



THE LEMON GRASS

Thai Take Away & Catering

Vorspeisen

1. Po Piea Thod

Hausgemachte Mini-Frühlings rollen, Glasnudeln, Karotten, Kabis, Shiitake und Süsssaurem Dip.

1 Stk. 2.50

2. SAMOSA

Hausgemachte, Gemüse-Teigtaschen und Süsssaurem Dip.

4 Stk. 9.00

3. Tod Man Pla ★

Kleine frittierte Küchlein aus Süsswasserfisch, Thai-Langbohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, dazu eine Erdnuss-Gurken-Süsssaurem Dip.

4Stk. 10.00

4. Satay

In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnussauce und Thai Gurken-Relish

4Stk. 11.00

Salate

5. Som Tam Gung Sod ★★

Salat Grüner Papayasalat mit Limonensauce. Chilis, Erdnüssen,rohen Thai-Langbohnen und gekochten Crevetten.

klein 12.50 gross 20.50

6. Yam Nüa ★★

Geschnittenes Rindsfleisch an Chili-Limonensauce mit Tomaten, Gurken, Sellerie, Koriander.

klein 13.50 gross 21.50

Suppen

7. Tom Kha Gai ★

Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras.

klein 10.50 gross 19.50

8. Tom Yam Gung ★★★

Scharf-säuerliche Suppe mit Crevetten und frischen Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili.

klein 11.50 gross 21.50

Beilagen

9. Kao Hom Ma Li

Parfümreis

3.00

10. Kao Pad Kai

Gebratener Reis mit Ei

5.00

Dessert

11. Gluai Thod

Gebratene Bananen im Kokosmantel mit Honig und Vanille Glacé.

9.50

12. Mamuang Sod

Frische Mango

10.00

13. Khao Neau Mamuang

Frische Mangound Klebreis mit süsser Kokosmilch.

13.50

Getränke

Mineralwasser 5dl.

Valser (mit/ohne Kohlensäure) 3.90
Coca-Cola/Zero 3.90
Süssmost 3.90
Rivella (Rot/Blau/Grün) 3.90

Bier 3,3dl.

Lager Hell (St.Galler Landbier) 4.90
Singha (Thailand) 4.90
Chang (Thailand) 4.90
Schützengold (alkoholfrei) 4.90

Thai Special

Thai Ice Tea 5dl. 3.90
Thai Saft 3.3dl. 3.90

Warme Getränke

Kaffee creme 3.50
Espresso 3.50

Aperitifs

Campari/ mit Orangensaft
Vol% 23 40ml 6.50/ 7.50
Martini Weiss
Vol% 15.5 40ml 5.00

Tee

Chun Mee (China) 4.90
The Marocain mit Minzöl 4.90
Jasmin mit Blüten (China) 4.90
Zitronengrass Tee 4.90

Spirituosen

J.Walker Black Label
Vol% 40 40ml. 7.50
Mekong Thai Whiskey
Vol% 35 40ml 7.50
Gordons Dry Gin
Vol% 37.5 40ml. 7.50
Baileys Irish Cream
Vol% 17 40ml. 7.50

Vodka
Vol% 40 40ml. 7.50
Grappa Nibbio
Vol% 40 40ml. 5.50
Grappa Nebbiolo da Barolo
Vol% 40 40ml. 5.50



THE LEMON GRASS

Thai TakeAway & Catering

Menüs

14. Gai Pad Med Ma Muang ★

Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln und Peperoni.

19.50

16. Kai Pad Priowan

Gebratenes Poulet mit Gurke, Ananas, Peperoni und Tomaten an Süss-Sauersauce.

19.50

18. Nüa Pad Nam Man Hoi

Gebrates Rindfleisch mit Zwiebeln, Pakana, Shiitake an Austernsauce und Soyasauce.

21.50

20. Gung Pad Grathiam Phrik

Gebratene Crevetten mit Knoblauch an Pfeffersauce und Austernsauce.

24.50

22. Gäng Däng Gai ★ ★

Rotes Curry mit Poulet, Gümuse ,Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

22.00

24. Gäng Kua Gung Sapparod

Aromatisches Curry mit Crevetten und Ananas in Kokosmilch.

24.00

26. Kao Pad Gai

Gebratener Reis mit Poulet, Ei, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Karotten.

19.50

28. Kao Pad Gung

Gebratener Reis mit Crevetten, Ei, Tomaten,Frühlingszwiebeln und Karotten.

21.50

30. Pad Thai Gung

Reisnudeln gebraten mit Crevetten, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an Tamarindensauce.

22.00

Vegi und Tofu

32. Pad Pak Ruam Mit

Gebratene Pakana mit Peperoni, Shiitake, Sojasprossen und Karotten an Austernsauce und Pfeffer.

17.50

34. Gäng Däng ★ ★

Rotes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

21.00

36. Pad Thai Pak

Reisnudeln gebraten mit Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süss-saurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen.

17.50

15. Ped Sauce Makham

Gebratene Ente mit, Frühlingszwiebeln, Basilikum, an Tamarindensauce.

23.50

17. Mu Pad Prig Khing ★ ★ ★

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, süss Basilikum, rotem Curry,Zitronenblättern.

20.50

19. Nüa Pad Bai Kapao ★ ★ ★

Gebrates Rindfleisch mit Zwiebeln, Thai-Langbohnen, Thai-Basilikum und Chili an Austernsauce.

22.50

21. Gäng Khiao Waan Gai ★

Poulet an grünem Curry, knackig gekochten Thai-Auberginen,Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

22.00

23. Gäng Phet Ped ★

Ente an rotem Curry, Ananas,Trauben und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

22.50

25. Gäng Masaman Nüa

Erdnuss-Tamarinde Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln und Kartoffeln, in Kokosmilch.

24.50

27. Kao Pad Mu

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei, Tomaten,Frühlingszwiebeln und Karotten.

18.50

29. Pad Thai Gai

Reisnudeln gebraten mit Poulet, Tofu, Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an Tamarindensauce.

20.50

31. Pad Si Yu Nüa

Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch ,Ei an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen.

21.00

33. Gäng Khiao Waan ★

Grünes Curry mit knackig gekochtem Gemüse, und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

21.50

35. Gäng Ka Ri

Gelbes Curry mit knackig gekochtem Gemüse in Kokosmilch.

21.50

37. Kao Pad Pak

Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Pakana, Blumenkohl, Langbohnen, Frühlingszwiebeln und Karotten.

17.00

Alle Menüs inkl. Reis exkl. Vorspeise und Nudeln.