Lieber Wilerbad Gast

Das Thema Ernährung, frische Nahrungsmittel und gesund Essen ist in aller Munde.
Die Faszination der Thailändischen Küche prägt diese Themen schon seit Menschengedenken.
Thailand ist berühmt für seine kulinarischen Genüsse.
Die Thai-Küche ist raffiniert, fettarm und damit sehr gesund - 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.
Freuen Sie sich 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.

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.

Damit es nicht zu scharf für Sie wird, haben wir die Gerichte in drei verschiedene Schärfegrade wie folgt gekennzeichnet:

🌶 = pikant 🌶🌶 = scharf 🌶🌶🌶 = sehr scharf

Renate Stocker
Gastgeberin

Srikaew Thitisak
Küchenchef

Vorspeisen

Kong Wang - Taptim Thai
Variation von Vorspeisen «Taptim Thai»
CHF 21

Popie Thod Jee
Frühlingsröllchen mit süsser Chilisauce
CHF 15

Gung Schub Pang Tod
Riesencrevetten im Teig mit süsser Chilisauce
CHF 17

Mixed Satay
Rind und Poulet Spiesschen mit Erdnusssauce
CHF 16

Salate

Yam Mamuang
Würziger Mango Salat mit Schalotten, Cashewnüssen und Limettensauce
CHF 15

Yam Wunsen
Glasnudelsalat mit Riesencrevetten, Pouletfleisch, Mu-Err Pilzen, Chili und Frühlingszwiebeln
CHF 16

Yam Nuea Yang
Salat mit würzig gebratener Rinderhuft, Zwiebeln, Thai Sellerie, Tomaten und Gurken
CHF 16

Som Tam Thai
Feiner siamesischer Papaya Salat mit Stangenbohnen und pikantem Reisessig Chilidressing
CHF 15

Suppen

Pag Tom Jeud
Traditionelle Gemüsesuppe mit Reisstrohpilzen und Thai-Gemüse
CHF 12

Tom Kha Gai
Crèmige Kokosmilchsuppe mit Pouletfleisch, Thai-Galgantwurzel und Reisstrohpilzen
CHF 13

Tom Yam Gung
Crevettensuppe mit Zitronengras, Reisstrohpilzen und Chili
CHF 14

Vegetarisch und Vegan

Popie Thod Jee
Gebackene Frühlingsrollen mit süss - sauer Sauce und Gemüse
CHF 25

Gaeng Pag Jee
Gebratenes Gemüse in rotem Curry mit Cashewnüssen und Kartoffelchips
CHF 29

Tau Hu Phad Pag Ruam
Gebratener Tofu mit Sojasprossensauce
Babymais, Brokkoli und Karotten
CHF 39

Nudeln

Guay Tiew Phad Jee
Thailändische Nudeln mit Gemüse, Erdnüssen und Mungosprossen
CHF 32

Phad Thai Hor Khai
Gebratene Thainudeln in Ei gewickelt mit Crevetten, Tofu, Zwiebeln, Babylauch
Mungosprossen und Erdnüssen
CHF 41

Fisch und Krustentiere

Pla Gao Tod Sam Rod
Gebratene Red Snapperfilets mit süsser Chilisauce
CHF 37

Gang Gari Gang
Bärenkrebsmedaillons in gelben Curry
Lemonblatt, Babymais, Peperoni und Thai-Kohl
CHF 45

Gaeng Khiewwan Gung
Riesencrevetten in grünem Curry
Thai-Auberginen, Peperoni, Bambus und Thai Basilikum
CHF 41

Ente

Ped Phad Nor Mai
Zarte Entenbrust mit Tamarindensauce
Shiitake Pilzen, Bambusstreifen und grünem Spargel
CHF 39

Ped Ob Nam Phueng
Grillierte Entenbrust mariniert mit Anis Honigsauce
auf Sprossen, Lauchherzen und Karotten
CHF 39

Gaeng Phed Ped
Ente in rotem Curry
mit Ananas, Peperoni, Thai Auberginen, Trauben, Cherrytomaten und Thai Basilikum
CHF 39

Poulet

Gai Phad Pong Gari
Gebratenes Pouletfleisch im gelben Curry
Babylauch, grüner Spargel, Zwiebeln, Thai Sellerie, Ei, Babymais und Reisstrohpilze
CHF 36

Panang Gai
Zarte Pouletbruststreifen in rotem Curry
Gemahlenen Erdnüssen, Schlangenbohnen und frischen grünen Pfeffer
CHF 37

Gai Massaman
Pouletbruststreifen in traditionellem Massaman Curry
Kartoffeln, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Cashewnüssen
CHF 39

Gai Pad Satée
Gebratene Pouletbruststreifen in Erdnusssauce verfeinert mit Kokosmilch
Zwiebeln und Gemüse
CHF 39

Phad Priewwan Gai
Pouletbrust mit süss - sauer Sauce
Peperoni, Tomaten, Gurken, Lauch und Zwiebeln
CHF 37

Gai Phad Sabparod
Gebackene Pouletbrustwürfel in roter Tamarinden Sauce
Ananas, Cashewnüssen und gerösteten Zwiebeln serviert in einer halben Ananas
CHF 40

Rind

Nuea Gatah
Streifen vom Rindsentrecôte in Whiskysauce
mit Babytomaten, Babymais, Zwiebeln, grünem Spargel und Reisstrohpilzen
CHF 45

Panang Nuea Prig Thai Onn
Zartes rosa gebratenes Rindsfilet in rotem Curry
frischer grüner Pfeffer und gemahlenen Erdnüssen
CHF 52

Gaeng Karee Nuea Han
Zarte Rindsfiletstreifen in gelbem Curry, Stangenbohnen und Cherrytomaten
CHF 52

Beilagen

Khauw Phad Khai
Gebratener Reis mit Ei
CHF 7

Khauw Seuy
Jasminreis - wird zu den Hauptgängen serviert

Produkt / Herkunftsland / Lieferant
Rindfleisch / Poulet - Schweiz
Ente - Polen / Frankreich / Ungarn
Früchte / Gemüse - Mundo AG / Georg Weiss ZH
Eier - Eugen Amgarten - Giswil Obwalden
Fische - Red Snapper FAO 71 - Crevetten / Bärenkrebs Vietnam FAO 71

Lactose, Gluten oder Erdnuss enthalten