



# same same

## thai street kitchen

กินดื่ม

### GETRÄNKE เครื่องดื่ม

#### KALTER INGWERTEE ชาไทย

Wenn's kalt ist wärmt er, wenn  
es warm ist kühlt er!  
Scharf & erfrischend..  
4.5

#### SOFT DRINKS 5DL น้ำอัดลม

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

### KUAI TIAO ก๋วยเตี๋ยว

#### NUDEL-SUPPE „echt lecker!“

Köstliche Rinderbrühe mit  
fernöstlichen Aromen, Nudeln,  
Poulet und reichlich Gemüse  
17/15

### 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 Rinderfleisch, Spiegel-Ei,  
Bohnen, Rübli, Chili,  
Knoblauch & Heiligem-Thaibasilikum  
18.5/15.5

#### 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 aus süßen, sauren, salzigen und scharfen Aromen verwöhnt.

#### KAENG, GREEN THAI CURRY แกงเขียวหวาน 🌶️🌶️

Grünes Kokos-Curry, Poularden-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 hier!

## Deklaration

Rindfleisch	<b>CH</b>	(Weiderind aus der Schweiz)
Poulet Fleisch	<b>CH/SK</b>	(Bell)
Crevette	<b>VNM/IND</b>	(Black Tiger ASC, E-Stoffen frei)
Gemüse	<b>CH/THA</b>	(Keine Tiefkühlware)

- Alle Speisen werden frisch vor/zubereitet, sowie sterilisiert und fachgerecht gelagert. Im Food Truck Anhänger werden die Gerichte aufgewärmt und angerichtet.
- Das Fleisch und das Gemüse wird mehrmals wöchentlich frisch angeliefert/eingekauft.
- Die Fleischgerichte werden Sous vide beim Nieder-Temperaturverfahren vorgegart um die beste Qualität aus dem Fleisch zu generieren und um es steril zu halten.
- 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 führen, 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: (ab März 2025 wieder erhältlich!!!)**

- ungeöffnet 7 Tage
- geöffnet 24 Stunden

- **Haltbarkeit Take Away Gerichte:**

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



**Jasmin Reis à discrétion**



**äs bizlei scharf**

**„echt lecker!“**

**mit besonders positiveren Rückmeldungen**

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