

Dessert

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 300 | Coconut ice-cream
Kokosnuss Eis
<i>Glace à la noix de coco</i> | CHF 12.-- |
| 301 | Mango-Sorbet
Mango Sorbet
<i>Sorbet de mangue</i> | CHF 12.-- |
| 302 | MIXED SORBET | CHF 15.-- |
| 304 | Mixed Fruits
Frische exotische Früchte
<i>Fruits frais exotiques</i> | CHF 25.-- |
| 305 | Banana Flambé | CHF 20.-- |

Bier

- | | | |
|--|--------------------|----------|
| | Singha Beer | CHF 7.-- |
| | Chang Beer | CHF 7.-- |
| | Green Tea | CHF 7.-- |
| | Jasmin Tea | CHF 7.-- |



Thai cuisine is known for its variety and sophistication. It is one of the best in the world, with a balance of flavors, structures and colors. It requires more than one or two dishes to achieve the blend of flavors that you appreciate in Thailand. Every meal is a balancing act between its own flavors. Soups and curries are sour and creamy-sweet at the same time, seasoned with acid tamarind, fiery hot chilies, bitter lime leaves and a handful of basil, coriander and mint.

Die thailändische Küche ist bekannt für Ihre Vielfalt und Raffinesse. Sie erreicht ein Gleichgewicht an Aromen, Strukturen und Farben durch das Mischen von Gerichten. Jede thailändische Mahlzeit ist ein Balanceakt zwischen ganz eigenen Geschmacksrichtungen. Suppen und Currys sind säuerlich und cremig-süß zugleich, abgeschmeckt mit saurer Tamarinde, feurig scharfen Chilis, bitteren Limettenblättern und einer Handvoll Basilikum, Koriander und Minze.

La cuisine thaïlandaise est connue pour sa variété et sa sophistication. C'est l'une des meilleures au monde, avec un équilibre harmonieux de saveurs, de structures et de couleurs. Il faut plus d'un ou deux plats pour obtenir le mélange de saveurs que vous appréciez en Thaïlande. Chaque repas est un acte d'équilibre entre ses propres saveurs. Les soupes et les currys sont à la fois acides et crémeux-doux, assaisonnés de tamarin acide, de piments ardents, de feuilles de lime amère et d'une poignée de basilic, de coriandre et de menthe.



MENU RUA THAI

Mixed plate «Rua Thai»

Vorspeise-Variationen « Rua Thai »

Variation d'entrée "Rua Thai"

Spicy soup with prawn, mushroom, coriander & coconut

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, Koriander & Kokosnuss

Soupe piquante avec crevettes, champignons, coriandre & noix de coco

Sliced Beef with chili and basil leaves

Feingeschnittenes Rindfleisch mit Chili & Basilikum Blätter

Fines tranches de bœuf avec chili & basilic

Vegetable stir-fry

Gebratenes Gemüse

Légumes frits

Steamed Rice

Gebratener Reis

Riz blanc à la vapeur

Banana Flambé

per person / pro Person

CHF 88. --

SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE / FRUITS DE MER

113 **Fried prawn served with mixed vegetables and oyster sauce** CHF 42.--

Garnelen in Austernsauce mit verschiedenen Gemüse

Crevettes & variation de légumes à la sauce aux huîtres

114 **Sea Bass filet with spicy lemon sauce** CHF 39.--

Seebarschfilet mit würziger Zitronensauce

Filet de loup de mer à la sauce citronnée épicée

115 **Fried prawn with garlic, pepper and coriander** CHF 53.--

Frittierte Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander

Crevettes frit à l'ail, poivre & coriandre

BEEF / RIND / BOEUF

116 **Beef stir-fries with pepperoni & basil leaves** CHF 45.--

Rindfleisch mit Paprika und Basilikum Blätter

Viande de bœuf aux poivrons & basilic

117 **Beef with chili and basil leaves "Bom Bom"** CHF 45.--

Feingeschnittenes Rindfleisch mit Chili und Basilikum Blätter

Fines tranches de bœuf aux piments & basilic

LOBSTER / HUMMER / HOMARD

106 LOBSTER (1/2 Portion) CHF 35.--

107 Lobster with special red curry and lemon-grass CHF 65.--

Hummer mit rotem Curry und Zitronengrass

Homard au curry rouge & citronnelle

Your dish will be served with rice of your choice:

