





## 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 & Südamerika  
Lammfleisch: Schweiz, Polen & Neuseeland  
Kalb- & Schweinefleisch: Div. Innerschweizer Landwirtschaftsbetriebe  
Geflügel: Schweiz  
Salzwasserfische/Crevetten: Atlantik  
Süsswasserfische: Schweiz, Seinet LU, Bianchi ZH  
Eier: Schweiz, Eugen Amgarten  
Früchte & Gemüse: Schweiz, Mundo AG  
Exotische Früchte & Gemüse: Georg Weiss ZH



## Vorspeisen – appetizers

### Kong Wang - Taptim Thai

*Various appetizers „Taptim Thai“*

Variation von Vorspeisen „Taptim Thai“

CHF 18.00

### Popie Thod Jee

*Spring rolls with sweet chili sauce*

Frühlingsröllchen mit süsser Chilisauce

CHF 12.00

### Gung Schub Pang Tod

*Deep fried king prawns with sweet chili sauce*

Riesencrevetten im Teig mit süsser Chilisauce

CHF 15.00

### Mixed Satay

*Beef and chicken skewers with peanut sauce*

Rind und Poulet Spiesschen mit Erdnussauce

CHF 14.00

## Salate – salads

### Yam Pla Yang

*Fresh salad of pikeperch filet tips with lemongrass-cashews dip*

Erfrischender Zanderfiletspitzenalat an Zitronengras-Cashewnussdip mit farbigem Gemüseosaik

CHF 13.00

### Yam Wunsen

*Glass noodle salad with king prawns, chicken, chinese mushrooms chili and spring onions*

Glasnudelsalat mit Riesencrevetten, Poulet, Mu-Err Pilze, Chili und Frühlingszwiebeln

CHF 14.00

### Yam Nuea Yang

*Salad with spicy grilled beef*

Salat mit würzig gebratener Rinderhuft

CHF 14.00

### Som Tam Thai




*Thai papaya salad with runner beans and spicy rice vinegar chili dressing*

Feiner siamesischer Papaya Salat mit Stangenbohnen an pikanten Reisessig Chilidressing

CHF 14.00



## Suppen – soups

- Pag Tom Jeud**  CHF 11.00  
*Traditional vegetable soup with thai vegetables and shiitake mushrooms*  
Traditionelle Gemüsesuppe mit Thai-Gemüse und Shiitake Pilze
- Tom Kha Gai** CHF 12.00  
*Coconut milk soup with sliced chicken and thai galgant tuber*  
Crémige Kokosmilchsuppe mit geschnetzelter Pouletbrust und Thai-Galgantwurzel
- Tom Jeud Tau Hu** CHF 12.00  
*Clear vegetable broth with tofu and glass noodles*  
Klare Gemüsebouillon mit Tofu und Glasnudeln
- Tom Yam Gung**   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, chili peppers and Thai- cabbage*  
Bärenkrebssmedaillons mit scharfer gelber Curry Sauce  
Lemonblatt, Babymais, Peperoni und Thai-Kohl
- Gaeng Khiewwan 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 Prieewan** CHF 39.00  
*King prawns on a 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 roter Currysauce und Kokosmilch
- Gaeng Phed Gai** 🌶️🌶️ CHF 36.00  
*Chicken breast stripes with Thai egg plants, bell pepper, Hearts of bamboo spicy basil on a 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
- Phad Priewwan 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 Sabparod** 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 einer halben Ananas



## Schwein – pork


- See Krong Muh Ob Nam Phueng** CHF 30.00  
*Grilled pork spare ribs marinated with honey and soya sauce*  
Grillierte Schweinsrippli mit Honig mariniert an Sojasauce
- Muh Phad Phed**  CHF 33.00  
*Sliced pork on a red curry sauce with long egg plants, thai beans wild ginger and green pepper*  
Geschnetzeltes Schweinefleisch an roter Currysauce mit langen Auberginen, Thaibohnen, wildem Ingwer und grünem Pfeffer
- Muh Massaman** CHF 38.00  
*Pork filet strips on a traditional massaman sauce with coconut milk, potatoes, cherry tomatoes and cashews*  
Schweinefiletstreifen an traditioneller Massaman Sauce mit Kokosmilch, Kartoffeln, Cherry Tomaten und Cashewnüssen

