


WELCOME TO THE LEMON GRASS

Wir kochen frisch, gesund und **Thailändisches**. Unsere Gerichte sind wenn immer möglich hausgemacht und stammen aus den authentischen Küchen von Thailand. Einige Speisen sind scharf oder enthalten Zutaten, welche ein wenig Erfahrung in der asiatische Geschmackswelten erfordern.

scharf  Haus-Spezialitäten  vegetarisch 


THE IMPORTANCE OF SPICES

Zum Nachwürzen der Gerichte stehen Soja- und Chilisauce sowie ein Gewürz-Set mit Reissessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

1. **Po Piea Thod** 5 Stk.  8.00
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen ,Glasnudeln ,Karotten , Kabis und Shitake mit süsssaurem Dip

3. **Satay** 3 Stk. 8.50
In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnusssauce und Thai-Gurken-Relish

4. **Tod Man Pla** 4 Stk. 9.50
Kleine Frittiertes Küchlein aus Süswasserfisch, rotem Curry, dazu Erdnuss-Gurken-Dip

6. **Gung Hom Pha** 4 Stk.  10.00
Hausgemachte, im Teigmantel mit Austernsauce , marinierte Crevetten mit süsssaurem Dip

8. **Som Tam Gung Sod**  kl.12.00 gr.18.50
Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen, Tomaten, und gekochten Crevetten

11. **Yam Nüa**  kl.13.00 gr.19.50
Salat von rosa grilliertem und in Streifen geschnittenem Rindsfleisch an Chili-Limonensauce mit Tomaten, Gurken, Sellerie, Zwiebeln, Koriander und Frühlingszwiebeln

15. **Tom Kha Gai** kl.12.00 gr.18.50
Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras.

16. **Tom Yam Gung**  kl.13.00 gr.20.50
Scharf-saure Suppe mit Crevetten und frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Koriander und Chili.

21. **Gai Med Ma Muang**  18.50
Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln an Austernsauce.

33. **Ped Bai Kapao**  19.50
Gebratene Ente mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce.

41. **Gai Priowan** 18.00
Gebratenes Poulet mit Zwiebeln, Ananas ,Trauben, Cherry-Tomaten Tomaten an Süss-Sauersauce.



51. Nüa Nam Man Hoi		19.50
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, frischen Pilzen an Austern- und Sojasauce.		
63. Gai Nam Prig Pao	 	19.50
Marinierte Poulet an Chilipaste gebraten mit Zwiebeln und Frühlingszwiebeln.		
81. Gäng Khiao Waan Gai		20.50
Poulet an grünem Curry, knackig gekochten Thai- Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.		
82. Gäng Däng Gai		21.00
Rotes Curry mit Poulet, Auberginen, im Kokosmilch Bitter-Auberginen, Bambussprossen und Thai-Basilikum.		
83. Gäng Däng Ped	 	22.00
Ente an rotem Curry, Ananas, Trauben, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum in Kokosmilch.		
85. Gäng Kua Gung Sapparod		22.50
Aromatisches Curry mit Crevetten und Ananas in Kokosmilch.		
86. Gäng Panäng Nüa		23.50
Panäng Curry mit Rindfleisch, Zitronenblättern, Peperoncini und Thai-Basilikum in Kokosmilch.		
92. Gäng Khiao Waan Pak		18.00
Grünes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Bio Tofu, Thai- Auberginen und Basilikum in Kokosmilch.		
93. Gäng Däng Pak	 	18.50
Rotes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Bio Tofu, Thai -Auberginen und Basilikum in Kokosmilch.		
96. Kao Pad Pak		17.50
Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Blumenkohl, Thai-Langbohnen, Frühlingszwiebeln und Karotten.		
111. Kao Pad Gai		17.50
Gebratener Reis mit Poulet, Ei, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Karotten.		
115. Pad Thai Gai		18.50
Reisnudeln gebraten mit Poulet, Bio -Tofu, Ei und Erdnüssen an süssaurer Tamarindensauce.		
116. Pad Thai Gung		20.50
Reisnudeln gebraten mit Crevetten, Bio -Tofu, Ei und Erdnüssen an süssaurer Tamarindensauce.		

Parfümreis ist bei allen Gerichten (ausser Vorspeisen und Noodles) inklusive.
Extra-Portion 3.00 /gebratener Reis mit Ei 3.50

MENU-ÄNDERUNGEN: mit Crevetten + 3.00, Rindfleisch, Poulet oder Bio -Tofu + 2.00
EXTRA-SAUCEN: Thai-Gurken-Relish + 1.50, Sweet and Sour + 1.50

Die Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST.

