



same same

thai street kitchen

กินดื่ม

GETRÄNKE เครื่องดื่ม

NO. 1 THAI EIS TEE ชาไทย

Hausgemacht nach geheimem Rezept, der schmackhafteste Eistee der anderen Art!
4

SOFT DRINKS 5DL น้ำอัดลม

Coke, Schorle, Fanta, Sprite, Mineral mit Kohlensäure
3.5

PAPAYA SALAT ส้มตำ

SOM TAM „echt lecker!“

Der Papaya Salat mit Rübli, Bohnen, Limettensaft, Cherrytomaten, Peperoncini, Sojasauce und Erdnüssli
8

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

News und Infos



HAUPTGERICHTE จานหลัก

PAD KRAPAU NUAE ผัดกะเพราเนื้อ

Fein geschnittenes Rindfleisch, Spiegelei, Bohnen, Rübli, 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, Rübli, 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 & Thiaubergine
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

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

- **Haltbarkeit Take Away Gerichte:**

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

Um bestmöglich Food Waste zu vermeiden, habe ich mich dazu entschieden 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!



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!