

# SIAM WIND

SAWADEE!

สวัสดี!

Unsere Thai-Crew 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 Rahm, 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), Fischsauce (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*

Prezzi in CHF incluso IVA

## Vorspeisen

Starters

Antipasti




- 1 Siam's TOP SIX  
zum Starten und abheben...

Bunte Palette südostasiatischer Vorspeisen

*Selection of south-east Asian starters*

Variazione di antipasti asiatici

23.50 pro Person / *per person* / a persona

- 2 Poh-Pia Tord 

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse  
und Glasnudeln

*Homemade spring rolls stuffed with vegetables and glass noodles*

Involtini primavera farciti con verdure e spaghetti di riso

19.50

- 3 Sa-Tay Gai 

Pouletspiesse mit gerösteter Erdnusssauce

*Chicken satay with roasted peanut sauce*

Spiedini di pollo con salsa di arachidi tostate

20.50


- 4 Sa-Tay Goong 

Riesenkrevettenspiesse mit gerösteter Erdnusssauce

*Prawn skewers with roasted peanut sauce*

Spiedini di gamberoni con salsa di arachidi tostate

21.50

- 5 Tord Man Pla 

Frittierte marinierte Fisch Krapfen, Erdnüsse und süsse Chili Sauce

*Deep fried fish cakes with peanut and sweet chili sauce*

*Fritelle di pesce con arachidi tostate e salsa agrodolce*

19.50

## Salate

### Salads

#### Insalate



10

Som-Tam



Scharfer grüner Papaya Salat mit grünen Bohnen  
und geröstete Erdnüsse

*Spicy green papaya salad with string beans and roasted peanuts*

Insalata di papaya verde piccante con fagiolini e arachidi tostati

19.50



11

Gai Told Takhrai



Frittierte Poulet Schenkel mit Zitronengrass, Kaffir Blätter und Tamarind  
Sauce

*Deep fried chicken with lemongrass, kaffir lime leaves and tamarind sauce*

Coscie di pollo marinate con lemongrass, foglie di lime e salsa tamarindo.

21.50



12

Yam Woon-Sen Goong



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 spaghetti di riso con pollo, gamberi, lemongrass,  
cipolle rosse, peperoncino e menta

22.50



13

Pla Tord Lui Suo



Frittierte Fischfilets mit scharfen Kräutersalat, Cashews und Chili

*Deep fried grouper fillets with spicy herb salad, cashew nuts and chilli paste*

Filetti di cernia fritti con insalata di erbe piccanti, anacardi e peperoncini

21.50



14

Poh-Pia Vietnam

Vietnamesische Frühlings Rollen mit Gemüse, Tofu, Glas-Nudeln und  
Erdnuss-Zitronen Grass Sauce

*Vietnamese spring rolls with vegetables, tofu, glass noodles and peanut-  
lemongrass sauce*

Involtino Vietnamita con tofu, spaghetti di riso e salsa di arachidi tostate e  
lemongrass

19.50

## 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 16.50
- Krevetten/ *prawns*/ gamberi 17.00
- Gemüse und Tofu/ *vegetables and tofu*/ verdure e tofu 14.50



21

Tom-Yam Goong

Scharfe Krevettensuppe mit Zitronengras, Koriander, Champignons und Limettensaft

*Spicy prawn soup with lemongrass, coriander, champignons and lime juice*

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

18.00

22

Gaeng Jued Gai

Klare Geflügelsuppe mit Glasnudeln, Shiitakepilzen und Gemüse

*Clear soup with glass noodles, shiitake mushrooms and vegetables*

Zuppa di pollo con spaghetti di vetro, funghi shiitake e verdure

- Pouletstreifen/ *chicken*/ pollo 15.50
- Tofu/ *tofu*/ tofu 13.50

## Fisch und Meeresfrüchte



*Fish and seafood*

Pesce e frutti di mare



30

Pla 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*

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

34.50



31

Pad Char

Im Wok gebratene Riesengarnelen mit thailändischem Gewürz, grünem  
Pfeffer, Thai-Basilikum und Duftreis

*Wok fried king prawns with aromatic Thai herbs,  
green pepper, Thai basil and perfumed rice*

Gamberoni fritti nel wok con erbe thailandesi,  
pepe verde, basilico thailandese e riso

43.50

Mit Rindfleisch / with beef / con carne di manzo

43.50



33

Goong Pad Nam-Prik Pau

Gebratene Riesenkrevetten mit Chilipaste, Peperoni, Frühlingszwiebeln,  
grünen Pfefferkörnern

Thai-Basilikum und Duftreis

*Wok fried tiger prawns with chili paste, bell peppers,  
spring onions, green pepper corns, Thai basil and perfumed rice*

Gamberoni fritti nel Wok con chili, peperoni, cipolline,  
pepe verde, basilico thailandese e riso

