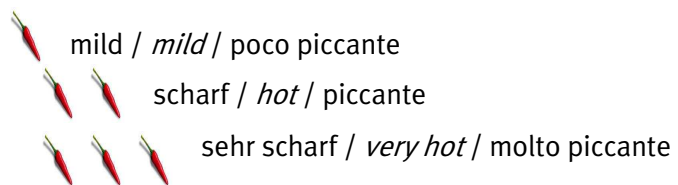


SIAM WIND



Im **Siam Wind** steht unsere thailändische Küchencrew an den Woks in der Showküche. Gewichtsprobleme kennen die Menschen in Thailand nicht. Thais mögen nur frische Zutaten und sie essen immer dann, wenn sie Hunger verspüren, also öfters kleinere Mahlzeiten über den Tag verteilt. Sie verwenden in der Küche weder Sahne, noch Butter oder Käse und es gibt fast keine Würste. Es ist eine leichte Küche, die nachhaltig sättigt. Die Grundaromen der südostasiatischen Gerichte stammen von Chilis (scharf), Limetten (sauer), Fischsaucen (salzig) und Palmzucker (süss). Unsere Thai-Crew entführt Sie mit frischen Kräutern und Gewürzen, Currypasten und Kokosmilch im Siam Wind auf eine kulinarische Reise durch ihre Heimat.



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert
All main courses will be served with perfumed rice
Tutti i piatti sono serviti con riso

SAWADEE KAP !

Unsere Thai Chefin Siriporn Saengthong
heisst Sie im Siam Wind
herzlich willkommen!

Menu “Bangkok” (ab 2 Personen)

VORSPEISENARIATION

Som Tam

Scharfer grüner Papayasalat
Spicy green papaya salad
Insalata di papaya verde piccante

Sa-Tay Gai

Pouletspiesschen mit Erdnussauce
Chicken satay with roasted peanut sauce
Spiedini di pollo con salsa di arachidi tostate

Pho Pia Thord

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse
Homemade spring rolls stuffed with glass noodles and vegetables
Involtini primavera farciti con pasta e verdure

XXXXXXXXXX

Tom Kha Goong

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Galangal und Krevetten
Coconut milk soup with galangal and prawns
Zuppa al latte di cocco con galangal e gamberi

XXXXXXXXXX

Planaeng Nua

Rindfleisch im milden Kokos Curry mit Limettenblättern
Beef in a light coconut curry with lime leaves
Carne di manzo con curry al cocco e foglie di limone

Gai Phad King

Wokgebratenes Pouletgeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Austernpilzen
Wok fried sliced chicken with ginger, spring onions and oyster mushrooms
Sminuzzato di pollo con zenzero, erbe cipolline e funghi ostriche

XXXXXXXXXX

Mango Sticky Rice

Klebreis mit cremiger Kokosmilch und Thai-Mango
Sticky rice with creamy coconut milk and Thai mango
Riso appiccicoso con latte di cocco cremoso e mango Thai

65.00 pro Person / per person

Vorspeisen

Starters

Antipasti



1 Siam's TOP SIX zum starten und abheben...

Bunte Palette südostasiatischer Vorspeisen

Selection of Southeast Asian starters

Variazione di antipasti asiatici

20.50 pro Person / *per person* / a persona

24.50 für 1 Person / *for 1 person* / per una persona

2 Poh Pia Thord

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln

Homemade spring rolls stuffed with vegetables and glass noodles

Involtini primavera farciti con verdure e pasta

16.50

3 Sa-Tay Gai

Pouletspiesschen mit gerösteter Erdnusssauce

Chicken satay with roasted peanut sauce

Spiedini di pollo con salsa di arachidi tostate

16.50

4 Sa-Tay Goong

Riesenkrevettenspiesschen mit gerösteter Erdnusssauce

King prawn skewers with roasted peanut sauce

Spiedini di gamberoni con salsa di arachidi tostate

19.50

5 Goong Kathiem Pengchau

Im Wok geröstete Knoblauchkrevetten mit grünem Mangosalat

Wok roasted garlic prawns with green mango salad

Gamberi arrostiti con aglio con insalata di mango verde

21.50



6 Plah Goong

Pochierte Riesenkrevetten mit pikanter Limettensalsa, Zitronengras, Eschalotten, Frühlingszwiebeln und Minze

