

Sawasdee – Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Gäste

In der Thai-Küche verbinden sich die interessantesten Elemente der leichten und naturnahen asiatischen Kochkunst.

Das spezielle Raffinement verdanken die knackigen Gemüse und die kurz gekochten oder gebratenen Fisch-, Meerfrüchte- und Fleisch-, Gerichte der reichen Gewürzpalette.

Süsse und pikante Noten harmonieren in einer grossen Vielfalt von Currysaucen. Thai-Ingwer und Zitronengras setzen die charakteristischen Akzente, die auch von Feinschmeckern hierzulande sehr geschätzt werden.

Alle Gerichte unserer Speisekarte werden auf Ihre Bestellung hin frisch zubereitet. Deshalb bitten wir Sie, kurze Wartezeiten in Kauf zu nehmen. Es wird sich bestimmt lohnen!

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden



Hauspezialität

Fleischlos



mild



mittelscharf



thailändisch-scharf für Kenner

Bei brennendem Gaumen empfehlen wir Ihnen, etwas Reis zu essen.

Eine thailändische Tischrunde wählt meistens verschiedene Gerichte, die in die Tischmitte gestellt werden. Oftmals bestellt man ein Gericht mehr, als Gäste am Tisch sitzen. Jeder bedient sich frei von allen Speisen.

Für Ihre Fragen zu den Geheimnissen und Feinheiten der Thai-Küche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir und unser Team wünschen angenehme und erlebnisreiche Stunden bei uns im Meiers come inn

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice. Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Thai Starters

1 **Khong Wang Ruam Ros**

Gemischte Vorspeisenplatte, eine tolle Reise durch die thailändische Küche mit 5 auserlesenen Thai-Speisen

Poulet-Satay-Spiesschen, hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen, knusprige Tarteletten mit Thunfischsalat, gebackenen Krevetten und die fünfte ist eine Überraschung unseres Küchenchefs

Ab 2 Personen

pro Person

24



2 **Pho Pia Thord** 🌿

Hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen (6 Stück) mit süss-saurer Chili-Früchtesauce

13

3 **Gai Satay**

Gebratene, marinierte Pouletfilet-Spiesschen (4 Stück) mit rassiger Erdnussauce und thailändischem Gurkensalat

15

4 **Krathong-Thong Tuna** 🐘

Knusprige Körbchen begleitet von mariniertem Thonfisch, mit Zitronengras, Kaffirlimetten Blätter, Chili, Schalotten und Limettensaft

15

5 **Goong Krob**

Gebackene Krevetten (6 Stück) in Toastbrotkrümel, begleitet von einer aromatischen Ingwer-Pflaumensauce

15

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice.
Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Soups

Tom Kha 🗡

Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Zitronengras, Galanga-Wurzelstreifen, Kaffirlimettenblätter, Chili und Limettensaft

14	Mit Poulet	14
15	Mit Krevetten (Black Tiger)	16

16 Tom Kha Hed Sod 🗡🌱

Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Zitronengras, Galanga-Wurzelstreifen, Kaffirlimettenblätter, Chili und Limettensaft

13

Wok Dishes

Alle Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Phad Narm Man Hoy

Im Wok gebratenes Gemüse, mit Pilzen, Zwiebeln und Soja Sauce

Zur Auswahl

50	Pouletbrust	34
51	Rindshuft	37
52	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Phad Nam Prik Prow 🗡🗡

Im Wok gebratenes Gemüse mit Pilzen, Zwiebeln, Chili-Paste, Limettensaft und Kokosmilch

Zur Auswahl

55	Pouletbrust	34
56	Rindsfilet	44
57	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Phad Bai Krapao 🗡🗡🗡

Im Wok gebratene Pilze, Bambusstreifen, Chili, scharfer Thai-Basilikum, grüne Pfefferkörner, Sator- und Schlangenbohnen an Sojasauce

Zur Auswahl

60	Pouletbrust gehackt	34
61	Rindshuft	37
62	Lammfilets	39
64	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice.
Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Curries

Alle Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Gaeng Kiew Warn 🍲🍲

Grüne Curry-Paste mit Kokosnussmilch, zweierlei Thai-Auberginen, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Kaffirlimettenblätter und Chili

Zur Auswahl

20	Pouletbrust	34
21	Rindshuft	37
22	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Riesenkrevetten werden mit Lychees - und Ananasstücken zubereitet

Gaeng Ped 🍲🍲

Rote Curry-Paste mit Kokosnussmilch, zweierlei Thai-Auberginen, Bambussprossen, Thai-Basilikum, Kaffirlimettenblätter und Chili

