

Vorspeise
Appetisers

100	Sate Gai 🍗	สateไก่	12.40
	<i>Poulet-Spiessli vom Grill, auf Salatsockel mit hausgemachtem Erdnussdressing Marina Ted chicken on skewers, grille and serves with homemade peanuts dip</i>		
101	Poh Pie Thod <i>Vegetarisch</i>	ปอเปี๊ยะทอด	10.50
	<i>Hausgemachte Frühlingsrollen, serviert auf Salat und Sweet&Sour Sauce Homemade spring rolls stuffed, served with salad and sweet chilli sauce</i>		
102	Tung Thong 🍗 <i>Vegetarisch</i>	ถุงทอง	10.00
	<i>Knusprig ausgebackene Teigtaschen mit würziger Gemüsefüllung Deep-fried ravioli with tasty vegetable filling, garnished</i>		
103	Gung Hor Schaw Wang	กุ้งห่อข้าววัง	13.40
	<i>Krevetten, mit Süsskartoffel-Vermicelli umwickelt und knusprig ausgebacken, serviert auf Salat und Sweet & Sour Sauce Shrimps wrapped in sweet potato vermicelli and deep-fried, server with salad and sweet chilli sauce</i>		
104	Thod Man Pla	ทอดมันปลา	13.90
	<i>Gebackene Fischplätzchen mit Zitronenblatt und Thai - Gewürzt Thai fish cake with herbs and red curry paste</i>		
105	Ka Nom Pang Khaw Pord 🍗 <i>Vegetarisch</i>	ขนมปังหน้าข้าวโพด	10.00
	<i>Gebratene Meisbrot, serviert auf Salat und Sweet & Sour Sauce Deep fried bread topped with seasoned sweet corn</i>		
106	Schan Thong Piman 🍗 (2 p.p)	จานทองพิมาน	18.50
	<i>Goldenes Assortiment von unseren Vorspeisen, ansprechend präsentiert Golden mix of Piman's appetisers</i>		

Take Away nur Hauptspeise und Vegetarisch 10% Rabatt

Hauptspeise und Vegetarisch inkl. Beilagen : Parfumreis oder Nudeln

S a l a t
S a l a d

111	Salat Pu-kao <i>Bunter Blattsalat auf thailändisch</i> <i>Green salad</i>	สลัดภูเขา	7.50	
113	Salat Malagoo 🍴👍 <i>Grüner Papaya Salat</i> <i>Green papaya salad Thai Favorit</i>	สลัดมะละกอ	14.50	
114	Yam Wun Sen 🍴 <i>Krevetten auf Glasnudel-Salat mit köstlichem duftenden Kräutern</i> <i>Shrimps on glass-noodle salad with fragrant herbs</i>	ยำวุ้นเส้น	14.50	
			Vorspeise	Hauptspeise
115	Yam Näu Yang 🍴👍 <i>Rindfleisch vom Grill an Thaikräuter Dressing, wird kalt Serviert</i> <i>Thai spicy grilled beef salad</i>	ยำเนื้อย่าง	14.50	29.50
116	Laab Gai 🍴👍 <i>Gehackter Pouletbrust an pikantem Thaikräuter Dressing, wird kalt Serviert</i> <i>Thai minced chicken salad</i>	ลาบไก่	13.50	28.50

S u p p e
S o u p

			Vorspeise	Hauptspeise
120	Tom Yam Gung 🍴👍 <i>Klare Suppe mit Krevetten, Pilzen, Lemongras und exotischen Gewürzen</i> <i>Shrimps, mushrooms and exotic spices in tasty broth with lemon grass</i>	ต้มยำกุ้ง	12.50	22.80
121	Tom Yam Hed 🍴 <i>Vegetarisch</i> <i>Lemongras-Suppe mit orientalischem Pilz-Dreierlei</i> <i>Exotic spicy lemon grass soup with three different kinds of mushrooms</i>	ต้มยำเห็ด	9.00	
122	Tom Kha Gai 🍴👍 <i>Pouletstreifen, Pilzen pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie</i> <i>Soup with chicken and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale</i>	ต้มข่าไก่	12.00	21.90
123	Tom Kha Gung 🍴 <i>Krevetten, Pilzen pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie</i> <i>Soup with Shrimps and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale</i>	ต้มข่ากุ้ง	12.00	22.80
124	Tom Kha Hed 🍴👍 <i>Vegetarisch</i> <i>Pilz-Dreierlei pochiert in Kokosmilch-Suppe mit Lemongras und Gewürzlilie</i> <i>Soup with mushrooms and coconut milk, flavoured with lemon grass and galangale</i>	ต้มข่าเห็ด	8.50	