108 Steam Rice Gedämpfter Reis Riz blanc

109 Fried Rice Gebratener Reis Riz frit

110 Fried Noodle Gebratene Nudeln Nouilles frites

THAI NOODLES (Phat Thai)

Special Thai noodles with tamarind sauce & tofu

Thai-Nudeln mit Tamarindensauce & Tofu

Nouilles thaïlandaises à la sauce tamarin & tofu

111 Chicken / Geflügel / Poulet CHF 38.--

112 Shrimp / Garnelen / Crevettes CHF 42.--

MENU ORCHID

“Mix Appetizer”, beef, prawns & papaya salad

Gemischter Vorspeise mit Fleisch, Garnelen & Papaya

Entrée mixed avec viande, crevettes & papaye

Spicy soup with prawn, coriander and mushroom

Suppe mit Garnelen, Pilzen & Koriander

Soupe avec crevettes, champignons & coriandre

Green Curry Chicken

Geflügel an grünem Curry

Viande de porc au curry vert

Vegetable stir-fries

Gebratenes Gemüse

Légumes frits

Steam Rice

Gedämpfter Reis

Riz blanc à la vapeur

Banana Flambé

per person / pro Person

CHF 83. --

MENU SOPHIE

Salad Sophie «Rua Thai», chicken, beef, vegetables & fruits

Sophie-Salat "Rua Thai" Hühnchen, Rindfleisch, Gemüse & Früchte

Sophie Salade "Rua Thai", poulet, bœuf, légumes & fruits

Vegetable soup

Gemüsesuppe

Soupe aux légumes

Red Curry with Beef & Pineapple

Roter curry mit Rindfleisch & Ananas

Viande de bœuf au curry rouge & ananas

Vegetable stir-fries

Gebratenes Gemüse

Légumes frits

Steamed rice

Gedämpfter Reis

Riz blanc à la vapeur

Banana Flambé

per person / pro Person

CHF 79. --

CHICKEN / HÜHNCHEN / POULET

100 **Fried chicken breasts with cashew nuts, onion, and peperoni** CHF 38.--

Hähnchenbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln und Peperoni

Frit tranches de poulet avec des cashew cacahuètes, onion et peperoni

101 **Fried chicken flavoured with basil leaves and chili** CHF 38.--

Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfem Basilikum und Chili

Viande de poulet sautée avec basilic piquant & piments

PORK

102 **Fried Pork with garlic, coriander and pepper** CHF 40.--

Frittiertes Schweinefilet mit Knoblauch, Koriander und Pfeffer

Viande de porc marinée avec ail, coriandre & poivre

103 **Fried pork served with bamboo in oyster sauce and chili** CHF 40.--

Frittiertes Schweinefilet mit Bambussprossen, Austernsauce & Chili

Viande de porc sautée marinée, pousses de bambou, sauce aux huitres & chili

DUCK / ENTE / CANARD

104 **Fried duck breasts with onion, pepperoni and basilic** CHF 42.--

Frittierte Entenbrust mit Zwiebeln, Peperoni und Basilikum

Poitrine de canard frite avec oignons, peppéroni & piments

105 **Roast marinated duck breasts with honey** CHF 42.--

Marinierte und gebratene Entenbrust mit Honigsauce

Poitrine de canard sautée et marinée avec sauce au miel

Curry's

Please choose your dish and combine with one of our curries:

4... **Green Curry** - bamboo shoots, coconut, basil leaves & aubergine

5... **Red Curry** - aubergine, coconut & basil leaves

6... **Special Red Curry** (PHANAENG) - lemongrass, & onions

7... **Yellow Curry** - potatoes, onions, nuts & coconut

Mix with the ingredients of your choice:

