thaistreetkitchen.ch
ร้านท่านดจเดือบ

GETRÄNKE เครื่องดื่ม

SOFT DRINKS 5DL น้ำอัดลม

Coke, Coke Zero, Schorle, Fanta, Sprite,
Mineral mit und ohne Kohlensäure
3.5

FRÜHLINGSROLLE ปอเปี๊ยะ

Hausgerollt/gefüllt von «Bum»
mit frischem Gemüse, dazu Sweet
Chili Sauce!

vegetarisch

ein	**Stück**	**2.5**
zwei	**Stück**	**5**
drei	**Stück**	**7.5**
vier	**Stück**	**9**
fünf	**Stück**	**11.5**

mit Jasminreis **+ 3**

**Buche uns für Deinen Event,
Geburtstag, Firmenfest,
Hochzeit oder einfach so!
Infos unter:
samesame@thaistreetkitchen.ch
oder
+41(0)76 804 60 02**

HAUPTGERICHTE จานหลัก

PAD KRAPAU NUAE ผัดกะเพราเนื้อ

Fein geschnittenes Rindfleisch, Spiegelei,
Bohnen, Rüebli, Chili,
Knoblauch & Heiligem-Thaibasilikum
19.5/16.5

PAD THAI ผัดไทย

Gebratene Reis-Nudeln, Sprossen,
Thai-Schnittlauch, Ei & Erdnuss
18/15 Crevetten
17/14 Poulet
14/11 vegetarisch

KHAO PAT PAK ข้าวผัด

Gebratener Reis mit Ei, Rüebli, Kana und
vielen Thailändischen Gewürzen
18/15 Crevetten
17/14 Poulet
14/11 vegetarisch
mit Spiegelei
+ 2.5

PANENG, RED THAI CURRY แกง

Rotes Kokos-Curry, Rindfleisch & Thaigemüse
18/15
★ **Das Curry, das Ihren Gaumen mit einer perfekten Balance aussüßen, sauren, salzigen und scharfen Aromen verwöhnt.**

KAENG, GREEN THAI CURRY แกงเขียวหวาน

Grünes Kokos-Curry, Pouletschenkel-Ragout &
Thaiaubergine
17/14
★ **Das Curry, das mit frischen Kräutern, cremiger Kokosmilch und pikanten Aromen Deine Sinne belebt.**

GAI PAD PRIAOW WAN, SWEET & SOUR ผัดเปรี้ยวหวาน

Saftiger Poularden-Ragout, reichlich
Gemüse & Ananas an süß-saurer Sauce
17/14

☺ Jasmin Reis à discrétion zu allen Gerichten

alle Preise inkl. 2.6 % MwSt.

Deklaration

Rindfleisch	**CH**	(Weiderind aus der Schweiz)
Poulet Fleisch	**CH/SL**	(Bell)
Crevette	**VNM/IND**	(Black Tiger ASC, E-Stoffe frei)
Gemüse	**CH/THA**	(Keine Tiefkühlware)

- Alle Speisen werden frisch vor/zubereitet, sowie sterilisiert und fachgerecht gelagert.
  Im Food Truck Anhänger werden die Gerichte aufgewärmt und angerichtet.

- Fleisch und Gemüse werden mehrmals wöchentlich frisch angeliefert/eingekauft.

- Die Fleischgerichte werden Sous vide mit Nieder-Temperaturverfahren vorgegart um die beste Qualität aus dem Fleisch zu generieren.

- Ich legen sehr grossen Wert auf Qualität der Grundprodukte und kaufen deshalb das meiste bei regionalen Verkaufspartner ein.

- Bei grösseren Bestellungen mit hoher Diversität, kann es zu etwas längeren Wartezeiten kommen
  Wir bitten um Verständnis.

- Alle Gerichte können Spuren enthalten von:

  Erdnüsse, Hartschalenobst, Fisch, Krebstiere, Sellerie,
  Sojabohnen, Sesamsamen, Weizen
  in der thailändischen Küche werden fast alle Gerichte mit Austern, Soja, Fisch und Krustentiersaucen gewürzt

- **Haltbarkeit Eis Tee:**

- ungeöffnet 7 Tage
- geöffnet 24 Stunden

Um bestmöglich Food Waste zu vermeiden, habe ich mich dazu endschieden je nachdem das einte oder andere Gericht am Mittag ausgehen zu lassen. Das heisst, dass es hie und da gegen Ende der Verkaufszeit nicht mehr alles gibt was auf der Karte steht.
Vielen Dank für das Verständnis!

- **Haltbarkeit Take Away Gerichte:**

- 24 Stunden nach Abholung verzehren (ungekühlt)
- 3 Tage gekühlt gelagert

☺ **Jasmin Reis à discrétion**

🔥 **äs bizeli scharf**

„echt lecker!“ **mit besonders positiven Rückmeldungen**

PS. Du bist fertig mit Deinem Essen und hast noch Appetit, dann komm zu mir und hol Dir ganz einfach einen Nachschlag auf den Teller!

alle Preise inkl. 2.6 % MwSt.