Hauptspeise
Vegetarisch
Main Course Vegetarian

- | | | | |
|------------|---|----------------------|--------------|
| 130 | Phad Pakruam | ผัดผักรวม | 20.50 |
| | <i>Farbenfroh aus dem Wok: Saisongemüse vom Markt-Korb</i>
<i>Rich in colours: fresh season-vegetables stir-fried in thai way</i> | | |
| 131 | Gaeng Galie Pak 👍 | แกงกะหรี่ผัก | 20.50 |
| | <i>Bunter Gemüseteller mit gelber Kokosmilch-Currysauce</i>
<i>Vegetable-Platter with yellow coconut milk curry</i> | | |
| 132 | Taw Hu Nam Prig Paw 🌶️ | เต้าหู้ผัดน้ำพริกเผา | 23.50 |
| | <i>Schwimmend gebackener Tofu mit Trockener-Chilipaste, Cashewnüsse, Peperoni und Frühlingszwiebeln</i>
<i>Deep-fried Tofu with chilli jam, cashew nut, pepperoni and onions</i> | | |
| 133 | Taw Hu Phad Phong Galie 👍 | เต้าหู้ผัดผงกะหรี่ | 23.50 |
| | <i>Schwimmend gebackener Tofu mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln</i>
<i>Deep-fried Tofu with yellow curry, pepperoni and onions</i> | | |
| 134 | Taw Hu Med Mamuang 👍 | เต้าหู้เม็ดมะม่วง | 23.50 |
| | <i>Schwimmend gebackener Tofu mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln</i>
<i>Stir fried Tofu with chilli jam, cashew nut and onion</i> | | |
| 135 | Priew Wan Taw Hu | เปรี้ยวหวานเต้าหู้ | 23.50 |
| | <i>Gebackene Tofu an Sweet&Sour sauce</i>
<i>Tiger Tofu in sweet&sour sauce</i> | | |
| 136 | Panäng Taw Hu 🌶️ 👍 | พะแนงเต้าหู้ | 23.50 |
| | <i>Gebatener Tofu an einer pikanten Panäng-Curry Sauce</i>
<i>Tofu-stir-fried cooked in panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf</i> | | |

