„Gin Khao“ - Essen in Thailand

Essen, wann immer man Lust hat

Die Thailänder verbinden das Essen mit Spass & Freude „Sanuk“. In den Grossstädten und an viel frequentierten Lagen bekommt man 24 Stunden an 7 Tagen etwas zu Essen. Mit den vielen Restaurants, Gar- und Suppenküchen gehört das Essen zu jeder Tageszeit zur Thaikultur.

Reis gibt es in vielen Formen und Varianten:.

Khao Plau
Den normalen gekochten Jasminreis bekommt man zu jedem Essen dazu.

Khao Neow
Den Klebreis gibt es im Norden Thailands als Beilage zu jedem Essen.

Khao Pad
Den gebratenen Reis isst man gerne als Zwischenmahlzeit.

Nudeln werden in Thailand vorwiegend aus Reis- oder Mungo-Bohnenmehl hergestellt. Es gibt Reisnudeln, Bami und Glasnudeln. Sie werden meistens in den Suppenküchen verwendet. Nudeln werden gekocht, gebraten und auch gerne zusammen mit Gemüse und Fleisch zubereitet.

Das bekannteste gebratene Nudelgericht Thailands ist Pad Thai. Natürlich sind auch die thailändischen Nudelsuppen wegen ihren besonderen Gewürzen sehr berühmt.

Essen wie die Thais

Die Thais essen mit Löffel und Gabel. Mit der Gabel schiebt man das Essen auf den Löffel. Mit dem Löffel isst man anschliessend das Essen. Den Löffel hält man in Thailand normalerweise in der rechten Hand, die Gabel in der linken Hand.

Alle Essenszutaten werden mundgerecht zerkleinert oder so weich, dass man kein Messer braucht und anstelle dessen den Löffel verwendet.
Gabeln werden vor allem bei formelleren Gelegenheiten auf keinen Fall dazu benutzt, Essen direkt in den Mund aufzunehmen.

Die Gabel wurde als Esswerkzeug erst von König Rama V. (1853-1910) zum Löffel eingeführt, als Teil seiner Modernisierungsreform, partiellen Anpassung an den Westen und dessen Hygienevorstellungen. Davor wurde in Thailand fast ausschliesslich mit dem kurzen Löffel und den Händen gegessen.

Messer kommen beim thailändischen Essen nie auf den gedeckten Tisch; sie werden als „Waffen“ betrachtet, die in die Hand des Kochs und in die Küche gehören. Deshalb sollte man auch nie um ein Messer bitten.

Thailänder essen ursprünglich nicht mit Essstäbchen. Ausnahme sind die von der chinesischen Küche beeinflussten Suppen und Nudelgerichte. Auch bei diesen Gerichten gilt: Der Suppenlöffel ist das Hauptesswerkzeug! Dabei legt man mit den Stäbchen die Zutaten auf den Löffel, taucht diesen noch einmal in die Suppe und führt ihn zum Mund.

Vorspeise

Hlay Tshan - Siamplatte
für 2 Personen, Vorspeise **38.00**

Erlebe mit 5 kleinen Köstlichkeiten eine kulinarische Reise quer durch Thailand. Gerne geben wir Auskunft, welche Spezialitäten Tik und ihr Team heute Abend präsentieren.

Jede weitere Person, Vorspeise **19.00**

Für 2 Personen „Chup Chip", ohne Menüs **50.00**

Jede weitere Person „Chup Chip", ohne Menüs **25.00**

Poh Pier Thod **9.50**

2 Thai-Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Ei & Gemüse

Pak Chup Paeng Thod **14.00**

Frisches Saison-Gemüse im Reismehl Tempura (vegan)

Gai Satay **11.50**

3 Poulet-Spiesse mariniert, mit Erdnuss-Sauce

Thod Man Pla **14.50**

6 Fisch-Plätzli mit roter Currypaste, Schlangenbohnen, Kaffirlimettenblätter & süssem Basilikum

Salate

Yam Wunsen 🌶🌶 **14.50**

Glasnudel-Salat mit Poulet, Bio Shrimps, Zwiebeln & Koriander

Yam Nuea 🌶🌶🌶 **16.50**

Scharfer Rindfleisch-Salat mit Koriander, Cherry Tomaten, Gurken & Frühlingszwiebeln

als Hauptgang, inkl. 1 Portion Jasminreis **30.50**

Laab Gai 🌶🌶 **15.00**

Gehacktes Poulet mit Pfefferminze, Zitronengras, Koriander & getrocknetem Chili

als Hauptgang, inkl. 1 Portion Jasminreis **28.50**

Som Tam 🌶🌶🌶 **15.00**

Scharfer, grüner Papaya-Salat mit Karotten, Schlangenbohnen, Knoblauch, Cherry-Tomaten & Erdnüssen

