



Thai Lotus
Waldisberg

Herzlich Willkommen

Ning Lang-Chabthaisong führt das Waldisberg als Thai Restaurant. Ihre Tochter Näck leitet den Service-Bereich und Pai Chabkhunthod, einer der besten Thai-Köche in der Schweiz, verwöhnt Ihren Gaumen.

Unser kulinarisches Angebot reicht von thailändisch-asiatischer Fusionsküche, traditioneller Thaiküche bis hin zu Schweizer Gerichten.

Wir setzen auf natürliche, frische Zutaten und hausgemachte Produkte.

Ausgelesene Spitzenweine passen hervorragend zu den angebotenen Speisen.

Eine gemütliche Raucher-Lounge im Säali für die Zigarette/Zigarre davor oder danach rundet das Gourmet-Angebot ab.






Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch und einen guten Appetit.

Ihr
Thai-Lotus Team

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 11:45 – 14:00, 18:00 – 23:00 Uhr

Warendeklaration:

-  Rindfleisch: Schweiz
-  Kalbfleisch: Schweiz
-  Poulet: Schweiz
-  Fisch, Crevetten: Vietnam
-  Ente: Polen

Die folgenden Preisangaben verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind in Schweizer Franken angegeben.



Vorspeisen

Schärfe



Gai Satay Pouletspiessli mit Erdnussauce 16.00



Spring Rolls Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse gefüllt 14.00



Thod man Gung Crevetten – Hacktätschli mit roter Curry Füllung 16.00



Vorspeisenplatte Gai Satay -Spring Rolls – Thod man Gung – Som Tam auf einer Platte (für 2 Personen) 44.00

Salate



Som Tam Papayasalat 14.00



Yam Ped Grob Knuspriger Entensalat mit grünem Mango 18.00



Yam Wun Sen Gai Glasnudelsalat mit Poulet 16.00



Nüa Nam Tok Rindfleischsalat (Entrecôte) Isan Style 18.00



Lab Gay Pouletsalat Isan Style 16.00



Phla Gung Crevettensalat mit Chillypaste und Kräutern 18.00



Suppen

Schärfe



Tom Yam Gung	Klare Suppe mit Crevetten	16.00
Tom Kha Gai	Kokossuppe mit Poulet	14.00
Gratiemsoup Gung	Knoblauchsuppe mit gebratenen Crevetten	16.00
Gaeng Jüd Khei Nam	Gemüsebouillon mit Omelett und Gemüse	14.00

Poulet und Ente



Gaeng Phet Gay Prik Khinu	Rotes Curry mit Kokosmilch, Poulet und Thai Spezial Chilly	34.00
Gai Phad Med Ma-muang	Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashew Nüssen	34.00
Ped Phad Grapau	Gebratene Entenbrust mit scharfem Basilikum	36.00
Gaeng Phet Ped Yang	Entenbrust mit rotem Curry und Früchten	38.00
Gai Phad Priowan	Poulet Sweet and Sour	34.00

Alle Gerichte mit Jasminreis.

Gebratener Reis Aufpreis 5.00



Fleischgerichte

Schänke



Gaeng Khua Nüa

Rinds - Entrecôte mit Gaeng Khua Curry
mit Ananas

39.00



Nüa Phad Prigthai
Oon

Rinds - Entrecôte gebraten mit grünem
Pfeffer

39.00



Nüa Phad Bei
Grapau

Rindfleisch gebraten mit Thai Basilikum

38.00



Kalbscôtelette
Phad Khi Mau

Kalbskotelett grilliert mit Sauce nach Wahl
- Thai Whisky Sauce - rote Currysauce oder
grüne Currysauce

49.00

Crevetten und Fisch



Panaeng Gung

Panaeng Curry mit Riesencrevetten in der
Schale

42.00



Gung Makham

Grillierte Crevetten mit Tamarinsauce

39.00



Ho Mok Talay

Seafood und Red Snapper mit rotem Curry
in der jungen Kokosnuss

43.00



Pla Rad Prig

Red Snapper mit Chilisauce

39.00



Gung Mangkon
Phad Phed

Hummer mit Gemüse, Chilly und Thai
Whisky

54.00

Alle Gerichte mit Jasminreis.

Gebratener Reis Aufpreis

5.00



Vegetarisch

Schänfe



Tauhu Phad med
mamuang Tofu mit Cashew Nüssen 31.00

Phad Pak Ruam Wokgemüse 31.00



Gaeng Daeng
Tauhu Rotes Curry mit Tofu und Gemüse 31.00

Reis und Nudeln

Pat Thai Gung Gebratene Reismudeln mit Crevetten 32.00

Khau Phad Gai Gebratener Reis mit Poulet 32.00



Khau Phad
Tomyam Gebratener Reis mit Rindfleisch und
Tomyam Paste und Ananas 32.00

(Serviert mit Jasminreis)

Currys

Pouletfleisch Grünes Curry, rotes Curry
oder Massaman Curry 34.00

Rindfleisch Grünes Curry, rotes Curry
oder Massaman Curry 39.00

Ente Grünes Curry, rotes Curry
oder Massaman Curry 38.00

Crevetten Grünes Curry, rotes Curry
oder Massaman Curry 39.00



Swiss mit Pai

Mistkratzerli	Thai style serviert mit Papayasalat und 3 Saucen (Zubereitungszeit ca. 30 Min.)	39.00
Kalbscôtelette	Paniert mit Mangocutney und Senffrüchte und Pommes frites	49.00
Entrecôte	Entrecôte Café de Paris mit Gemüse und Reis oder Pommes frites	49.00

Dessert

Khaw Niau Ma-muang	Sticki Reis mit Kokossauce und gelben Mango	16.00
Gluay Thod	Frittierte Banane mit Honig und Kokosglace	14.00
Mousse Mang-muang	Mangomousse – Hausspezialität von Pai	16.00
Mango Sorbet	Mit Prosecco und frischen Mango	12.00
Colonel	Cirtonen-Sorbet mit Wodka	12.00
Glace Kugeln	Vanille Kokos Mango Zitrone (pro Kugel)	4.00



Thai Lotus
Waldisberg

Softs

Cristallo Citro	33 cl	4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	4.50
Fanta Orange	33 cl	4.50
Rivella blau	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Granini Orange	33 cl	4.50
Möhl Shorley	33 cl	4.50
Möhl Saft Klar ohne Alkohol (Bügelflasche)	50 cl	5.50
OISHI	50 cl	5.50
Tee / Kaffee / Espresso		4.50



Thai Lotus
Waldisberg

Mineralwasser

Black Forest Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
Black Forest Mineralwasser ohne Kohlensäure	75 cl	8.00
Valser Silence ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Valser Silence ohne Kohlensäure	100 cl	9.50
Valser mit Kohlensäure	50 cl	5.50
Valser mit Kohlensäure	100 cl	9.50

Bier

Sonnenbräu Bier Lager hell	30 cl	4.20
Sonnenbräu Bier Weizengold	50 cl	6.50
Sonnenbräu Bier alkoholfrei	33 cl	4.50
Chang Bier (Thailand)	33 cl	6.50
Shinga Bier (Thailand)	33 cl	6.50
Möhl Saft Klar mit Alkohol (Bügelflasche)	50 cl	6.50