

SIAM WIND

SAWADEE KAP!

Unser Thai Chef Nathee heisst Sie im Siam Wind
Herzlich willkommen!

Unsere Thai-Crew entführt Sie mit frischen Kräutern und Gewürzen, Currypasten und Kokosmilch im Siam Wind auf eine kulinarische Reise durch ihre Heimat.

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).

mild / *mild* / poco piccante



scharf / *hot* / piccante



sehr scharf / *very hot* / molto piccante



Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer
Prices in CHF incl. Tax

Vorspeisen

Starters

2 Poh Pia Thord

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse

Homemade spring rolls stuffed with glass noodles and vegetables

3 Sa-Tay Gai

Pouletspiesse mit gerösteter Erdnussauce

Chicken satay with roasted peanut sauce

Salate

Salads



10 Som Tam Gai Yang

Scharfer grüner Papayasalat mit gebratenem Poulet, gerösteten Krevetten, Schlangenbohnen und Erdnüssen

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



11 Yam Woon Sen Goong Gob

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

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

Suppen

Soups



20 Tom Kha Gai

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Poulet, Galangal und Koriander

Coconut milk soup with chicken Galangal and coriander



21 Tom Yam Goong

Scharfe Krevettensuppe mit Zitronengras und Limettensaft

Spicy prawn soup with lemon grass and lime juice



23 Gaeng Jued

Glasnudelsuppe Gemüse und Shiitakepilzen

Glass noodle soup with vegetables and shiitake mushrooms

1 Siam's TOP SIX zum Starten und Abheben.... (ab 2 Personen/ for 2 persons or more)

Bunte Palette südostasiatischer Vorspeisen

Selection of southeast Asian starters

9.50 pro Person Aufschlag zur Halbpension & Vollpension

9.50 per person additional charge to half board & full board

Curry / Fisch / Fleisch / Nudeln / Reis

Curry / fish / meat / noodles / rice



30 Phah Rat Prik

Frittierte Zackenbarschfilets mit Palmzucker, Peperonistreifen
Sweet-Chilisauce und Duftreis

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


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*
- Krevetten / *prawns*
- Tofu / *tofu* 

92 Kaow Phad

Gebratener Reis mit Poulet, Tomaten und Frühlingszwiebeln

Fried Rice with chicken, tomato and spring onions



40 Phad Bai Kapraow Gai

Würziges Hähnchen mit Chili, Schlangenbohnen
scharfem Basilikum und Duftreis

Spicy chicken with string beans chili, hot basil and perfumed rice

94 Phad Mee Hong Kong

Gebratene Reis-Eiernudeln mit mariniertem Schweinefleisch, Ei,
Frühlingszwiebeln, Karotten und Duftreis

*Stir fried rice egg noodles with red pork, egg, spring onion
carrots and perfumed rice*



701 Gaeng Kiew Warn



Poulet in grüner Currysauce mit jungen Auberginen,
Schlangenbohnen, Thai Basilikum und Duftreis

*Chicken with young eggplants, string beans, thai basil in green curry
and perfumed rice*

80 Phad Pak Ruam



Im Wok gegartes Saisongemüse mit Duftreis

Wok steamed seasonal vegetables with perfumed rice

Extra – Beilagen

Extra side dishes

- Gebratener Reis / *fried rice*
 - Reisnudeln / *rice noodles*
 - Wokgemüse / *wok vegetables*
- 8.00

Desserts

Sweets


Sago Cantaloupe

Tapiokaperlen mit Melone und Kokosnuss
Tapioca pearls with cantaloupe and coconut

Tiramisù Classico oder Mango Tiramisu

Tiramisu classic or mango tiramisu

Tahiti Vanille Crème brûlée

Tahiti vanilla creme brulee 

Toblerone Cake und Schokoladenmousse

Toblerone cake and chocolate mousse

Frischer Fruchtsalat

Fresh seasonal fruit salad

M Ö V E N P I C K® Ice Cream




THE ART OF SWISS ICE CREAM

Vanilla Dream, Espresso Croquant,
Swiss Chocolate, Caramelita, Strawberry,
Stracciatella, Pistachio

mit Rahm / *with whipped cream*

Sorbets

Sherbets

Lemon-Lime, Strawberry-Raspberry,   
Passionfruit-Mango

Zitronen-Limettensorbet mit Vodka

Lemon-Lime sherbet with Vodka

Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:

Origin of meat, fish and seafood:

Rindfleisch:	Schweiz
Beef:	Switzerland
Schwein:	Schweiz
Pork:	Switzerland
Poulet:	Schweiz/Ungarn/Frankreich
Chicken:	Switzerland Hungary/France
Zackenbarsch:	Mittelmeer
Grouper:	Mediterranean sea
Krevetten:	Vietnam/Thailand
Prawns:	Vietnam/Thailand



Glutenfrei
Gluten free



Lactosefrei
Lactose free



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan



kann Nüsse enthalten
may contain nuts

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

*Our service staff will be happy to inform you
about additives, allergens & food intolerance.*