Tiks Schärfegrade: 🌶 **leicht** / 🌶🌶 **scharf** / 🌶🌶🌶 **Thai Style**

Suppe

Tom Kha Gai 14.00

Kokossuppe mit Poulet, Galgant- und Korianderwurzel,
frischem Koriander, Zitronengras & Champignons

als Hauptgang, inkl. 1 Portion Jasminreis **26.50**

Tom Yam Gung 🌶🌶🌶 17.00

Sauer-scharfe Suppe mit Bio Shrimps, Lemongras,
Champignons, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Cherry Tomaten

als Hauptgang, inkl. 1 Portion Jasminreis **30.50**

Streetfood - eine thailändische Erfolgsgeschichte

Esswaren und Lebensmittel auf schwimmenden Märkten „Floating Market“ werden seit über zwei Jahrhunderten von Booten aus verkauft. Erst Anfangs 1960 wird dasr heute bekannte Streetfood bei Einwohnern und Touristen gleichermasssen beliebt. Die Nachfrage nach köstlichen, kleinen und tragbaren Essensoptionen wurde durch die schnelle Urbanisierung und zunehmende Mobilität gefördert. Die Streetfood Märkte, die sehr leicht zugänglich sind, nutzten die kulinarischen Traditionen und verbinden die landwirtschaftliche Lebensweise in Thailand. Da sich die lokalen Anbieter bei den Einheimischen um einen guten Ruf bemühen, haben alle Märkte eine hohe Qualität zu erschwinglichen Preisen.

Unser Tipp: versuche die verschiedenen Salate und Suppen bei deiner nächsten Thailandreise auf einem der besten Streetfood Märkten in Bangkok:

Chinatown, oder Yaowarat

Ist eine der ältesten Gegenden in Bangkok und einer der traditionellsten Orte, um erstklassigen Streetfood in Bangkok zu geniessen. Fast alle Geschäfte sind von 18 Uhr bis Mitternacht geöffnet, ausser montags.

Petchaburi Soi 5

Nach 16 Uhr verwandelt sich die Gegend, zwischen Ratchatewi und der BTS-Station Phaya Thai, in ein Streetfood-Paradies, das keine Wünsche offen lässt.

Victory Monument

Ein beliebter Ort, dank seiner öffentlichen Verkehrsmittel ein beliebter Treffpunkt für Foodies. Für viele Thais ist dies der Ort, um in den Bus zu steigen und zu ihrer Arbeit, Schule oder einem anderen Ziel zu fahren. Wo es Menschen gibt, gibt es Strassenverkäufer und genau deshalb ist Victory Monument ein grossartiger Ort. In der Ratchatwithi Soi 18, in der Nähe des Westausgangs des Kreisverkehrs, findet man eine Gasse, in der sich eines der besten Bootsnudelrestaurants in Bangkok befindet. Die Strassenküchen beim Century The Movie Plaza Victory Monument und in der Ratchatwithi Soi 18 sind nach 16 Uhr nachmittags geöffnet.

Gebratener Reis

Khao Pad Pak

Gebratener Reis mit Saison-Gemüse, Knoblauch & Ei

– mit Gemüse	**19.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**26.50**
– mit Schweinsnuss	**25.50**
– mit Rindshuft	**28.00**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**32.00**

Gebratene Reisnudeln

Pad Thai Pak

Gebratene Reisnudeln mit Saison-Gemüse, Mungosprossen, Knoblauch, Tamarindensauce, Erdnüssen & Ei

– mit Gemüse	**20.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**27.50**
– mit Schweinsnuss	**26.50**
– mit Rindshuft	**29.00**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**33.00**

Erdnüsse

Das beliebte Pad Thai wird traditionell mit Erdnüssen zubereitet, aber natürlich können wir für alle Allergiker darauf verzichten.