Schweinefleisch, Poulet Gerichte
Main Course Chicken and Pork

			Schwein	Poulet
201	Gäng Däng Muh/ Gai 🍷👍 (15 Min. Zubereitung)	แกงแดงหมู/ไก่	24.50	26.50
	Roter Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch Pork or Chicken in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk			
202	Grapaw Muh/ Gai Kaidaw 🍷🍷	กระเพาะหมู/ไก่-ไข่ดาว	26.50	28.00
	Typisch Thai! Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier Typical Thai! Sliced pork or chicken stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg			
203	Kiew Wan Muh/ Gai 🍷🍷 (15 Min. Zubereitung)	เขียวหวานหมู/ไก่	25.00	26.50
	Grüner Curry mit Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept Traditional green curry: Pork or Chicken, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk			
204	Massaman Muh / Gai (15 Min. Zubereitung)	มัสมั่นหมู/ไก่	25.00	26.50
	Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew Pork or Chicken in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew			
205	Priew Wan Muh / Gai 👍	เปรี้ยวหวานหมู/ไก่	23.50	25.00
	Gebratene Schweinsstreifen oder Pouletstreifen, an Sweet&Sour Sauce Pork or Chicken stir-fried in sweet&sourauce			
206	Gäng Gali Gai 🍷👍 (15 Min. Zubereitung)	แกงกะหรี่ไก่		25.50
	Pouletstreifen in gelbem Curry mit Kokosmilch, Ananas und Kartoffeln Chicken in yellow curry with coconut milk, pineapple and potatoes			
207	Gai Med Mamuang 👍	ไก่เม็ดยมะม่วง		26.50
	Schwimmend gebackene Pouletbrust mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln Stir fried chicken with chilli jam, cashew nut and onion			
208	Muh Nam Tog 🍷🍷	หมูน้ำตัก	26.50	
	Mariniertes Schweinsstreifen vom Grill an pikantem ThaiKräuter Dressing, wird kalt Serviert Marinated pork barbecue with spicy thai herbs dressing			
209	Panäng Gai 🍷👍	พะแนงไก่		23.50
	Gebratener Pouletbrust an einer pikanten Panäng-Curry Sauce Chicken cooked in Panang curry sauce garnished with coconut cream and Kafia lime leaf			
210	Gai Pad Khing 🍷	ไก่ผัดขิง		26.50
	Gebratene Pouletstreifen an einer feinen Ingwer, Peperoni und Frühlingzwiebeln Sauce Chicken stir-fried with ginger and pepperoni and onions			
211	Gai Pad Nam Prik Phao 🍷	ไก่ผัดน้ำพริกเผา		26.50
	Gebratene Pouletstreifen an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchetti, Karotten und Céleri Chicken stir-fried with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery			

Rindfleisch Gerichte
Main Course Beef

- 221 **Massaman Nüa** 👍 (20 Min. Zubereitung) มัสมันเนื้อ 29.00
Rindfleisch in würzigem Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Cashew
Beef in tasty curry with coconut milk, potatoes and cashew nut
- 222 **Gäng Däng Nüa** 👍 (20 Min. Zubereitung) แกงแดงเนื้อ 27.50
Roter Curry mit Rindfleisch, Bambussprossen, Thai-Basilikum und Kokosmilch
Beef in red curry with bamboo, sweet-basil and coconut milk
- 223 **Grapaw Nüa** 🌶️ กระเพาเนื้อ-ไข่ดาว 27.50
Typisch Thai! Gebratene Rindstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced beef stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg
- 224 **Kiew Wan Nüa** 🌶️ (20 Min. Zubereitung) เขียวหวานเนื้อ 27.50
Grüner Curry mit Rindstreifen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: beef, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk
- 225 **Nüa Nam Man Hoi** 👍 เนื้อน้ำมันหอย 28.50
Marinierte Rindstreifen gebraten mit Frühlingszwiebeln, Peperoni und Gewürzen
Marinated beef stir-fried with oyster sauce and vegetables
- 226 **Nüa Nam Tog** 🌶️ 👍 เนื้อน้ำตก 29.50
Mariniertes Rindsfilet vom Grill an pikantem Thaikräuter Dressing, wird kalt Serviert
Marinated beef barbecue with spicy thai herbs dressing
- 227 **Nüa Dschaan Roon Hawai Ean** 🌶️🌶️🌶️ เนื้อจันร้อน 35.50
Gebratenes Rindfleisch an einer "Hawaii" Sauce mit Ananas
Marinated beef stir-fried with "Hawaii" sauce
- 228 **Panäng Nüa** 👍 🌶️ พะแนงเนื้อ 23.50
Gebratenes Rindfleisch an einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Beef cooked in panang curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf

Enten Gerichte
Main Course Duck

- 241 **Gäng Ped Yang** 🍴👍 (20 Minuten Zubereitung) แกงเผ็ดเป็ดย่าง 34.50
Ein Rezept vom Königshof: Grillierte Entenbrust in Kokosmilch-Curry mit Cherrytomaten und Ananas
Original Recipe from the Royal Court: roasted duck in spiced curry with coconut milk, cherry-tomatoes and pineapple
- 242 **Lab Ped** 🍴👍 ลาบเป็ด 30.50
Entenbrust vom Grill, an würzigem Chili Dressing und thailändischen Kräuter, wird kalt Serviert
Roasted duck spicy dish with thai herbs
- 243 **Ped Pad Khing** 👍 เป็ดผัดขิง 31.50
Entenbrust an einer feinen Ingwer Sauce
Duck stir-fried with oyster sauce and ginger
- 244 **Grapaw Ped** 🍴👍 กระเพาเป็ด-ไข่ดาว 32.50
Typisch Thai! Gebratene Entenstreifen, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced duck stir-fried with garlic, fresh chilli and thai-basil, serve with fried egg

Fisch Gerichte
Main Course Fish

- 301 **Plathod Samrod** 🍴👍 ปลาทอดสามรส 29.00
Luftig und knusprig paniertes Fisch, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Fish in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce
- 302 **Hor Mog Pla** 🍴👍 ห่อหมกปลา 31.50
Das beliebte Hor Mog* Gedämpftem Kokosnuss-Curry mit Fisch und Thai-Basilikum
The favorite Hor Mog* Steam coconutmilk curry with fish and sweet-basil
- 303 **Priew Wan Pla** 👍 เปรี้ยวหวานปลา 29.50
Gebackene Fisch an Sweet&Sour Sauce
Fish in Sweet&Sour Sauce
- 304 **Pla Phad Khing** ปลาผัดขิง 26.50
Fisch an einer feinen Ingwer Sauce
Fish stir-fried with oyster sauce and ginger
- 305 **Pla Phad Nam Prik Phao** 🍴👍 ปลาผัดน้ำพริกเผา 26.50
Gebackene Fisch an Chilioil Sauce, Zwiebeln, Zucchini, Karotten und Céleri
Fish with roasted chilli paste, onions, zucchini, carrot and celery
- 306 **Pla Phad Phong Gali** 🍴👍 ปลาผัดผงกะหรี่ 27.50
Schwimmend gebackener Fisch mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingzwiebeln
Deep-fried Fish with Yellow curry, pepperoni and onions

Krevetten Gerichte
Main Course Shrimps

- 311 **Kiew Wan Gung** 🍴
เขียวหวานกุ้ง
Grüner Curry mit Krevetten, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosmilch nach traditionellem Rezept
Traditional green curry: Shrimps, thai eggplant, sweet-basil and coconut milk 33.50
- 312 **Grapaw Gung** 🍴
กระเพากุ้ง-ไข่ดาว
Typisch Thai! Gebratene Krevetten, mit Knoblauch, frischem Chili und Thai-Basilikum, mit Spiegelei garnier
Typical Thai! Sliced Shrimp stir-fried with garlic, fresh Chilli and Thai-Basil, serve with fried egg 29.50
- 313 **Gung Phad Phong Gali** 👍
กุ้งผัดผงกระหรี่
Schwimmend gebackener Krevetten mit gelbem Curry Peperoni und Frühlingszwiebeln
Deep-fried Shrimp with Yellow curry, pepperoni and onions 30.50
- 314 **Priew Wan Gung** 👍
เปรี้ยวหวานกุ้ง
Gebackene Krevetten an Sweet&Sour Sauce
Tiger shrimps in Sweet&Sour sauce 27.50
- 315 **Gung Med Mamuang**
กุ้งเม็ดมะม่วง
Schwimmend gebackene Krevetten mit trockenem Chili, Cashewnüsse und Zwiebeln
Stir fried shrimps with Chilli jam, cashew nut and onion 31.50
- 316 **Gung thod Samrod** 🍴
กุ้งทอดสามรส
Luftig und knusprig paniierter Krevetten,, mit Ingwer in Knoblauch-Chilisauce
Shrimps in light & crispy crust, served with ginger in garlic-chilli sauce 27.00
- 317 **Panäng Gung** 👍
พะแนงกุ้ง
Gebratene Krevetten einer pikanten Panäng-Curry Sauce
Shrimps cooked in Panang Curry sauce garnished with coconut crem and Kafia lime leaf 30.50