...0	Tofu	Tofu	<i>Tofu</i>	CHF 38.--
...1	Chicken	Geflügel	<i>Poulet</i>	CHF 38.--
...2	Pork	Schweinefleisch	<i>Porc</i>	CHF 40.--
...3	Fish	Fisch	<i>Poisson</i>	CHF 40.--
...4	Duck	Ente	<i>Canard</i>	CHF 42.--
...5	Beef	Rindfleisch	<i>Boeuf</i>	CHF 42.--
...6	Shrimp	Garnelen	<i>Crevettes</i>	CHF 42.--

Your dish will be served with rice of your choice:

108	Steam Rice	Gedämpfter Reis	<i>Riz blanc</i>
109	Fried Rice	Gebratener Reis	<i>Riz frit</i>
110	Fried Noodle	Gebratene Nudeln	<i>Nouilles frites</i>

In addition, if you like any vegetables please choose from the following:

97	Vegi stir-fry	Gemüsesorten	Assortiment de légumes	CHF 23.--
98	Vegi Oystersauce	Vegi Austernsauce	Vegi sauce aux huitres	CHF 21.--
99	Pok-Choi	Chinakohl	Chou chinois	CHF 20.--

MICKY MOUSE

2x Spring rolls & Sate Chicken

2x Frühlingsrollen & Geflügelspiess

2x Rouleaux de printemps & brochette de poulet

Escalope yellow curry

Schnitzel gelber Curry

Escalope, curry jaune

or

Sweet and sour chicken

Geflügel süss-sauer

Poulet aigre-doux

Steamed rice

Gedämpfter Reis

Riz blanc à la vapeur

Choice of ice-cream

Auswahl an Eis

Choix de glaces

per person / pro Person

CHF 49. --

APPETIZERS / VORSPEISEN / ENTRÉES

- 10 **Spring rolls with pork** CHF 13.--
Knusprige Frühlingsrollen mit Schweinefleisch
Rouleaux de printemps croustillants à la viande de porc
- 11 **Spring rolls "vegi"** CHF 13.--
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse
Rouleaux de printemps croustillants aux légumes
- 12 **Ravioli dumplings with minced pork and prawn filling** CHF 15.--
Gedämpfte Ravioli gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps
Raviolis à la vapeur, fourrés à la viande de porc & crevettes
- 13 **SATE GAI** CHF 20.--
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Butter-Sauce
Brochettes de poulet à la sauce cacahuètes
- 14 **Mixed Appetizer "RUA THAI"** CHF 23.--
- 15 **Thai Fried Calamari** CHF 18.--
Gebratener Thai-Kalamari
Calamar thaïlandais frits
16. **Vietnamese Lettuces Wrap** CHF 18.--
Vietnamischer Wrap mit Garnelen
Roulades vietnamiennes aux crevettes

SOUPS

- 20 **Vegetable soup** CHF 13.--
Gemüsesuppe
Soupe aux légumes
- 21 **Chicken soup, coconut milk and coriander** CHF 15.--
Geflügelsuppe mit Kokosmilch
Soupe de poulet au lait de coco
- 22 **Prawn soup with mushrooms & coriander "TOM YAM KUNG"** CHF 18.--
Suppe mit Garnelen, Pilzen & Koriander
Soupe avec crevettes, champignons & coriandre

SALADS

- 30 **Thai Chicken salad** CHF 18.--
Thailändische Geflügelsalat
Salade de poulet à la mode thaïlandaise
- 31 **Beef salad with Thai seasoning sauce and coriander** CHF 23.--
Pikanter Rindfleischsalat mit Koriander
Viande de bœuf piquante avec coriandre
- 32 **Prawn flavoured with lemongrass & lime juice** CHF 23.--
Garnelen mit Zitronengrass und Limette
Crevettes à la citronnelle & limette
- 33 **Papaya Salad** CHF 21.--
- 34 **"Sophie Salad", chicken, beef, vegetables & fruits** CHF 18.--
Salat Sophie, Geflügel, Fleisch, Gemüse & Früchte
Salade Sophie, poulet, bœuf, légumes & fruits