Vegetarisch oder vegan – kochen wir gerne auf Wunsch

Die Fischsauce ist in Thailand in fast allen Gerichten ein wichtiger Bestandteil.
Damit wir für euch trotzdem die Gerichte so authentisch wie möglich zubereiten, verwenden wir auf Wunsch von Arché die „No Fish Sauce", die im Gegensatz zu den Fischsaucen, ganz ohne tierische Zutaten, glutenfrei, vegan und Bio ist.
Wir geben gerne Auskunft, welche Gerichte vegetarisch oder vegan erhältlich sind.

Klassiker

Gai Pad Med Ma Muang — 32.50

Poulet mariniert, mit Peperoni, Frühlingszwiebeln,
gerösteten Cashew-Kernen, Zwiebeln & Baby Mais

Pad Pak Kanaa

Thai-Broccoli in Knoblauch angebraten

- mit Bio Tofu — **24.50**
- mit Poulet — **30.50**
- mit Schweinsnuss — **29.50**
- mit Rindshuft — **32.50**
- mit Ente — **35.00**

Pad Pak Gratiam

Baby Mais & Thai-Koriander in Knoblauch angebraten

- mit Bio Tofu — **24.50**
- mit Poulet — **30.50**
- mit Schweinsnuss — **29.00**
- mit Rindshuft — **32.50**
- mit Bio Shrimps (Black Tiger) — **34.00**

Pad King

Thai-Ingwer angebraten mit Champignons,
Frühlingszwiebeln & Baby Mais

- mit Bio Tofu — **24.50**
- mit Poulet — **30.50**
- mit Schweinsnuss — **29.00**
- mit Rindshuft — **32.50**
- mit Bio Shrimps (Black Tiger) — **34.00**

Klassiker-Gerichte inkl. 1 Portion Jasminreis
Extra Reis **4.00**

„Pad" bedeutet thailändisch „rührend Braten". Alle Gerichte die das Wort beinhalten, werden im Wok gekocht und während dem Braten umgerührt.

Klassiker

Pad Priew Wan

Thailändisches Sweet & Sour mit reduzierten Cherry-Tomaten,
frischer Ananas, Peperoni, Zwiebeln & Gurken

– mit Gemüse	**24.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**29.50**
– mit Schweinsnuss	**28.00**
– mit Rindshuft	**31.50**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**33.00**
Tik's Tipp: im Eiermantel (Omelette)	+ 3.00

Pad Pak Bung Fai Daeng 🌶

Wasserspinat «Morning Glory» mit Knoblauch & Chili

– mit Bio Tofu	**28.50**
– mit Poulet	**32.50**
– mit Schweinsnuss	**31.50**
– mit Rindshuft	**34.50**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**36.00**
– mit Venusmuscheln	**34.00**

Pad Kra Pao 🌶🌶🌶

Scharf angebraten mit Schlangenbohnen, Basilikum,
Zwiebeln, Baby Mais & Chili

– mit Bio Tofu	**28.50**
– mit Poulet	**32.50**
– mit Schweinsnuss	**31.50**
– mit Rindshuft	**34.50**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**36.00**
Tik's Tipp: im Eiermantel (Omelette)	+ 3.00

Klassiker-Gerichte inkl. 1 Portion Jasminreis
Extra Reis **4.00**

Eiermantel: Pad Priew Wan oder Pad Kra Pao im Omelette werden nach „Mamas"-Rezepten in diversen Strassenküchen angeboten und sind bei den Thais sehr beliebt.

Tiks Schärfegrade: 🌶 **leicht** / 🌶🌶 **scharf** / 🌶🌶🌶 **Thai Style**

Preise in CHF inkl. ges. MWST

Fisch

Pla Sam Rod — 30.50

Pangasius-Fisch mit Reismehl Tempura, in Sweet-Chili &
Thai-Koriander, Frühlingszwiebeln

Pla Neung Manao — 36.50

Filets vom Red Snapper gedämpft im Lemon Fond, mit
Champignons, Basilikum, Thai-Koriander & Chili

Fisch-Gerichte inkl. 1 Portion Jasminreis
Extra Reis **4.00**

Gebratener Reis zu den Menüs?

Thailändischer gebratener Reis (Khao Pad) ist für die zentralthailändische Küche die typische Art von Fried Rice und wird mit, Zwiebeln, Knoblauch, Sojasauce, Kokosblüten (anstatt Zucker), Salz, Gemüse und Hausgewürzen zubereitet. Bei diesen Zutaten ist es verständlich, dass die Thai das Khao Pad als ein eigenständiges Menü oder Zwischenmahlzeit verstehen.