Zur Auswahl

30	Pouletbrust	34
31	Rindshuft	37
32	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Riesenkrevetten werden mit Lychees - und Ananasstücken zubereitet

Gaeng Garie 🍲

Gelbe Curry-Paste mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebelstreifen, Ananasstücken, Cherry Tomaten- und Cashewnüssen Dekor

Zur Auswahl

35	Pouletbrust	34
36	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Curries

Alle Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Panaeng




Sämiges Panaeng-Curry mit Kokosnussmilch, Erdnüssen, Thai-Basilikum, Kaffirlimettenblätter und Trauben

Zur Auswahl

40	Pouletbrust	34
42	Rindsfilet	44
43	Lammfilets	39
44	Riesenkrevetten 5 Stk. (Black Tiger)	41

Massaman

45	In Massaman-Curry geschmorte Rindfleischwürfel, begleitet von Kartoffel- und Karottenstücken, Cherry Tomaten- und Cashewnüssen Dekor	36
----	--	----

93	Gaeng Ped Pedyang  Ganz gebratene Ente, fein tranchiert in roter Thai – Curry Sauce mit Thai-Basilikum, Trauben, Ananasstücken und Lychees	38.5
----	---	------

Sweet & Sour Dishes

Priew Warn

Sweet & Sour Sauce mit Gurken, Zwiebeln, Ananas, Peperoni, Karotten, Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln

Zur Auswahl

70	Pouletbrust (Knuspermantel)	34
71	Riesenkrevetten 5 Stk. (Knuspermantel)	41

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice.
Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Vegetarian Dishes

Alle Curry-, Wok- und Sweet & Sour-Gerichte können Sie mit Tofu bestellen.
Dazu servieren wir Ihnen Jasmin Reis

85	Preis pro Gericht	32
86	Pad Pak Hunsu 🌱 Im Wok gebratenes buntes Gemüse mit Sojasauce, begleitet von Jasmin Reis	
	Nur Gemüse	27
88	Mit Tofu im Knuspermantel	32
87	Tao-Hu Meiers come inn 🌱 Tofu Würfel im Knuspermantel an einer Sauce aus Ingwer, Pilzen, Zwiebeln, Thai-Kräutern und Sojasauce. Dazu Marktgemüse	32

Rice-Noodles dishes

Phad Thai

Im Wok gebratene Reismnudeln an einer Sauce mit Tamarinde,
Frühlingszwiebeln, Soja-Sprossen, Tofu, Ei und Cashew Nüssen

75	Mit Poulet	29
76	Mit Krevetten	32

Khao Phad

Im Wok gebratener Reis mit Gemüse, Zwiebeln, Ei und Sojasauce

77	Mit Gemüse	23
78	Mit Poulet	30
79	Mit Krevetten	32

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice.
Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Side dishes

- | | | |
|----|---|---|
| 80 | Khao Suey Saveuy
Gedämpfter Jasmin Reis | 5 |
| 81 | Khao Phad Mung Savirat
Gebratener Reis mit Gemüse, Zwiebeln, Ei und Sojasauce
Anstelle Jasmin Reis | |
| | Aufpreis | 6 |

Zu allen Hauptgängen servieren wir Jasminreis oder zu einem Aufpreis von CHF 6.— Fried Rice.
Preise in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.

Herkunftsbestätigung

Unser Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch stammt aus Schweizer Produktion

Ausgenommen sind Rindsfilet, Rindshuft und Entrecôtes, die in ausgezeichneter Qualität aus Südamerika, Argentinien, Irland oder Australien importiert werden (c)

Wir verwenden nur frisches Pouletfleisch von bester Qualität. Es stammt aus der Schweiz. Produktion Bodenhaltung. Lieferanten dieser Produkte sind Mérat, Bianchi, Keller und Kneuss Mägenwil.

Ganze Enten stammen aus Deutschland oder Ungarn, Entenbrüste aus Frankreich (b, c,)

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Eier aus Bodenhaltung

Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland und Australien (b, c,)

Bei Fleisch von anderen Tieren wird die Herkunft auf dem Lieferschein nachgewiesen

(b) Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

(c) Kann mit Hormonen und / oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Meerfische und Krustentiere kommen vorwiegend aus Norwegen, Portugal, Vietnam und Thailand. Die Golden Shrimps Black Tiger Krevetten kommen aus nachhaltiger Produktion VN und haben eine WWF Score. Wir verwenden ausschliesslich Crevetten aus nachhaltiger Mangrovenzucht oder aus Wildfang, ohne Wachstumsförderer und ohne Antibiotika. Fa. Bianchi / The Asia Company

Deklaration von Allergenen

Für Auskünfte bezüglich Allergenen oder Intoleranzen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir beraten sie gerne