

**Thai cuisine is known for its variety and sophistication. It is one of the best in the world with a balance of flavours, structures, and colours. It requires more than one or two dishes to achieve the blend of flavours that you appreciate in Thailand. Every meal is a balancing act between its own flavours. 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 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, de feuilles de citron vert et d'une touche de basilic, de coriandre et de menthe.*





## Dessert

- |            |  |                  |
|------------|--|------------------|
| <b>300</b> | <b>Coconut ice cream</b><br>Kokosnuss Eis<br><i>Glace à la noix de coco</i>              | <b>CHF 15.--</b> |
| <b>301</b> | <b>Mango sorbet</b><br><i>Sorbet à la mangue</i>   | <b>CHF 15.--</b> |
| <b>302</b> | <b>Sorbet Variation</b>  | <b>CHF 21.--</b> |
| <b>304</b> | <b>Fresh exotic fruits</b><br>Frische exotische Früchte<br><i>Fruits exotiques frais</i> | <b>CHF 25.--</b> |
| <b>305</b> | <b>Banana Flambé</b>   | <b>CHF 22.--</b> |

## Bier

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>Singha Beer</b> | <b>CHF 9.--</b> |
| <b>Chang Beer</b>  | <b>CHF 9.--</b> |

## Tea

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Green Tea</b>  | <b>CHF 9.--</b> |
| <b>Jasmin Tea</b> | <b>CHF 9.--</b> |

## MENU RUA THAI

**Appetizer variation "Rua Thai" 114**

Vorspeise Variationen "Rua Thai" *Assortiment d'entrées "Rua Thai"*

\*\*\*\*

**"TOM YAM KUNG"    115**

Spicy soup with prawn, mushrooms, coriander and coconut   

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, Koriander und Kokosnuss

*Soupe épicée de crevettes, champignons, coriandre et noix de coco*

\*\*\*\*

**Thinly sliced beef with chili and basil leaves   116**

Feingeschnittenes Rindfleisch mit Chili und Basilikum Blätter

*Fines tranches de bœuf avec piment et feuilles de basilic*

**Vegetable stir fry 117**

Gebratenes Gemüse

*Légumes sautés*

**Steamed rice 118**

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

**Banana Flambé**

per person / pro Person

CHF 109. --



## SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE / FRUITS DE MER

**Stir fried prawn with vegetables and oyster sauce** CHF54.--

Gebratene Garnelen mit Gemüse und Austernsauce

*Crevettes sautées, sauce aux huîtres et assortiment de légumes*

**Sea bass fillets with spicy lemonsauce**  CHF 52.--

Seebarschfilet mit Pikanter Zitronensauce

*Filet de loup de mer à la sauce citronnée épicée*

**Stir fried prawn with garlic, pepper and coriander** CHF 54.--

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander

*Crevettes sautées à l'ail, poivre et coriandre*

## BEEF / RIND / BOEUF

**Stir fried beef with peppers and basil leaves** CHF 56.--

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Basilikumblättern

*Bœuf sauté aux poivrons et aux feuilles de basilic*

**"BOM BOM"** 

**Stir fried beef with chili and basil leaves** CHF 58.--

Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Basilikumblättern

*Bœuf sauté au piment et aux feuilles et basilic*



**Rua Thai**

Curries & sweet and sour

027 966 61 81

## LOBSTER / HUMMER / HOMARD

- 106 **Lobster (1/2 Portion)** CHF 65.--
- 107 **Lobster with special red curry and lemongrass** CHF 125.--  
Hummer mit speziellem rotem Curry und Zitronengrass  
*Homard au curry rouge spécial et à la citronnelle*

### Add your choice of rice / noodles:

- 108 **Steamed rice** Gedämpfter Reis *Riz blanc à la vapeur*
- 109 **Fried rice** Gebratener Reis *Riz sauté*
- 110 **Fried noodles** Gebratene Nudeln *Nouilles sautées*

## THAI NOODLES – PAD THAI

### **Special Thai noodles with tamarind sauce and tofu**

Spezielle Thai-Nudeln mit Tamarindensauce und Tofu

*Nouilles thaïlandaises spéciales avec sauce au tamarin et tofu*

- 111 **Chicken** CHF 48.--  
Huhn  
*Poulet*
- 112 **Prawns** CHF 54.--  
Garnelen  
*Crevettes*
- 113 **Tofu** CHF 44.--  
Tofu  
*Tofu*

## MENU ORCHID

**"Appetizer Variation" beef, prawn and papaya salad**

"Vorspeise Variationen" Rindfleisch, Garnelen und Papaya  
Salat

*"Assortiment d'entrées" bœuf, crevettes et salade de Papaye*

\*\*\*\*

**"TOM YAM KUNG"** 

**Spicy soup with prawn, mushrooms and coriander**

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander

*Soupe épicée de crevettes, champignons et coriandre*

\*\*\*\*

**Green curry with chicken**



Grünes Curry mit Hühnchen

*Poulet au curry vert*

**Vegetable stir fry**

Gebrautes Gemüse

*Légumes sautés*

**Steamed rice**

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la*

*vapeur*

\*\*\*\*

**Banana Flambé**

per person / pro Person

CHF 99. --



**Rua Thai**

Curries & sweet and sour

027 966 61 81

## Curry

### Choose from the following dishes:

- 4... **Green Curry** 🌶️🌶️🌶️ bamboo shoots, coconut, basil leaves and aubergine  
5... **Red Curry** 🌶️🌶️ coconut, basil leaves and aubergine  
6... **Special Red Curry** 🌶️ PHANAENG - lemongrass and onions  
7... **Yellow Curry** potatoes, onions, nuts and coconut  
8... **Sweet and Sour** onions, garlic and pineapple