Poached king prawns with spicy lime salsa, lemongrass, shallots, spring onions and mint

Gamberi in camicia con salsa piccante di lime, citronella, scalogni, cipollotti e menta

24.50

Salate

Salads

Insalate



10 Som Tam

Scharfer grüner Papayasalat mit gerösteten Krevetten, Schlangenbohnen und Erdnüssen

Spicy green papaya salad with dry roasted prawns, string beans and peanuts

Insalata di papaya verde piccante con gamberi essiccati, fagioli e noci

18.50



11 Yam Nua Yang

Würziger Rindfleischsalat mit Tomaten, Sellerie, Gurke und Eschalotten

Spicy beef salad with tomatoes, celery, cucumber and shallots

Insalata di carne di manzo piccante, pomodori, sedano, cetriolo e scalogno

19.50



12 Yam Woon Sen

Glasnudelsalat mit Poulet, Krevetten, Zitronengras-Dressing, roten Zwiebeln, Chili und Minze

Glass noodle salad with chicken, prawns, lemongrass dressing, red onions, chilli and mint

Insalata di pasta con pollo, gamberi, erbe al limone, cipolle rosse, peperoncini e menta

19.50



13 Yam Hua Pri

Grüne Bohnen mit Poulet, gekochtem Ei, knusprigen Eschalotten und Minze

Green beans with chicken, boiled egg, crispy shallots and mint

Fagiolini con pollo, uovo sodo, scalogni croccanti e menta

19.50



14 Chả Giò

Frische Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Krevetten, Eisbergsalat, Karotten und Chilisauce

Fresh vietnamese spring rolls stuffed with prawns, iceberg lettuce, carrots and chili sauce

Vietnamita involtini primavera freschi farciti con gamberi, lattuga iceberg, carote e salsa di chili

Suppen

Soups

Zuppe



20 Tom Kha

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Galangal und Koriander

Coconut milk soup with galangal and coriander

Zuppa al latte di cocco con galangal e coriandolo

- Pouletstreifen/ *chicken*/ pollo 14.00
- Krevetten/ *prawns*/ gamberi 15.50
- Gemüse und Tofu /
vegetables and tofu / verdure e tofu 12.50



21 Tom Yam Goong

Scharfe Krevettensuppe mit Zitronengras, Koriander und Limettensaft

Spicy prawn soup with lemongrass, coriander and lime juice

Zuppa di gamberi piccante con erba al limone, coriandolo e succo di limone

15.50

22 Gaeng Jued Taohoo

Glasnudelsuppe mit Tofu und Shiitakepilzen

Glass noodle soup with tofu and shiitake mushrooms

Zuppa con pasta, tofu e funghi shiitake

12.50

23 Gaeng Jued Gai

Klare Geflügelsuppe mit Poulet, Shiitakepilzen und Gemüse

Clear soup with chicken, shiitake mushrooms and vegetables

Zuppa di pollo con funghi shiitake e verdure

13.50

Fisch und Meeresfrüchte

Fish and seafood

Pesce e frutti di mare



30 Plah Rat Prik

Frittierte Zackenbarschfilets mit Palmzucker, Peperonistreifen und Sweet-Chilisauce

Deep fried grouper fillets with palm sugar, bell pepper stripes and sweet chili sauce

Filetti di cernia fritti con zucchero di palma, peperoni e salsa di chili dolce

33.50



31 Goong Mamoang

Riesenkrevetten in roter Currysauce mit Mango

King prawns in red curry sauce with mango

Gamberoni in salsa di curry rosso con mango

39.50



32 Goong Phad Krachai

Im Wok gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Krachaiwurzel und Thai Basilikum

Wok fried king prawns with garlic, krachai root and thai basil

Gamberoni fritti dal Wok con aglio, radice di Krachai e basilico thailandese

39.50



33 Plah Thod Loui Suone

Knuspriges Zackenbarschfilet mit Kräutern, Zitronengras und Thai Dressing

Crispy grouper fillet with herbs, lemongrass and thai dressing

Filetto di cernia fritto con erbe, erba al limone e salsa thailandese

33.50

34 Salmon Phad Pong Kahree

Wok gegarte Lachsfilets in gelbem Curry mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und grünem Sellerie
Wok fried salmon fillets in yellow curry sauce with onions, spring onions and green celery
Filetti di salmone del wok nel curry giallo con cipolle, cipolline e sedano verde
33.50



