



## *Take - Away*

# Thailändische Küche

### Geschichte

Die thailändische Küche, als Mischung von asiatischen und europäischen Einflüssen, die sich während Jahrhunderten durch Handel und Diplomatie ausgewirkt haben, wird heute auf der ganzen Welt geschätzt. Die Thailänder lebten traditionell zwischen Land und Wasser, welches sich in der ursprünglichen thailändischen Küche widerspiegelt. Die wichtigsten Zutaten waren immer Reis, Fisch, Gemüse und Kräuter.

### Traditionelle Zubereitung

Die Thailänder grillten, backten und kochten ihr Essen, bis die Chinesen die neue Technik des Bratens mit heißem Öl einführten. Aber auch europäische Händler, Diplomaten und Missionare trugen vieles zur Kochkunst bei, schon seit ihrem ersten Erscheinen in Thailand im 16. Jahrhundert. Die Inden führten Curry und Gewürze ein. Im Verlauf der Jahre brachten die thailändischen Köche ihre eigene Phantasie dazu. Sie ersetzen schwer erhältliche Zutaten mit dem, was ihnen zur Verfügung stand und passten die Rezepte an den thailändischen Geschmack an.



## *Take - Away*

### Thailändisches Essen

Ein thailändisches Essen ist traditionell eine gesellige Angelegenheit. Zwei oder mehrere Personen teilen sich verschiedene Gerichte, die alle zur gleichen Zeit serviert werden; in der Regel mit gedämpftem Reis als Beilage.

### Hors-d'oeuvre

Diese kleinen Köstlichkeiten können allein als Snack genossen werden oder auch als Vorspreisen. Traditionelle Spezialitäten sind Satay mit Erdnuss-Sauce und Gurken, frittierte Crevetten oder Frühlingsrollen mit süß-pikanter Sauce.

### Salate

Thailändische Salate, genannt Yam, sind sauer, süß und salzig. Die folgende einfache Sauce ist gut geeignet für Salate aus Fleisch, Fisch, Gemüse oder unreifen Früchten: Man nimmt salzige thailändische Fischsauce, Limettensaft und etwas Zucker, dazu kommen feurige kleine Chilischoten für die nötige Schärfe.

### Curry

Das Kernstück aller thailändischen Currys ist die Currysauce, die anders als in Indien aus frischen Kräutern und Gewürzen hergestellt wird. In der Regel wird die Paste zuerst in Kokosmilch gekocht, bevor Fleisch oder Gemüse beigegeben wird. Typische Bestandteile der Currysauce sind Chilischoten, Knoblauch, Perlzwiebeln, Galgant, Korianderwurzel und chinesischer Ingwer.

# *Siam Diamond Restaurant*

## *Take - Away*

### Suppen

Thailändische Suppen sind sehr gehaltvoll gekocht. Fleisch oder Gemüse wird in Bouillon oder Kokosmilch gekocht, zusammen mit einer Mischung von Kräutern und Gewürzen, die der Suppe ihren spezifischen Eigengeschmack verleihen.

### Tellergerichte

Ein Gericht aus gebratenem Reis oder gebratenen Nudeln ist einfach zubereitet und ergibt eine ausgewogene Mahlzeit. Als Zutaten eignen sich verschiedene Arten von Fleisch, Gemüse und Gewürze.

### Dessert

Ideal um die Schärfe wieder auszugleichen, sind thailändische Desserts: süß, aber nicht allzu sehr. Bananen in süßer Kokosmilch oder frische Früchte sind einfach zubereitet und allgemein beliebt.

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Mittagsmenu

Dienstag bis Freitag von 11.30 – 14.00 Uhr

#### Vorspeisen

			CHF
1.	Frühlingsrollen (vegetarisch mit Glasnudeln und Gemüse)	2 Stück	8.50
2.	Poulet Satay am Spiesschen mit Erdnuss-Sauce	3 Stück	9.50
3.	Kleiner gemischter Salat		6.50
4.	Tages-Suppe		8.50

#### Hauptspeisen

5.	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
6.	Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse
7.	Süss-sauer mit Gurken, Tomaten, Ananas und Zwiebeln
8.	Massaman-Curry mit Kartoffeln und Erdnusscreme
9.	Grün-Curry mit Hausrayınpaste, Bambus und Peperoni
10.	Rot-Curry mit Thai-Aubergine und lange Bohnen
11.	Panäng-Curry mit Kokosmilch und Zitronengrasblätter

wählbar mit:

1.	Tofu	18.50
2.	Poulet	19.50
3.	Schweinefleisch	20.50
4.	Rindfleisch	21.50
5.	Crevetten	22.50

Die authentischen Gerichte werden innert kürzester Zeit frisch für Sie zubereitet!



