



Thai Style

Restaurant & Take Away

Menükarte

THAI STYLE
Restaurant & Take Away
9475 Sevelen
Tel: 081 599 47 07

Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag 11.00-13.30 / 17.30 – 21.00
Samstag 17.00 – 21.00
Sonntag und Montag Ruhetag

Thai-Style's Spezialitäten

Gebratener Ananasreis
mit Poulet, Gemüse und Cashewnuts
serviert in einer halben Ananas. Fr.34.-

1.



Nudelsuppe in würziger Rinderbrühe
mit geschmortem Rindfleisch und Gemüse. Fr.26.-

2.



Gemischte Vorspeisenplatte
mit Pouletspiessli, Frühlingsrollen, Gyoza und Crevetten. Fr.26.-

3.



Vorspeisen/Snacks



4. Crevettenknusperli **Crevetten im Teigmantel**

Fr.14.-



5. Gyoza **Teigtaschen gefüllt mit Poulet und Gemüse**

Fr.14.-



6. Frühlingsrollen **gefüllt mit Gemüse**

Fr.12.-



7. Pouletspiessli Satay **Pouletspiessli mit Erdnusssdip**

Fr.12.-

Suppen/Salate



8. Tom Yam Goong

Thailändische Nationalsuppe
mit Crevetten

Fr.18.-



9. Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Poulet

Fr.18.-



10. Yam Woonsen

Glasnudelsalat

Crevetten oder Poulet Fr.18.-



11. Som Tam

Papayasalat

Fr.16.-

Thai Currys



12. rotes Thaicurry mit Fleisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch Fr.19.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.22.-
gebratene Ente Fr.25.-



13. grünes Thaicurry mit Feisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch Fr.19.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.22.-
gebratene Ente Fr.25.-



14. Phanäng Thaicurry mit Fleisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch Fr.19.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.22.-
gebratene Ente Fr.25.-



15. gebratenes Thaicurry mit Fleisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch Fr.19.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.22.-
gebratene Ente Fr.25.-

Wokgerichte/gebratenes



16. Wok Gemüse

gebratenes Gemüse an
Asiasauce

Tofu oder vegetarisch Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.21.-
gebratene Ente Fr.24.-



17. Wokgericht mit

Cashewnüsse

gebratenes Fleisch mit
Gemüse und Cashewnüsse

Tofu oder vegetarisch Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.21.-
gebratene Ente Fr.24.-



18. Sweet & Sour

süss sauer mit Fleisch,
Gemüse und Ananas

Tofu oder vegetarisch Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.21.-
gebratene Ente Fr.24.-



19. Wokgericht mit

Thaibasilikum

gebratenes Fleisch mit
Thaibasilikum und Chili

Tofu oder vegetarisch Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten Fr.21.-
gebratene Ente Fr.24.-

Fleischsalate/Nudelgericht/Reisgericht



20. Laab

**Poulet-Hackfleisch-Salat
mit Koriander, Schalotten
Frühlingszwiebeln und Chili**

Poulet	Fr.23.-
gebratene Ente	Fr.26.-



21. Nam Tok

**Rindfleisch-Salat
mit Koriander, Schalotten
Frühlingszwiebeln und Chili**

Fr.23.-



22. gebratene Nudeln mit Fleisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch	Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten	Fr.20.-
gebratene Ente	Fr.22.-



23. gebratener Reis mit Fleisch und Gemüse

Tofu oder vegetarisch	Fr.18.-
Rind/Poulet/Crevetten	Fr.20.-
gebratene Ente	Fr.22.-

Entenspezialitäten



24. Ananascurry mit Ente
gebratene Ente auf
fruchtigem Ananascurry

Fr.26.-



25. gebratene Ente
knusprig gebratene Ente

Fr.23.-

Alle unsere Hauptgerichte sind inklusive Jasminreis

spezielle Beilagen

gebratener Reis

Fr. 6.- (zum Hauptgericht Fr. 3.-)

gebratener Reis mit Eier

Fr. 8.- (zum Hauptgericht Fr. 5.-)