43.50

Mit Rindfleisch / with beef / con carne di manzo

43.50

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 fritti nel wok in curry giallo con cipolle,  
cipollotti e sedano verde

40.50

## Fleisch



Meat

Carne



40

Pad Bai Kapraow Gai

Würzig gehacktes Hähnchen mit Chili, Schlangenbohnen, scharfem Basilikum und Duftreis

*Spicy minced chicken with chilli, string beans, hot basil and perfumed rice*

Pollo tritato piccante con peperoncino, fagioli serpente, basilico piccante e riso

34.50



41

Gai Pad Med Mamuang



Rührgebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Duftreis

*Wok fried chicken with cashew nuts, bell pepper, onions spring onions and perfumed rice*

Sminuzzato di pollo con anacardi, peperoni, cipolle, cipollotto e riso

34.50



42

Gai Pad Khing

Im Wok gebratenes Pouletgeschnetzeltes mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Austernpilzen und Duftreis

*Wok fried sliced chicken with ginger, spring onions, oyster mushrooms and perfumed rice*

Sminuzzato di pollo fritto nel wok con zenzero, cipollotto, funghi ostrica e riso

34.50



43

Nua Pad Prik-Thai Dam

Rührgebratene Rindfleischstreifen mit Peperoni, schwarzem Pfeffer und Duftreis

*Wok fried beef slices with bell peppers, black pepper and perfumed rice*

Sminuzzato di manzo nel Wok con peperoni, pepe nero e riso

42.50



44

Pad Hoisin


Chinesische Ente in Hoisinsauce, Karotten, Zucchini, Peperoni und Duftreis

*BBQ Duck in Hoisin sauce, carrots, zucchini bell peppers and perfumed rice*

Anatra in salsa Hoisin, carote, zucchini e peperoni e riso

40.50


Curry   
Curry  
Curry

 70 Gaeng Kiew-Warn

Grünes Curry mit jungen Auberginen, Schlangenbohnen,  
Thai Basilikum und Duftreis  
*Green curry with young eggplants, string beans, Thai basil  
and perfumed rice*

Curry verde con melanzane, fagioli serpente, basilico thailandese  
e riso

- Poulet / *chicken* / pollo 35.00
- Krevetten / *prawns* / gamberi 42.00
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 42.50
- Gemüse und Tofu /  
*vegetables and tofu* / verdure e tofu 27.50
- Ente / *duck* / anatra 40.50

 71 Gaeng Ped

Rotes Curry mit Kokosmilch, Palmherzen, Babyauberginen  
Thai Basilikum und Duftreis  
*Red curry with coconut milk, palm hearts, eggplants,  
Thai basil and perfumed rice*

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

- Poulet / *chicken* / pollo 35.00
- Krevetten / *prawns* / gamberi 42.00
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 42.50
- Gemüse und Tofu /  
*vegetables and tofu* / verdure e tofu 27.50
- Ente / *duck* / anatra 40.50

 72 Panaeng

Mildes Kokos Curry mit Kaffirlimettenblättern und Duftreis  
*Light coconut curry with kaffir lime leaves and perfumed rice*  
Curry leggero al cocco con foglie di kaffir lime e riso

- Poulet / *chicken* / pollo 35.00
- Krevetten / *prawns* / gamberi 42.00
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 42.50
- Gemüse und Tofu /  
*vegetables and tofu* / verdure e tofu 27.50
- Ente / *duck* / anatra 40.50

## Reis- und Nudelgerichte



*Rice and noodles*

Riso e pasta


### 91 Pad-Thai



Thai-Woknudeln mit Tofu, Bohnsprossen und Erdnüssen

*Wok fried Thai noodles with tofu, bean sprouts and peanuts*

Pasta thailandese con tofu e noci


- Poulet / *chicken* / pollo 27.50
- Krevetten / *prawns* / gamberi 29.50
- Gemüse / *vegetables* / verdure 22.00 
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 30.50
- Ente / *duck* / anatra 37.50

### 92 Kaow-Pad

Gebratener Reis mit Tomate, Zwiebel, und Ei

*Fried Rice with tomato, onion and egg*

Riso fritto

- Poulet / *chicken* / pollo 27.50
- Krevetten / *prawns* / gamberi 29.50
- Gemüse / *vegetables* / verdure 22.00 
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 30.50
- Ente / *duck* / anatra 37.50



### 93 Singapore Laksa

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

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

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

29.50

### 94 Pad Mee Hong Kong

Gebratene Reis-Eiernudeln mit mariniertem Poulet, Ei, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zwiebeln und Karotten

*Stir fried rice egg noodles with marinated chicken, egg, spring onion, bell pepper, onion and carrots*