Die Köche verwerfen die Hände, wenn sie sehen, dass wir zu ihren Gerichten, die sorgfältig und mit ausgesuchten Gewürzen abgeschmeckt werden, gebratenen Reis und keinen weissen Jasminreis dazu essen.

Chaiwat, ein bekannter Koch, meinte in einem Interview: „Warum gebe mir solche Mühe bei meinen Gerichten, wenn anschliessend der Geschmack vom gebratenen Reis überwiegt?"

**Für alle, die ihre Menüs doch lieber mit gebratenem Reis geniessen möchten:
Fragt unsere Crew, aber nicht der Chefin weitersagen....**

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch / Schweinefleisch / Poulet	Schweiz
Ente	Thailand/China
Fisch (asc zertifiziert) Zucht / Bio Shrimps, Zucht	Vietnam
Venusmuscheln, Zucht	Vietnam
Eier, Freiland	Schweiz
Bio Tofu	Schweiz

Allergene & Zusatzstoffe

Liebe Gäste, über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe gibt unser Team gerne mündlich Auskunft.

Curry

Kaeng Kiow Wan

Grünes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen & Saison-Gemüse

– mit Gemüse	**25.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**33.50**
– mit Schweinsnuss	**31.50**
– mit Rindshuft	**35.50**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**39.50**

Kaeng Daeng

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen & Saison-Gemüse

– mit Gemüse	**25.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**33.50**
– mit Schweinsnuss	**31.50**
– mit Rindshuft	**35.50**
– mit Ente	**37.00**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**39.50**

Kaeng Masaman

Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln & Erdnüssen

– mit Gemüse	**25.50**
zusätzlich Bio Tofu	+ 4.00
– mit Poulet	**32.50**
– mit Schweinsnuss	**31.50**
– mit Rindshuft	**34.50**
– mit Bio Shrimps (Black Tiger)	**38.50**

Curry-Gerichte inkl. 1 Portion Jasminreis
Extra Reis **4.00**

Thai-Curry

Das typische an Thai-Currys ist die Verwendung von Kokosnussmilch. Die Thais verwenden Kokosmilch als Hauptflüssigkeit, um das Curry zu verlängern und ihm eine samtige Textur und suppenartige Konsistenz zu verleihen.

Die Varianten grün, rot und gelb unterscheiden sich vor allem in der Schärfe. Der grosse Anteil grüner Chilis sorgt in der grünen Currypaste für die richtige Schärfe, die rote Paste mit roten Chilis leicht scharf, die gelbe Variante mit Kurkuma ist dagegen mild.

Dessert

Tiks Ice Creams

Kokos Ice Cream	1 Kugel	vegan	**4.50**
	2 Kugeln	vegan	**8.00**
Mango Sorbet	1 Kugel	vegan	**4.50**
	2 Kugeln	vegan	**8.00**

Saparod Sod

Frische zuckersüsse Ananas	1/4	**8.50**
mit 1 Kugel Glacé (Kokos oder Mango)		+ 3.50

Mamuang Sod

Frische Thai-Mango	1/2	Tagespreis	**10.50 / 13.00**
mit 1 Kugel Glacé (Kokos oder Mango)			+ 3.50

Mamuang Laek Saparod Sod

Frische Thai-Mango mit frischer Ananas **14.50**
inkl. 1 Kugel Glacé nach Wahl (Kokos/Mango)

Tempura Kluye Sod Laek Saparod Sod

Frische Banane und Ananas Tempura **15.50**
inkl. 1 Kugel Glacé nach Wahl (Kokos/Mango)

Tiks Khongwahn Prajam Wan Ni

Tagesdessert, einfach unser Team fragen... Tagespreis

Die bekannteste Thai-Mango: Nam Dok Mai
Die gelbe Mango der Sorte Nam Dok Mai hat im reifen Zustand ein zartes gelbliches Fruchtfleisch und ist sehr süss, saftig, zart und aromatisch, sie wird hauptsächlich für Desserts verwendet. Sie ist eine der bekanntesten Mangoarten. Diese fantastisch schmeckende gelbe Mango wird in Thailand zur Zubereitung vom bekannten Dessert „Khao Neow Mamuang" (süsser Kokos-Klebreis mit Mango) verwendet.

Dieser Dessert mit Kokos-Klebreis können wir gerne auf Vorbestellung zubereiten oder eventuell hat Tik diese Spezialität als Tagesdessert vorbereitet.