





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
Poulet: Schweiz
Ente: Polen
Salzwasserfische/Crevetten: Atlantik
Süsswasserfische: Schweiz, Seinet LU, Bianchi ZH
Eier: Schweiz, Eugen Amgarten
Früchte & Gemüse: Schweiz, Mundo AG
Exotische Früchte & Gemüse: Georg Weiss ZH




Lactose und Gluten enthalten



Vorspeisen – appetizers

- Kong Wang - Taptim Thai**  CHF 18.00
Various appetizers „Taptim Thai“
Variation von Vorspeisen „Taptim Thai“
- Popie Thod Jee**   CHF 12.00
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsröllchen mit süsser Chilisauce
- Gung Schub Pang Tod**  CHF 15.00
Deep fried king prawns with sweet chili sauce
Riesencrevetten im Teig mit süsser Chilisauce
- Mixed Satay** CHF 14.00
Beef and chicken skewers with peanut sauce
Rind und Poulet Spiesschen mit Erdnussauce

Salate – salads

- Yam Pla Yang**  CHF 13.00
Fresh salad of pikeperch filet tips with lemongrass-cashews dip
Erfrischender Zanderfiletspitzenalat an Zitronengras-Cashewnussdip
mit farbigem Gemüseosaik
- Yam Wunsen** CHF 14.00
*Glass noodle salad with king prawns, chicken, chinese mushrooms
chili and spring onions*
Glasnudelsalat mit Riesencrevetten, Poulet, Mu-Err Pilze,
Chili und Frühlingszwiebeln
- Yam Nuea Yang** CHF 14.00
Salad with spicy grilled beef
Salat mit würzig gebratener Rinderhuft
- Som Tam Thai** CHF 14.00
*Thai papaya salad with runner beans and
spicy rice vinegar chili dressing*
Feiner siamesischer Papaya Salat mit Stangenbohnen
an pikanten Reisessig Chilidressing



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 chicken and thai galgant tuber
Crémige Kokosmilchsuppe mit Poulet 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*
Bärenkrebsmedaillons 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 Priewwan**  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 Thai beans and red curry sauce with coconut milk
Zarte Pouletbruststreifen mit Zitronengras, frischen grünen Pfeffer Schlangenbohnen und roter Currysauce mit 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
Halbes Poulet 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 and potato basket
Gebratenes Gemüse mit Cashewnüssen und rotem Curry und 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 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 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 Nachtschicht 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...

Klassische Desserts

Classic Dessert

Dessert classique

Eiskaffee „Wilerbad“

Kaffeeglace mit Amaretto verfeinert

Nidle und Moccabohnen

Iced-Coffee „Wilerbad“ - Coffee ice cream with Amaretto, cream and Mocca beans

Café glacé „Wilerbad“- Glace au café affinée avec de l'amaretto, Crème fouettée et grain de mocca

CHF 12.50

Farbenfroher Fruchtsalat mit Honig gesüsst und Rahm

Colourful fruit salad with honey and cream

Salade de fruits colorée avec miel et crème

CHF 10.50

Kleine Dessertüberraschung - mit einem Café Crème oder Espresso

Small dessert surprise with Café or Espresso

Petit dessert surprise avec un café crème ou un espresso

CHF 8.00

Zweifarbige Tobleronemousse mit Früchten garniert

Two colored Toblerone mousse garnished with fruits

Mousse Toblerone bicolor garni de fruits

CHF 14.00

Hausgemachter Cheesecake mit Sommerbeeren

Homemade Cheesecake with summer berries

Artisanal Cheesecake aux baies

d'été

CHF 11.50

Käse

Cheese

Fromage

5 Innerschweizer Käsespezialitäten garniert mit Trauben und Baumnüssen

5 different cheeses from Switzerland with grapes and walnuts

5 Fromages de la suisse central garnis avec des raisins et des noix

CHF 14.50

Coupes

aus Sarnen



Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm

Vanilla ice cream with hot red berries and cream

Glace à la vanille avec framboises et crème

CHF 10.50 Mini 8.50

Dänemark - Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream

Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème

CHF 9.50 Mini 7.50

Wilerbad - Stracciatella, Karamell und Haselnussglace mit Rahm und Nidlezetlibrösmeli

Stracciatella, caramel and hazelnut ice cream with cream and caramel crumbs

Glace au stracciatella, caramel, noisettes avec crème et miette au caramel

CHF 10.50 Mini 8.50

Fyf Farben - Schokolade, Vanille, Mango, Waldbeere und Haselnussglace mit Rahm

Chocolate, vanilla, mango, wild berry and hazelnut ice cream with cream

Glace au chocolat, vanille, mangue, baies sauvages et noisettes avec crème

CHF 11.00 Mini 9.00

Bananen Split - frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Mandeln

Fresh banana with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

Banane fraîche avec glace à la vanille, sauce au chocolat et amandes

CHF 10.00

Zitronensorbet mit Vodka und Grenadine

Lemon sorbet with vodka and grenadine

Sorbet citron avec vodka et grenadine

CHF 11.50

Glacesorten

Vanille vanilla *vanille*

Schokolade chocolate *chocolat*

Stracciatella stracciatella *stracciatella*

Karamell caramel *caramel*

Weisse Schokolade white chocolate *chocolat blanc*

Kokosnuss coconut *noix de coco*

Haselnuss hazelnut *noisettes*

Waldbeere wild berry *baies sauvages*

Tonkabohne tonka bean *grain de tonka*

Nougat nougat *nougat*

Zitronensorbet lemon *citron*

Mangosorbet mango *mangue*

Preis pro Kugel CHF 4.00

Rahmzuschlag CHF 1.50

Frappés CHF 8.00

Kinder Desserts

Children dessert
Dessert pour les enfants

Wonder Bibi - Vanilleglace mit Schokoladenstücken
Vanilla ice cream with chocolate pieces
Glace à la vanille avec morceaux de chocolat
CHF 6.50

Gloki - Vanille und Schokoladenglace
Vanilla and Chocolate ice cream
Glace au vanille et à la chocolat
CHF 6.50

Billy Smarties - Stracciatellaglace mit bunten Smarties
Stracciatella ice cream with colorful smarties
Glace à la stracciatella avec Smarties colorées
CHF 5.50



Thailändische Desserts

Thai dessert
Dessert thaïlandais

Salad Polomai

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
Exotic fruit salad with vanille ice cream
Salade de fruits exotiques avec glace à la vanille
CHF 11.50

Ice Cream Mamuang

Mangosorbet mit frischen Mangoflügel
Mangosorbet with a fresh mangowing
Mangoglace aux ailes de mangue fraîche
CHF 13.50

Gluay Pechburie

Flammierte Banane mit Kokosnussglace
Flamed banana with cocnut ice cream
Banane flambée à la glace à la noix de coco
CHF 12.50