Spaghetti di riso con uovo fritto e pollo marinato, uova, cipolline e carote

25.00



### 95 Nasi Goreng

Indonesischer pikanter gebratener Reis mit Krevetten, Spiegelei und Poulet-Satay

*Indonesian spicy fried rice with prawns, fried egg and chicken satay*

Riso indonesiano fritto con gamberi, uovo fritto e pollo satay

29.50



## 96 Kuai-Tiaw

Thailändische Nudel-Suppe mit Reisnudeln, Soja Sprossen, Pak-Choi und Knoblauch

*Thai noodle soup with rice noodles, beansprouts, and fried garlic.*

Zuppa di noodle thailandese con spaghetti di riso, pak-choi, germogli di soja e aglio fritto

- Poulet / *chicken* / pollo 28.50
- Rindfleisch / *beef* / carne di manzo 30.50

## Süss und Sauer

*Sweet and Sour*

Agrodolce

## 61 Prieu-Warn

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

*Sweet-sour sauce with onions, bell peppers, tomatoes, cucumbers and perfumed rice*

Salsa agrodolce con cipolle, peperoni, pomodori, cetrioli e riso

- Poulet / *chicken* / pollo 35.00
- Ente / *duck* / anatra 40.50

## 80 Pad Pak Ruam



Im Wok gegartes Saisongemüse mit Duftreis

*Seasonal Wok fried vegetables with perfumed rice*

Verdure nel Wok con riso

- Tofu/ *tofu* / tofu 23.50 
- Poulet / *chicken* / pollo 25.50

## Extra Beilagen



*Extra side dishes*

Contorno extra

- Gebratener Reis / *fried rice* / riso fritto
- Reisnudeln / *rice noodles* / pasta di riso
- Wokgemüse / *wok vegetables* / verdure dal Wok 9.00

## Desserts

Sweets

Dolce

### Bua-Loy Peuk

Taro-Tapiokaperlen in warmer Kokosnuss-Creme

*Taro-tapioca pearls in warm coconut cream*

Perle di tapioca al taro in crema di cocco tiepida

14.50

### Kluay Kai Bouch-Chii

Bananen-Würfel in warmer Kokosnuss-Creme

*Plantain Banana in warm coconut cream*

Banana Plantain in crema di cocco tiepida

14.50



Glutenfrei  
*Gluten free*  
Senza glutine



Lactosefrei  
*Lactose free*  
Senza lattosio



vegetarisch  
*vegetarian*  
vegetariano



vegan  
*vegan*  
vegano



kann Nüsse enthalten  
*may contain nuts*  
può contenere noci

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.*

Il nostro personale di servizio sarà lieto di informarvi su additivi, allergeni e intolleranze alimentari.

**Herkunft Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte:**

***Origin meat, fish and seafood:***

**Origine carne, pesce e frutti di mare:**

Kalb:	Schweiz
<i>Veal:</i>	<i>Switzerland</i>
Vitello:	Svizzera
Rindfleisch:	Schweiz
<i>Beef:</i>	<i>Switzerland</i>
Manzo:	Svizzera
Schwein:	Schweiz
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
Maiale:	Svizzera
Pouletbrust:	Schweiz/Ungarn/Frankreich
<i>Chicken breast:</i>	<i>Switzerland/Hungary</i>
Petto di pollo:	Svizzera/Ungheria
Restliches Pouletfleisch:	Schweiz/Ungarn
<i>Chicken:</i>	<i>Switzerland/Hungary/Frankreich</i>
Pollo:	Svizzera/Ungheria/Francia
Ente:	Frankreich/Ungarn
<i>Duck:</i>	<i>France/Hungary</i>
Anatra:	Francia/Ungheria
Maispoularde:	Schweiz/Frankreich
<i>Corn fed chicken:</i>	<i>Switzerland/France</i>
Pollo alimentato a mais:	Svizzera/Francia
Zackenbarsch:	Mittelmeer
<i>Grouper:</i>	<i>Mediterranean sea</i>
Cernia:	mare Mediterraneo
Krevetten:	Vietnam/Thailand
<i>Prawns:</i>	<i>Vietnam/Thailand</i>
Gamberi:	Vietnam/Thailandia
Lachs:	Schottland
<i>Salmon:</i>	<i>Scotland</i>
Salmone:	Scozia
Dorade:	Mittelmeer
<i>Sea bream:</i>	<i>Mediterranean sea</i>
Orata:	Mare Mediterraneo



**ZEIT**  
take-away

K E L  
L E R  
B A R

RESTAURANT  
CORVATSCH  
*St. Moritz*

leCarnotzet  
RACLETTE ET FONDUE

stüva  
restaurant

*GourmIndia*

ต้มยำ  
SIAM  
wind  
asian kitchen

KURA  
蔵  
JAPANESE RESTAURANT