### Add the ingredient of your choice:

0	<b>Tofu</b> (v,t)	Tofu	<i>Tofu</i>	<b>CHF 40.--</b>
1	<b>Chicken</b>	Hühnchen	<i>Poulet</i>	<b>CHF 45.--</b>
2	<b>Pork</b>	Schweinefleisch	<i>Porc</i>	<b>CHF 46.--</b>
3	<b>Fish</b>	Fisch	<i>Poisson</i>	<b>CHF 48.--</b>
4	<b>Duck</b>	Ente	<i>Canard</i>	<b>CHF 52.--</b>
5	<b>Prawn</b>	Garnelen	<i>Crevettes</i>	<b>CHF 52.--</b>
6	<b>Beef</b>	Rindfleisch	<i>Boeuf</i>	<b>CHF 54.--</b>

### Add your choice of rice/noodles (v,t)

108	<b>Steamed Rice</b>	Gedämpfter Reis	<i>Riz blanc à la vapeur</i>
109	<b>Fried Rice</b>	Gebratener Reis	<i>Riz sauté</i>
110	<b>Fried Noodles</b>	Gebratene Nudeln	<i>Nouilles sautées</i>

### If you would like to add vegetables, please choose from the following:(v,t)

97	<b>Veggies from the Wok</b>		<b>CHF 21.--</b>
	Gemüse aus dem Wok		
	<i>Assortiment de légumes</i>		
98	<b>Veggies with oystersauce</b>		<b>CHF 24.--</b>
	Gemüse an Austernsauce		
	<i>Assortiment de légumes, sauce aux huîtres</i>		
99	<b>Pok-Choi</b>		<b>CHF 22.--</b>
	Chinakohl		
	<i>Chou chinois</i>		

## MICKEY MOUSE – (MENU KIDS)

**2 x Spring rolls and chicken skewer**

2 x Frühlingsrollen und Hühnchenspiess

*2 x Rouleaux de printemps et brochette de poulet*

\*\*\*\*

**Yellow curry with pork escalope**

Gelbes Curry mit Schweineschnitzel

*Escalope de porc au curry jaune*

or

**Sweet and sour chicken**

Hühnchen 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 56. –**



## MENU TANDEM - FOR 2

**Crispy vegetarian spring rolls** 20

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse

*Rouleaux de printemps croustillants aux légumes*

&

**Fried calamari** 21

Gebratene Kalamari

*Calamars frits*

\*\*\*\*

**2x Vegetable soup** 22

2x Gemüsesuppe

*2x Soupe de légumes*

\*\*\*\*

**Stir fried sliced chicken breast, cashew nuts, onions and peppers** 30

Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln & Paprika

*Emincé de poulet sauté avec noix de cajou, oignons et poivrons*

&

**Red Curry Beef - Coconut, basil leaves and aubergine**   31

Rotes Curry Rindfleisch Kokosnuss, Basilikumblätter und Aubergine 32

*Curry Rouge Boeuf - feuilles de basilic et aubergine*

**Steamed rice**

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

&

**Fried Rice**

Gebratener Reis

*Riz sauté*

\*\*\*\*

**Mixed Ice-Cream** 33


&

**Fruit Plate** 34

for two/ für zwei / pour deux

CHF 162.--

## SOUPS

<b>Vegetable Soup</b> (v,t)	CHF	15.-
Gemüsesuppe <i>Soupe de légumes</i>		-
<b>TOM KHA GAI</b>	CHF	18.--
<b>Chicken Soup with coconut milk and coriander</b> Hühnchensuppe mit Kokosmilch und Koriander <i>Soupe de poulet au lait de coco et coriandre</i>		
<b>TOM YAM KUNG</b> 	CHF	21.--
<b>Spicy prawn Soup with mushrooms and coriander</b> Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander <i>Soupe de crevettes épicée aux champignons et coriandre</i>		

## SALADS

<b>Thai chicken salad</b> 	CHF	20.-
Thailändische Hühnchensalat <i>Salade de poulet thaïlandaise</i>		-
<b>Spicy beefsalad with coriander</b> 	CHF	24.-
Scharfer Rindfleischsalat mit Koriander <i>Salade de bœuf épicée à la coriandre</i>		-
<b>Prawn with lemongrass and lime juice</b> Garnelen mit Zitronengrass und Limettensaft <i>Crevettes à la citronnelle et citron vert</i>	CHF	24.-
		
<b>Papaya Salat - thai basil, cherry tomatoes, peanuts</b> (v,t)	CHF	22.-
Papaya Salat - Thaibasilikum, Cherrytomaten, Erdnüsse <i>Salat de papaye - basilic thaïlandais, tomates cerises, cacahuètes</i>		-

“Sophie Salad” 🌶️

Chicken, beef, vegetables, and fruits

Hühnchen, Rindfleisch, Gemüse und Früchte

*Poulet, bœuf, légumes et fruits*

CHF

25.-

-