35 Goong Phad Nam Prik Pau

Gebratene Riesenkrevetten mit Chilipaste, Peperoni, Frühlingszwiebeln, grünen Pfefferkörnern und Thai Basilikum
Wok fried tiger prawns with chili paste, bell peppers, spring onions, green pepper corns and thai basil
Gamberoni fritti del Wok con chili, peperoni, cipolline, grani di pepe verde e basilico thailandese
39.50



36 Plah Phad Nam Prik Pau

Gebratene Doradenfilets mit Chilipaste, Peperoni, Frühlingszwiebeln, grünen Pfefferkörnern und Thai Basilikum
Wok fried gilthead fillets with chili paste, bell peppers, spring onions, green pepper corns and thai basil
Filetti d'orata del wok con chili, peperoni, cipolline, grani di pepe verde e basilico thailandese
37.50

Fleisch

Meat

Carne



40 Phad Bai Kapraow Gai

Würzig gehacktes Hähnchen mit Chili, Schlangenbohnen und scharfem Basilikum
Spicy minced chicken with chilli, string beans and hot basil
Sminuzzato di pollo con chili, fagioli thailandesi e basilico piccante
32.50

41 Khao Man Gai

Set mit pochiertem Maispoulet, Zitronengrasreis und Pouletsuppe mit verschiedenen Dips (Süße Soja, Ingwer und Chili)
A set with poached corn-fed chicken, lemongrass rice and chicken soup with various dips (sweet-soy, ginger and chilli)
Set con pollo di mais bollito, riso all'erba di limone brodo di pollo con varie salse (soia dolce, zenzero e peperoncini)
37.50



42 Gai Phad King

Im Wok gebratenes Pouletgeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Austernpilzen
Wok fried sliced chicken with ginger, spring onions and oyster mushrooms
Sminuzzato di pollo con zenzero, cipolline e funghi ostriche
32.50



51 Nua Phad Prik Thai Dam

Rührgebratene Rindfleischstreifen mit Peperoni und schwarzem Pfeffer
Wok fried beef slices with bell peppers and black pepper
Sminuzzato di manzo dal Wok con peperoni e pepe nero
39.00



52 Pad Hoisin

Chinesische Ente in Hoisinsauce, Karotten, Zucchini und Peperoni

BBQ Duck in hoisin sauce, carrots, zucchini and bell peppers

Anatra in salsa Hoisin, carote, zucchini e peperoni

36.50



54 Nua Phad Takai

Wokgebratenes Zitronengras-Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Sweet-Chilipaste

Wok fried lemongrass beef with spring onions, coriander and sweet chili paste

Sminuzzato di manzo con erbe di limone, scallions, coriandolo e peperoncino dolce

39.00

Curry

Curry

Curry



70 Gaeng Kiew Warn

Grünes Curry mit jungen Auberginen, Schlangenbohnen und Thai Basilikum

Green curry with young eggplants, string beans and thai basil

Curry verde con melanzane, fagioli e basilico thailandese

- Poulet / chicken / pollo 31.00
- Rindfleisch / beef / carne di manzo 39.00
- Ente / duck / anatra 36.50
- Krevetten / prawns / gamberi 39.00
- Gemüse und Tofu /
vegetables and tofu / verdure e tofu 25.50



71 Gaeng Phed

Rotes Curry mit Kokosmilch, Palmherzen, Babyauberginen und Thai Basilikum

Red curry with coconut milk, palm hearts, eggplants and thai basil

Curry rosso al latte di cocco, cuori di palma, melanzane e basilico thailandese

- Poulet / chicken / pollo 31.00
- Rindfleisch / beef / carne di manzo 39.00
- Ente / duck / anatra 36.50
- Krevetten / prawns / gamberi 39.00
- Gemüse und Tofu /
vegetables and tofu / verdure e tofu 25.50



73 Panaeng

Mildes Kokos Curry mit Limettenblättern

Light coconut curry with lime leaves

Curry al cocco con foglie di limette

- Poulet / chicken / pollo 31.00
- Rindfleisch / beef / carne di manzo 39.00
- Ente / duck / anatra 36.50
- Krevetten / prawns / gamberi 39.00
- Gemüse und Tofu /
vegetables and tofu / verdure e tofu 25.50

