

Sawasdee – 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



Hausspezialität

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

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 Thonfischsalat, gebackenen Krevetten und die fünfte ist eine Überraschung unseres Küchenchefs

Ab 2 Personen, pro Person 23.--
- 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, Kaffirlimettenblätter, Chili, Schalotten und Limettensaft

15.--
- 5 **Goong Krob**
Gebackene Krevetten (6 Stück) in Toastbrotkrümel, begleitet von einer aromatischen Ingwer-Pflaumensauce

15.--



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

🌱 mild

🌱🌱 mittelscharf

🌱🌱🌱 thailändisch-scharf für Kenner

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.

Salad

Som Tam Gai Yang bis

Spezialität für Liebhaber der Thai-Küche

Pikanter Salat von der grünen Papaya, mit Nüssen
Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Limetten und
Cherry-Tomaten.
Dazu mariniertes, grilliertes Poulet-Steak mit „Sticky Rice“

- | | | |
|----|---|-------|
| 10 | Mit marinierten, grillierten Pouletstücken,
und Klebreis «Sticky Rice» | 25.-- |
| 11 | Nur Papaya Salat | 20.-- |

Soups

Tom Kha

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

- | | | |
|----|--|-------|
| 14 | Mit Poulet | 13.-- |
| 15 | Mit Krevetten | 15.-- |
| | Als Hauptspeise im Topf serviert
mit gedämpftem Jasmin Reis | 30.-- |

16 Tom Kha Hed Sod

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

12.--

17 Gaeng Jued Tao Hu Hed Hom

Klare Bouillon mit Tofuwürfel, Glasnudeln, Shitake-Pilzen,
Frühlingszwiebeln und kleinem Gemüse

9.--

Tom Yam bis

Klare, pikante Bouillon mit frischen Pilzen, Zitronengras,
Galanga-Wurzel, Kaffirlimettenblätter und Limettensaft

- | | | |
|----|--|-------|
| 18 | Mit Poulet | 13.-- |
| 19 | Mit Krevetten | 15.-- |
| | Als Hauptspeise im Topf serviert
mit gedämpftem Jasmin Reis | 32.-- |



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

 mild

  mittelscharf

   thailändisch-scharf für Kenner

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.

Curries

Alle Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Gaeng Kiew Warn

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

Zur Auswahl:

20	Pouletbrust	33.--
21	Rindshuft	37.--
22	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--
23	Tagesfisch	40.--

Riesenkrevetten und Tagesfisch werden mit Lychees - und Ananasstücken zubereitet

Gaeng Ped

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

Zur Auswahl:

30	Pouletbrust	33.--
31	Rindshuft	37.--
32	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--
33	Tagesfisch	40.--

Riesenkrevetten und Tagesfisch werden mit Lychees - und Ananasstücken zubereitet



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

 mild

  mittelscharf

   thailändisch-scharf für Kenner

Curries

Gaeng Garie

Gelbe Curry-Paste mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Karotten, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Ananasstücken

Zur Auswahl:

35	Pouletbrust	33.--
36	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--
37	Tagesfisch	40.--

Panaeng

Panaeng-Curry Paste mit Kokosnussmilch, Erdnüssen, Basilikum, Kaffirlimettenblätter, Trauben und Chili

Zur Auswahl:

40	Pouletbrust	33.--
41	Entenbrust	39.--
42	Rindsfilet	44.--
43	Lammfilets	38.--
44	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--

Massaman

45	In Massaman-Curry geschmorte Rindfleischwürfel, begleitet von Kartoffelstücken, Cherry Tomaten und Cashew Nüssen
----	--

35.--

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.

Wok Dishes

Alle Gerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Phad Narm Man Hoy

Im Wok gebratene Broccoli-Rosen, Karotten, Spargel, Pilze, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Zur Auswahl

50	Pouletbrust	33.--
51	Rindshuft	37.--
52	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--

Phad Nam Prik Prow

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

Zur Auswahl

55	Pouletbrust	33.--
56	Rindsfilet	44.--
57	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--
58	Tagesfisch	40.--

Wok Dishes

Phad Bai Krapao

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

Zur Auswahl

60	Pouletbrust	33.--
61	Rindshuft	37.--
62	Lammfilets	38.--
63	Entenbrust	39.--
64	Riesenkrevetten (Black Tiger)	40.--

Sweet & Sour Dishes

Priew Warn

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

Zur Auswahl

70	Pouletbrust (Knuspermantel)	33.--
71	Riesenkrevetten (Knuspermantel)	40.--
72	Tagesfisch (Knuspermantel)	40.--



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

 mild

 mittelscharf

 thailändisch-scharf für Kenner

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.

Vegetarien Appetizers

- 2 **Pho Pia Thord** 🌱
Hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen (6 Stück)
mit süß-saurer Chili-Früchtesauce
13.--
- 11 **Som Tam** 🌱 **bis** 🌱🌱🌱
Spezialität für Liebhaber der Thai-Küche

Pikanter Salat von der grünen Papaya, mit Nüssen
Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Limetten und
Cherry-Tomaten
20.--
- 16 **Tom Kha Hed Sod** 🌱 🌱
Kokosnusmilchsuppe mit frischen Pilzen, Zitronengras,
Galanga-Wurzelstreifen, Kaffirlimettenblätter,
Chili und Limettensaft
12.--
- 17 **Gaeng Jued Tao Hu Hed Hom** 🌱
Klare Bouillon mit Tofustückchen, Glasnudeln, Shitake-Pilzen,
Frühlingszwiebeln und kleinem Gemüse
9.--



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

🌱 mild

🌱🌱 mittelscharf

🌱🌱🌱 thailändisch-scharf für Kenner

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 Hunsa** 🌱
Im Wok gebratenes buntes Gemüse mit Sojasauce,
begleitet von Jasmin Reis

Gemüse 27.--
Mit Tofu im Knuspermantel 32.--

- 87 **Tao-Hu Meiers come inn** 🌱
Tofu Würfel im Knuspermantel an einer Sauce
aus Ingwer, Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch,
Thai-Kräutern und Sojasauce,
begleitet von Jasmin Reis

32.--

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.

Rice-Noodles dishes

Phad Thai

Im Wok gebratene Reismudeln mit Tamarindensauce, Frühlingszwiebeln, Soja-Sprossen, Tofu und Ei

75	Mit Poulet	28.--
76	Mit Krevetten	30.--

Khao Phad

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

77	Mit Gemüse	23.--
78	Mit Poulet	28.--
79	Mit Krevetten	30.--

Side dishes

80	Khao Suey Saveuy Gedämpfter Jasmin Reis	5.--
----	---	------

81	Khao Phad Mung Savirat Gebratener Reis mit Gemüse und Ei anstelle gedämpftem Reis	
	Aufpreis	6.--

82	Phad Goew-Teaw Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Ei anstelle gedämpftem Reis	
	Aufpreis	6.--



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

mild

mittelscharf

thailändisch-scharf für Kenner

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% 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 und Kneuss Mägenwil.

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

Wir verwenden nur Schweizer Eier aus Bodenhaltung

Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland und Australien

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



Hauspezialität



Fleischloses Gericht

👉 mild

👉👉 mittelscharf

👉👉👉 thailändisch-scharf für Kenner

Deklaration von Allergenen

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Die Preise verstehen sich in SFr. inklusive 7.7% MwSt.