Reisnudeln

Fr. 6.- (zum Hauptgericht Fr. 3.-)

Chicken&Chips / Fish&Chips



26. Chicken Nuggets

mit Pommes

Fr.13.-

Fr.16.-



27. Fischknusperli Pangasiusknusperli mit Tartaresauce

mit Pommes

Fr.15.-

Fr.18.-



Dessert



28. Heisse Liebe

**Vanilleglace
mit heißen Waldbeeren
und Rahm**

Fr. 9.-



29. Coupe Dänemark

**Vanilleglace
mit Schokoladensauce
und Rahm**

Fr. 9.-



30. Eiskafe

**Vanilleglace
mit Espresso und Rahm**

mit Baileys

Fr. 9.-

Fr. 12.-

Weine

Rotweine

	10cl	50cl	75cl
- Primitivo di Manduria, Italien intensiv, fruchtig, würzig mit einem runden und schönen Abgang	6.-		38.-
- Pinot Noir Goldbeere, Ostschweiz Modern vinifizierter Pinot mit intensiven Beerennoten, samtig, harmonisch mit mittlerem Körper			52.-

Weissweine

- Rosière Chardonnay, Frankreich Duftige Blütennote in der Nase im Gaumen füllig, weich und rund aromatisch und langanhaltend	5.-		31.-
- Luins blanc AOC, Schweiz Leichter, angenehm frischer und spritziger Weisswein		27.-	
- gespritzter Weisswein, süss oder sauer	8.-/20cl		
- Hugo, Elderflower & Lime	8.-/20cl		

Roséweine

- Rosé Lemanic, Schweiz Delikater, fruchtiger Roséwein mit kräftigen und grosszügigen Aromen	5.-		31.-
- Stone Cruz White Zifandel, Californien Frisch, beerig und leicht süss			29.-

Prosecco

- Weiss oder Rosé, Italien	12.-/20cl		
- Aperol Spritz	12.-/20cl		

Getränke

<u>Softgetränke</u> Coca Cola, Fanta Orange, Ice Tea, Apfelschorle, Rivella rot/blau 45cl/50cl	Fr. 4.-
<u>Thai-Softgetränke</u> Oishi Ice Tea, Kokoswasser, Fruchtsaft	Fr. 5.-
Tee Jasmine, Schwarztee, Pfefferminz	Fr. 4.-
Cafe/Espresso	Fr. 4.-
Thai-Bier Singha / Chang / Leo 33cl	Fr. 5.-
SONNENBRÄU	Lager hell 58cl Fr. 7.- Rheinperle 33cl Fr. 5.- 1891 Dunkel 50cl Fr. 7.- Panaché 33cl Fr. 5.-
Spirituosen - Whiskey (Bourbon oder Scotch) 40Vol% - Wodka (weiss oder rot) 40Vol% - Rum (braun) 35Vol% - Kräuterlikör 35Vol% - Kernobstbrand 37,5Vol%	4cl Fr. 7.-



Allergiker/Fleischdeklaration/Jugendschutz

Allergiker

Bitte wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne betreffend genauen Zutaten der einzelnen Gerichte.

Fleischdeklaration

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| - Poulet | Schweiz |
| - Rindfleisch | Schweiz |
| - Ente | Thailand / China |
| - Fisch / Meeresfrüchte | Thailand / Vietnam |

Jugendschutz

Wir verkaufen kein Bier und Wein an Jugendliche unter 16 Jahren und keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren!



Catering

Planen Sie einen Anlass? Der Thai-Style Catering Service lässt keine Wünsche offen und macht aus Ihrem Event einen Anlass, der in bester Erinnerung bleiben wird.

Für Infos wenden Sie sich bitte an das Personal.