## Ente – duck

- Ped Siam-Haew** CHF 36.00  
*Baked duck breast with water chestnuts, Thai cabbage and shiitake mushrooms*  
Gebackene Entenbrust mit Wasserkastanien, Thai-Kohl und Shiitake Pilzen
- Ped Phad Nor Mai** CHF 37.00  
*Duck breast with shiitake mushrooms, sliced bamboo and green asparagus on a tamarind sauce*  
Zarte Entenbrust mit Shiitake Pilzen, Bambusstreifen und grünem Spargel an Tamarindensauce
- Ped Ob Nam Phueng** CHF 37.00  
*Marinated duck breast grilled with anis honey on sprouts Hearts of leek and carrots flowers*  
Grillierte Entenbrust mariniert mit Anis Honig auf Sprossen Lauchherzen und Karottenblumen
- Gaeng Phed Ped**  CHF 38.00  
*Duck breast with red curry and coconut milk*  
Entenbrust an rotem Curry verfeinert mit Kokosmilch




## Rindfleisch – beef


**Panang Nuea Prig Thai Onn**  CHF 42.00  
*Roasted filet of beef on a hot red curry sauce with fresh green pepper*  
Zartes Rindsfilet rosa gebraten an feurig roter Currysauce  
mit frischem grünen Pfeffer

**Nuea Gatah** CHF 38.00  
*Beef stripes on a whiskey sauce with baby tomatoes, baby corn  
green asparagus and straw mushrooms*  
Rindhufststreifen an Whiskysauce mit Babytomaten, Babymais  
grünem Spargel und Reisstrophpilzen

**Gaeng Karee Nuea Han** CHF 42.00  
*Beef filet stripes with yellow curry, runner beans and cherry tomatoes*  
Zarte Rindsfiletstreifen mit gelbem Curry, Stangenbohnen und Cherry Tomaten

**Gaeng Khiewwan Nuea**  CHF 36.00  
*Roasted slices of beef with Thai egg plants, spicy basil and green curry*  
Geschnetzelte Rinderhufst gebraten mit Thai-Auberginen, scharfem Basilikum  
und grünem Curry

## Nudeln und Reis – noodles and rice

**Phad Thai Jee**  CHF 30.00  
*Thai noodles with vegetables, tamarind, bean sprouts and peanuts*  
Thailändische Nudeln mit Gemüse, Tamarinde, Mungo Sprossen und Erdnüssen

**Phad Thai Hor Khai** CHF 33.00  
*Fried Thai noodles wrapped in an egg pancake with prawns and Thai beans*  
Gebratene Thainudeln in Ei gewickelt mit Crevetten und Thaibohnen

**Phad Pag Wunsen** CHF 33.00  
*Glass noodles with roasted king prawns on a soy sauce, bean sprouts  
baby corn and Mu-Err mushrooms*  
Glasnudeln mit gebratenen Riesencrevetten an Sojasauce, Sojasprossen  
Babymais und Mu-Err Pilzen

**Khauw Phad Nuea** CHF 34.00  
*Fried Thai rice with beef, chicken or shrimps*  
Gebratener Thai-Reis mit Rindfleisch, Poulet oder Crevetten



## Vegan - vegan

- Popie Thod Jee**  CHF 22.00  
*Baked spring rolls filled with vegetables and served with sweet and sour sauce*  
Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse serviert an süss - saurer Sauce
- Quorn Priedwan**  CHF 27.00  
*Quorn escalope strips with bell pepper, pineapple, tomatoes and onions on a sweet and sour sauce*  
Quornschnitzelstreifen mit Peperoni, Ananas, Tomaten und Zwiebeln an süss - saurer Sauce
- Phad Pag Jee**   CHF 27.00  
*Fried vegetables with cashews and red curry served in a potato basket*  
Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen und rotem Curry im Kartoffelkorbchen
- Tau Hu Phad Pag Ruam**  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

### Khauw Seuy

*Jasmine rice served with the main courses*  
Jasminreis wird zu den Hauptgängen serviert

### Khauw Phad Khai

*Fried rice with egg*  
Gebratener Reis mit Ei

CHF 6.00

## *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 Küche, sind 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.

Und haben Sie gewusst, dass man in Thailand nicht mit Stäbchen, sondern nur mit Gabel und Löffel isst? Die Gabel (sorm) wird in der linken und der Löffel (tschorn toh) in der rechten Hand gehalten.

Man benutzt die Gabel, um das Essen auf den Löffel zu schieben.

Übrigens Kor hai a roy heisst "en Guete" auf thailändisch...