Reis- und Nudelgerichte

Rice and noodles

Riso e pasta

91 Phad Thai

Thailändische Woknudeln mit Tofu und Erdnüssen

Wok fried thai noodles with tofu and peanuts

Pasta thailandese con tofu e noci

- Poulet / chicken / pollo 23.50
- Krevetten / prawns / gamberi 27.50
- Gemüse / vegetables / verdure 20.50

93 Kaow Phad

Gebratener Reis

Fried Rice

Riso fritto

- Poulet / chicken / pollo 23.50
- Krevetten / prawns / gamberi 27.50
- Gemüse / vegetables / verdure 20.50



94 Laksa Singapore

Kokoscurry Nudeltopf nach Singapur-Art mit Krevetten, Poulet, gebackenem Tofu, gekochten Eiern, Frühlingszwiebeln und gerösteten Schalotten

Singaporean Laksa coconut-curry noodle hot pot with prawns, chicken, fried tofu, boiled eggs, spring onions and roasted shallots

Pasta al curry con gamberetti, pollo, tofu fritto, uova e cipolline

27.50



95 Phở Gà

Vietnamesische Reis-Nudelsuppe mit Poulet, Stängelkohl, Sojasprossen und Basilikum

Vietnamese rice noodle soup with chicken, kale, bean sprouts and basil

Pasta in brodo con carne di pollo, cavolo verde, semini di soia e basilico.

27.50



96 Rad Na Gai

Wokgebratene weiße Reismudeln mit Poulet, Stängelkohl und Karotten in einer dunklen Sojasauce

Stir fried white rice noodles with chicken, kale and carrots in a brown soja sauce

Pastai di riso dal Wok bianco con pollo, cavolo verde e carote in salsa di soia scura

31.00

Süss und Sauer

Sweet and Sour

Agrodolce

61 Pried Warn

Süss-Saure Sauce mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Gurken

Sweet-sour sauce with onions, bell peppers,

tomatoes and cucumbers

Salsa agrodolce con cipolle, peperoni, pomodori e citrioli

- Poulet / chicken / pollo 31.00
- Schweinefleisch / pork / maiale 29.50
- Ente / duck / anatra 36.50

62 Gai Manau

Knusprig gebackene Pouletstücke mit süssem Zitronensauce

Crispy chicken with sweet lemon-sauce

Pollo fritto con salsa al'limone

29.50

80 Phad Pak Ruam

Im Wok gegartes Saisongemüse

Seasonal Wok fried vegetables

Verdure dal Wok

- Tofu/ tofu / tofu 20.50
- Poulet / chicken / pollo 23.50

Beilagen

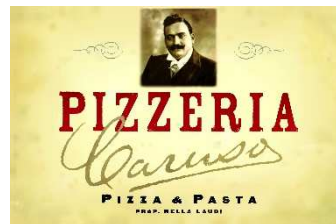
Side dishes

Contorno

- Gebratener Reis / fried rice / riso fritto
- Reismudeln / rice noodles / pasta di riso
- Wokgemüse / wok vegetables / verdure dal Wok
8.00

Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:
Origin meat, fish and seafood:

Kalb:	Schweiz
<i>Veal:</i>	<i>Switzerland</i>
Rindfleisch:	Schweiz
<i>Beef:</i>	<i>Switzerland</i>
Schwein:	Schweiz
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
Pouletbrust:	Schweiz/Ungarn
<i>Chicken breast:</i>	<i>Switzerland/Hungary</i>
Restliches Pouletfleisch:	Schweiz/Ungarn
<i>Chicken:</i>	<i>Switzerland/Hungary</i>
Ente:	Frankreich/Ungarn
<i>Duck:</i>	<i>France/Hungary</i>
Maispoularde:	Schweiz/Frankreich
<i>Corn fed chicken:</i>	<i>Switzerland/France</i>
Zackenbarsch:	Mittelmeer
<i>Grouper:</i>	<i>Mediterranean sea</i>
Krevetten:	Vietnam/Thailand
<i>Prawns:</i>	<i>Vietnam/Thailand</i>
Lachs:	Schottland
<i>Salmon:</i>	<i>Scotland</i>
Dorade:	Mittelmeer
<i>Sea bream:</i>	<i>Mediterranean sea</i>



Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer
Prices in CHF incl. Tax
Prezzi in CHF incluso IVA