## Take - Away

### Speisekarte

#### Vorspeisen (อาหารทานเล่น)

		CHF
20.	Poh Pia (ปอเปี๊ยะ)	8.50
	Frühlingsrollen, vegetarisch mit Frühlings-Gemüse und Glasnudeln knusprig frittiert	
21.	Satay (ສະເຕ)	10.50
	Poulet am Spiess mit Erdnuss-Sauce und Gurken	
22.	Kanompang Nah Muh (ขนมปังหน้าหมู)	12.50
	Knusprig-frittierter Schweinefleisch-Toast	
23.	Kung Chup Paeng Thod (กุ้งขุบแป้งทอด)	12.50
	Crevetten im Teigmantel, knusprig frittiert	
24.	Ahanwang Rummít (อาหารว่างรวมมิตร)	23.50
	Gemischte Vorspeise: von allem etwas...	

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Salate, Som Tam, Yum (ยำส้มตำยำ)

		Vor- speise	Haupt- speise
30./31.	Som Tam Thaí (ส้มตำไทย) Rassiger Papayasalat mit Erdnüssen	12.50	24.50
32./33.	Som Tam Laos (ส้มตำลาว) Laotischer rassiger Papayasalat mit gesalzenem Fisch	12.50	24.50
34.	Som Tam Talay (ส้มตำทะเล) Rassiger Papayasalat mit Meeresfrüchten		28.50
35.	Yam Talay (ยำทะเล) Meeresfrüchte-Salat, garniert mit Blattsalat		28.50
36.	Yam Wunsen (ยำวุนเส้น) Glasnudel-Salat mit Crevetten		28.50
37.	Nam Tok Noer (น้ำตกเนื้อ) Gegrilltes Rindfleisch an scharfer Thaisauce mit geröstetem Reis, garniert mit Blattsalat		28.50
38.	Laab Mu, Gai oder Pad (ลาบหมู, กี๊, เป็ด, เนื้อ) Schweinshackfleisch, Poulet oder Ente an scharfer Thaisauce mit geröstetem Reis, garniert mit Blattsalat		28.50
<b>Beilagen:</b> gebratener Reis oder gebratene Nudeln			5.50
	Jasmin Reis		2.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Suppen (ซุป)

		Vor-Speise	Haupt-speise	CHF
40./41.	Tom Yam Kung (ต้มยำกุ้ง) Feurige Crevetten mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander		12.50	28.50
42./43.	Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่) Poulet in Kokosnuss-Suppe mit Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander		12.50	27.50
44./45.	Kwai Teaw Naam (กวยเตี๋ยวนา้ม) Typisch thailändische Nudelsuppe Mit Rindfleisch		12.50	27.50
<b>Beilagen:</b> gebratener Reis oder gebratene Nudeln				5.50
Jasmin Reis				2.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Thai-Curry (แกงไทย)

#### 50. Gang phed (แกงเผ็ด)

Rotes Thai Curry mit Thai Auberginen: ein typisch thailändisches Gericht an Kokosmilch mit Hauscurrypaste und Thaibasilikum

#### 51. Gang Keaw Wan (แกงเขียวหวาน)

Grünes Curry mit Thai Auberginen und Bambussprossen: ein typisch thailändisches Gericht an Kokosmilch mit Hauscurrypaste und Thaibasilikum

#### 52. Gang Massaman (แกงมัสมั่น)

Massaman-Curry mit Kartoffeln: ein typisch thailändisches Gericht an Kokosmilch mit Hauscurrypaste

#### 53. Panaeng (ປະແນງ)

Panaeng-Curry mit Zitronenblätter: ein Gericht an Kokosmilch mit Peperoni und Thaibasilikum

wählbar mit:

1. Tofu	24.50
2. Poulet	26.50
3. Schweinefleisch	27.50
4. Rindfleisch	28.50
5. Crevetten	29.50
6. Ente	30.50

Beilagen: gebratener Reis oder gebratene Nudeln

5.50

Jasmin Reis

2.50

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Spezialitäten

- 
60. Pad Preaw Wan (ผัดเปรี้ยวหวาน)  
Süß-sauer-Gericht mit Gurken, Tomaten, Ananas, Zwiebeln und Peperoni
61. Pad Nam Man Hoi (ผัดน้ำมันหอย)  
Mildes, knackiges Gemüsegericht, kurz in heißer Pfanne flambiert
62. Pad Krapaow (ผัดกระเพรา)  
Scharfes Thaibasilikum-Gericht mit frischem Chili
63. Pad King (ผัดขิง)  
Frisches Ingwer-Gericht mit Pilzen und Zwiebeln
64. Pad Med Ma Muang (ผัดเม็ดมะม่วง)  
Mildes Gemüsegericht mit Cashew-Nüssen
65. Thod Kratiem Prikthai (ทอดกระเทียมพริกไทย)  
Knoblauch- und Pfeffer-Gericht
66. Pad Pak Rum (ผัดผักรวมมิตร)  
Gemischtes Gemüse, in heißer Pfanne flambiert

wählbar mit:		
1.	Tofu	24.50
2.	Poulet	25.50
3.	Schweinefleisch	26.50
4.	Rindfleisch	27.50
5.	Crevetten	28.50
6.	Ente	29.50

