetable soup with thai vegetables and mushrooms
Traditionelle Gemüsesuppe mit Thai-Gemüse und Shi-Take-Pilzen
- tom kha gai** CHF 12.00
coconut milk soup with sliced chicken and thai galgant tuber
Crèmige Kokosmilchsuppe mit geschnetzelter Pouletbrust und Thai-Galgantwurzel
- tomjeud tau hu** CHF 12.00
clear vegetable broth with tofu and rice noodles
Klare Gemüsebouillon mit Tofu und Glasnudeln
- tom yum kung**  CHF 13.00
prawn soup with lemongrass and chili
Crevettensuppe mit Zitronengras und Chili

Fisch – fish

- pla gao tod sam rod**  CHF 35.00
roasted filet of red snapper with sweet chili sauce
Gebratene Red Snapperfilets mit süsser Chilisauce
- gang gari gung**  CHF 38.00
slipper lobster medallions with spicy yellow curry sauce, lemon leaf, baby corn, peppers, Thai-cabbage
Bärenkrebsmedaillons mit scharfer gelber Curry Sauce, Lemonblatt, Babymais, Peperoni, Thai-Kohl
- gaeng khiowwan gung**  CHF 39.00
king prawns with green curry, egg plants, basil leaves and coconut cream
Riesencrevetten an grünem Curry, Thai-Auberginen und Basilikum, verfeinert mit Kokoscrème
- gung priowan** CHF 39.00
king prawns with lemongrass skewer with pineapple and bell pepper, sweet and sour sauce
Riesencrevetten am Zitronengrasspiess mit Ananas und Peperoni, an süss-saurer Sauce



Poulet – chicken

- gai phad pong gari** 🌶️ CHF 34.00
roasted chicken with yellow curry, baby leek, chili and green asparagus
Gebratenes Pouletfleisch mit gelbem Curry, Babylauch, Chili und grünem Spargel
- panang gai** 🌶️🌶️ CHF 35.00
chicken breast stripes with lemongrass, fresh green pepper and red curry sauce with coconut milk
Zarte Pouletbruststreifen mit Zitronengras, frischem grünen Pfeffer an roter Currysauce und Kokosmilch
- gaeng phed gai** 🌶️🌶️ CHF 36.00
chicken breast stripes with thai egg plants, bell pepper, hearts of bamboo, spicy basil leaves with red curry
Pouletbruststreifen mit Thai-Auberginen, Peperoni, Bambusherzen und scharfem Basilikum an rotem Curry
- gai phad kreung-ted** CHF 35.00
Spicy chicken breast with corn, Thai beans, Lemon grass and green pepper
Würzige Pouletbruststreifen mit Mais, Thaibohnen, Zitronengras und grünem Pfeffer
- pad priowan gai** CHF 35.00
chicken breast with sweet and sour sauce
Pouletbrust an süss-saurer Sauce
- gai schub paeng thod** CHF 36.00
chicken breast in „tempura“ pastry on honey-garlic sauce, baby corn, thai cabbage and bean sprouts
Pouletbrust im Tempurateig auf Honig-Knoblauchsauce, Babymais, Thaikohl und Sojasprossen
- gai phad sabparot** CHF 37.00
Baked chicken breast cubes with pineapple, cashews, roasted onions and red tamarind sauce served in a half pineapple
Gebackene Pouletbrustwürfel mit Ananas, Cashewnüssen, gerösteten Zwiebeln und roter Tamarinde Sauce serviert in der halben Ananas



Schwein – pork

see krong moo ob nam pueng

grilled pork spare ribs marinated with honey and soya sauce
Grillierte Schweinsrippli mit Honig mariniert an Sojasauce

CHF 30.00

moo pad pet

sliced pork on a red curry sauce with egg plants, thai beans, ginger and green pepper

Geschnetzeltes Schweinefleisch an roter Currysauce mit langen Auberginen, Thaibohnen, wildem Ingwer und grünem Pfeffer

CHF 33.00

moo massaman

pork strips on traditional massaman sauce with coconut milk, potatoes, cherry tomatoes and cashew nuts
Schweinefiletstreifen an traditioneller Massamansauce mit Kokosmilch, Kartoffeln, Cherry Tomaten und Cashewnüssen

CHF 38.00

Ente – duck

ped Siam-haew

Baked duck breast with water chestnuts Thai cabbage and shiitake mushrooms
Gebackene Entenbrust mit Wasserkastanien Thai-Kohl und Shi-Take-Pilzen

CHF 36.00

ped pad nor mai

duck breast with mushrooms, sliced bamboo and green asparagus on tamarind sauce

Zarte Entenbrust mit Shi-Take-Pilzen, Bambusstreifen und grünem Spargel an Tamarindensauce

CHF 37.00

ped ob nam pghueng

marinated duck breast grilled with anis-honey on sprouts, hearts of leek and flowers of carrots
Grillierte Entenbrust mariniert mit Anis-Honig auf Sprossen, Lauchherzen und Karottenblumen

CHF 37.00

gaeng phed ped

duck breast with red curry and coconut milk
Entenbrust an rotem Curry, verfeinert mit Kokosmilch