Nudel order Reis Favourite
Noodle or Rice Favourites 👍👍👍

401	Kaw Pad Kai <i>vegetarisch</i>	ข้าวผัดไข่				19.50
	<i>Gebratener Reis mit Ei und Saisongemüse</i>					
	<i>Fried Rice with Egg and Season vegetable</i>					
402	Phad Thai <i>vegetarisch</i> Traditionelles Nudelgericht	ผัดไทย				23.50
	<i>Traditionelles Nudelgericht aus dem Wok: Reismudeln mit Sojasprossen, grünen Schalotten, gehackten Erdnüssen und Ei</i>					
	<i>Thai national noodle dish: rice noodles stir fried with, bean sprouts, scallions, crushed peanuts and egg</i>					
			Schwein	Poulet	Rind	Krevette
			Pork	Chicken	Beef	Shrimp
403	Phad Thai Muh / Gai / Näu / Gung	ผัดไทย	22.80	23.80	24.90	26.00
	<i>Traditionelles Nudelgericht aus dem Wok: Reismudeln mit Fleisch, Sojasprossen, grünen Schalotten, gehackten Erdnüssen und Ei</i>					
	<i>Thai national noodle dish: rice noodles stir fried with, (pleas choose meat You want) bean sprouts, scallions, crushed peanuts and egg</i>					
404	Kaw Pad Muh / Gai / Näu / Gung	ข้าวผัด	21.50	23.00	24.00	25.50
	<i>Gebratener Reis mit Fleisch und Ei</i>					
	<i>Fried Rice with (pleas choose meat You want) and egg</i>					
405	Phad Se-Ew Muh / Gai / Näu / Gung	ผัดซีอิ้ว	22.50	23.50	24.90	25.80
	<i>Gebratenes Reismudeln mit Fleisch, dunkler Sojasauce, Gemüse und Ei</i>					
	<i>Fries noodle with (pleas choose meat You want) in dark soy sauce, vegetable and egg</i>					

Fleischdeklaration:

Rindfleisch:

Schweiz

Schweinefleisch:

Schweiz

Poulet:

Schweiz

Fisch:

MSC und WWF zertifizierter Fisch

D e s s e r t k a r t e

D e s s e r t s

501	Guay Buat Schie (5-10 Min. Zubereitung) <i>Banane in duftender Kokosnussmilch und Palmzucker</i> <i>Banane in Coconut milch with Palmsugar</i>	8.50
502	Kaw Tom Mad Ice Cream (20 Min. Zubereitung) <i>Gedämpftem Klebreis mit Kokosmilch in Bananenblätter serviert, dazu</i> <i>einer Kugel Mangoglace und Früchtegarnitur</i> <i>Steam sweet sticky with coconut milch, serve with mango ice cream and fresh fruit</i>	9.50
503	Ei-tim <i>Eine Portion Mango-, Kokosnuss-, oder Vanilleglace mit Fruchtmark garniert</i> <i>One cup of ice cream Mango, Coconat or Vanilla with fruits in syrup</i>	7.50
504	Ananasglace <i>Mir Ananasstückchen serviert in Ananasschale</i> <i>Pineapple ice cream in the shell</i>	10.50
505	Kokosnussglace <i>Serviert in Kokosnussschale</i> <i>Coconut ice cream in the shell</i>	10.50
506	Mangoglace <i>Serviert in Mangoschale</i> <i>Mango ice cream in the shell</i>	10.50
507	Melonenglace <i>Serviert in Melonenschale</i> <i>Melonen ice cream in the shell</i>	10.50
508	Ananas frisch / Pineappel fruit	8.00
509	Rambutan auf Eis / Raumbutan with ice in syrup	7.50
510	Litchi auf Eis / Lychee with ice in syrupo	7.50
511	Kaw Niaw Mamuang <i>Süsse Mango, serviert auf Gedämpftes Klebreis mit Kokosmilch mit Kokosmilch</i> <i>Mango served with steam sweet sticky with coconut milk</i>	12.50