Beilagen:	gebratener Reis oder gebratene Nudeln	5.50
	Jasmin Reis	2.50



## *Take - Away*

### Reis und Nudeln

#### Tellergerichte (จาน)

70. Pad Thai (ผัดไทย)  
Gebratene Reisnudeln mit Erdnüssen

71. Pad Sie-iu (ผัดซีอิ๊ว)  
Gebratene Reisnudeln mit Gemüse

72. Kau Pad (ข้าวผัด)  
Gebratener Reis, Ei und Gemüse

wählbar mit:		
1.	Tofu	24.50
2.	Poulet	25.50
3.	Schweinefleisch	26.50
4.	Rindfleisch	27.50
5.	Crevetten	28.50
6.	Ente	29.50

# Siam Diamond Restaurant

## Take-Away

### Fisch und Meeresfrüchte (ปลาและอาหารทะเล)

120. Pla Ped Pet (ปลาผัดเผ็ด) 29.50

Würzig gebratener, geschnittener Fisch mit kleinen Auberginen, Chili, Basilikum und frischem Pfeffer

121. Poh Taek (ปูปี๊บแทก) 29.50

Feurige Meeresfrüchte mit Pilzen, Zitronengras, Zitronenblätter und Koriander

Beilagen: gebratener Reis oder gebratene Nudeln 5.50

Jasmin Reis 2.50



## Take - Away

### Dessertkarte (เมนูของหวาน)

Frittierte Banane, Ananas oder Apfel  
(กล้วยทอดสับปะรดหรือแอปเปิล)

- |      |                    |      |
|------|--------------------|------|
| 131. | mit Vanilleglacé   | 9.50 |
| 132. | mit Kokosnussglacé | 9.50 |
| 133. | mit Kokosnuss-Ice  | 9.50 |

# Siam Diamond Restaurant

## Take - Away

### Getränkekarte

#### Aperitif / Cocktail

##### **Mai Thai**

Rum, Gin, Vodka, Tequila, Malibu, Lycheesaft, Orangensaft, Sirup 9.50

##### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda 9.50

##### **Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette 9.50

##### **Negori**

Gin, Campari, Martini 9.50

##### **Gespritzter Weisswein** süß/sauer

**Martini** bianco / rosso 8.00

##### **Campari**

**Tequila Silver** 9.00

#### Longdrink

##### **Whisky Cola**

Johnnie Walker Black / Ballantine, Coca-Cola 12.50

##### **Gin Tonic**

Gordon, Tonic Water 12.50

##### **Campari, Orange**

Campari, Orangensaft 12.50

# *Siam Diamond Restaurant*

## *Take - Away*

### **Bier**

<b>Schützengarten</b> offen	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
<b>Singha</b> The Original Thai Beer – since 1933	33 cl	6.50
<b>Chang</b> The Best Premium Lager Beer	33 cl	6.50
<b>Heineken</b>	33 cl	6.50
<b>Clausthaler</b> alkoholfrei	33 cl	6.50

### **Kalte Getränke in Flaschen**

<b>Mineralwasser</b> mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.50
	50 cl	6.00
<b>Rivella</b> Rot / Blau	33 cl	4.50
<b>Fanta</b>	33 cl	4.50
<b>Sprite</b>	33 cl	4.50
<b>Schweppes</b> Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.50
<b>Coca-Cola</b> / Coca-Cola Zero	33 cl	4.50

# Siam Diamond Restaurant

## Take - Away

### Kalte Getränke im Offenausschank

<b>Mineralwasser</b> mit / ohne Kohlensäure	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
<b>Coca-Cola</b> / Coca-Cola Zero	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
<b>Nestea</b> Eistee Lemon	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
<b>Sprite</b>	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
<b>Apfelschorle</b>	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
<b>Rivella</b> Rot	30 cl	4.00
	50 cl	5.50

### Fruchtsäfte / Tropische Fruchtsäfte

Orangensaft	30 cl	5.50
Kokosnusssaft	30 cl	5.50
Lycheessaft	30 cl	5.50
Oishi	50 cl	6.00
Grüntee	50 cl	6.00

# *Siam Diamond Restaurant*

## *Take - Away*

### **Kaffee und Tee**

Kaffee / Espresso	3.50
Cappuccino	4.50
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.00
Heisse Tasse Tee (Pfefferminz, Kamille, Schwarzttee, Früchtetee)	4.00
Heisser Krug Tee (Jasmin, Grüntee, Ingwer)	6.00

# *Siam Diamond Restaurant*

## *Take - Away*

### **Getränkekarte Take - Away**

Coca Cola PET	5 dl	3.50
Coca Cola light PET	5 dl	3.50
Fanta Orange PET	5 dl	3.50
Nestea PET	5 dl	3.50
Mineralwasser PET	5 dl	3.50
Oish Green Tea PET	5 dl	5.00