CHF 38.00



Rindfleisch – beef

- panang nuaa prig thai onn** 🌶️🌶️ CHF 42.00
grilled filet of beef on a hot red curry sauce with green pepper
Zartes Rindsfilet rosa gebraten, an feurig roter Currysauce mit frischem grünen Pfeffer
- nuaa Gatah** CHF 38.00
slices of beef on a whiskey sauce with baby tomatoes, baby corn, green asparagus and strow mushrooms
Rinderhufstreifen an Whiskysauce mit Babytomaten, Babymais, grünem Spargel und Reisstrophpilze
- gaeng karee nuaa han** CHF 42.00
sliced filet of beef with yellow curry, runner beans and cherry-tomatoes
Zarte Rindesfiletstreifen mit gelbem Curry, Stangenbohnen und Cherrytomaten
- gaeng kiowang nuaa** 🌶️🌶️🌶️ CHF 36.00
fried slices of beef with thai egg plants, spicy basil leaves and green curry
Geschnetzelte Rinderhuft gebraten mit Thai-Auberginen, scharfem Basilikum und grünem Curry

Nudeln und Reis – noodles and rice

- pad thai jee (vegan)** CHF 30.00
Thai noodles with vegetables tamarind, bean sprouts and peanuts
Thailändische Nudeln mit Gemüse Tamarinde, Mungosprossen und Erdnüssen
- phad thai hor khai** CHF 33.00
roasted Thai noodles wrapped in an egg pancake with prawns and Thai beans
Gebratene Thainudeln in Ei gewickelt mit Crevetten und Thaibohnen
- pad pak wunsen** CHF 33.00
glass noodles with roasted king prawns on a soy sauce, bean sprouts, baby corn and Muh-Err mushrooms
Glasnudeln mit gebratenen Riesencrevetten an Sojasauce, Sojasprossen, Babymais und Muh-Err Pilzen
- kao phad nuaa** CHF 34.00
roasted thai rice with beef, chicken or shrimps
Gebratener Thai-Reis mit Rindfleisch, Poulet oder Crevetten



Vegetarisch – vegetarian

popie thod jee (vegan)

CHF 22.00

deep fried spring rolls filled with vegetables and served with sweet and sour sauce

Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse serviert an süss-saurer Sauce

quorn priowwan (vegan)

CHF 27.00

Quorn escalope strips with pepperoni, pineapple, tomato onion with sweet and sour sauce

Quornschnitzelstreifen mit Peperoni, Ananas, Tomaten und Zwiebeln an süss-saurer Sauce

pad pag jee (vegan) 🌶️🌶️

CHF 27.00

fried vegetables with cashew nuts and red curry served in a potato basket

Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen und rotem Curry im Kartoffelkörbchen

tau hu pad pag ruam (vegan)

CHF 28.00

Fried tofu with bean sprouts sauce, baby corn, broccoli and carrots flowers

Gebratener Tofu mit Sojasprossensauce, Babymais, Brokkoli und Karottenblumen

Reis – rice

khao seuy

steamed rice: served with the main courses

Parfümreis: wird zu den Hauptgängen serviert

khao phad khai

CHF 6.00

fried rice with egg

Gebratener Reis mit Ei

Kulinarisches Thailand



Thailand ist berühmt für seine kulinarischen Genüsse. Die Thai-Küche ist raffiniert, fettarm und damit sehr gut bekömmlich – sie gilt als eine der besten der Welt. Elementar für die Thai-Küche sind jedenfalls die verschiedenen Gewürze, sie machen ihre ungeheure Vielseitigkeit aus. Die verschiedenen Speisen werden im Normalfall gemeinsam aufgetischt und nicht – wie in Europa üblich – nach einer bestimmten Abfolge. Einzig der Nachtisch wird allein serviert.



Dessert – desserts

phuek lae Gluay <i>Baked Taro and banana in coconut batter with fresh pineapple</i> Gebackene Taro und Banane im Kokosteigmantel mit frischer Ananas	CHF 13.00
salad polomai <i>fresh exotic fruit salad with cocos ice-cream</i> Frischer exotischer Fruchtsalat mit Kokosglace	CHF 12.50
ice cream mamuang <i>mango sorbet with fresh mango wings</i> Mangosorbet mit frischen Mangoflügel	CHF 13.50
Gluay peschburi <i>flamed banana with pistachio ice-cream</i> Flammierte Banane mit Pistazienglace	CHF 11.50

Sitten und Gebräuche



Geldscheine: Auf den Boden fallende Geldscheine oder Münzen dürfen nicht mit den Füßen aufgehoben werden, weil auf ihnen ein Abbild des Königs zu sehen ist. Das Treten darauf (zudem mit dem niedrigsten Körperteil) würde als Missachtung der Würde des Königs aufgefasst.

Zeigen: Auf Gegenstände und Tiere kann man mit den Fingern zeigen, nicht aber auf Menschen.

Der Kopf gilt als das höchste Körperteil - auch symbolisch - und genießt deshalb besonderen Schutz. Thais billigen in keiner Weise die Berührung des Kopfes, auch nicht als freundliche Geste.