

# Vorspeisen - Starters

1. **Giauw Thod** 4,30  
Sechs frittierte Teigtaschen (Wan-Tan) mit Hühnerhackfüllung,  
dazu süß-scharfe Chili Dip-Sauce  
*Six deep-fried Wan-Tan, with sweet-spicy chili-sauce*
2. **Pohpia Thod** 4,10  
Zwei vegetarische Thai-Frühlingsrollen, serviert mit süß-scharfer Chili Dip-Sauce  
*Six deep-fried vegetarian Thai spring rolls, served with sweet-spicy chili sauce*
3. **Thod Man Gai** 4,80  
Frittierte Hühnerhacklaibchen, dazu süß-saure Erdnuss-Gurkensauce  
*Deep-fried chicken meat-cakes, with sweet-sour peanut-cucumber sauce*
4. **Sate Gai** 5,10  
In Kokosnussmilch und Curry mariniertes Hühnerbrustfilet auf Bambusspießchen,  
serviert mit Erdnuss- und saurer Gurkensauce  
*Marinated chicken skewers, served with peanut- and sour cucumber sauce*
5. **Mho Bing** 5,10  
Mit Korianderwurzeln, Knoblauch & Pfeffer mariniertes Schweinefleisch auf  
Bambusspießchen, serviert Tamarinden-Chili Dip Sauce  
*Marinated pork skewers served with tamarind-chili dip sauce*
6. **Gung Thod** 7,20  
Im Kokosmantel frittierte Riesengarnelen, dazu süß-scharfe Chili Dip-Sauce  
*Coco rasp coated prawn, deep-fried served with sweet-hot sauce*
7. **Bangkok-Teller** ab 2 Personen/for 2 person Preis p.P/Price p.p. 10,50  
Gemischte Vorspeisenplatte mit Habashigrill, dazu viererlei Saucen zum dippen  
*Mixed starters with habashi-grill, served with four different dip-sauces*




Im Chantra werden die, zu den Vorspeisen gereichten Saucen ausschließlich nach hausrezept selbstgemacht.

# Salate - Salads

9. **Salat Phak** 5,20  
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Ananasstückchen mit  
Essig-Öl-Dressing  
*Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber and pineapple pieces with vinegar-oil-dressing*
10. **Yum Nüa**  7,50  
Lauwarmer Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten & frischem Koriander  
*Lukewarm beef-salad with onion, cucumber, tomatoes & fresh coriander*
11. **Yum Plaa Mük**  6,50  
Lauwarmer Tintenfischsalat mit Zwiebeln, Tomaten & frischem Thai-Sellerie  
*Lukewarm squid-salad with onion, tomatoes & fresh thai cellery*
12. **Yum Wunsen**  6,50  
Lauwarmer Glasnudelsalat mit Hühnerhackfleisch, Zwiebeln,

Tomaten & frischem Thai-Sellerie

*Lukewarm glass-noodle-salad with minced chicken, onion , tomatoes & fresh thai cellery*

13. **Yum Thalee**  **8,50**  
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat (Tintenfisch, Riesegarnelen & Victoriabarschfilet) mit Zwiebeln,  
Tomaten & frischem Thai-Sellerie  
*Lukewarm seafood-salad (cuttlefish, shrimp & perch) with onion, tomatoes & fresh thai cellery*
14. **Plar Gung**  **9,50**  
Lauwarmer Garnelensalat mit Zitronengras, Thai-Minze, Limettenblätter & Zwiebeln  
*Lukewarm shrimp-salad with lemongrass, thai-mint, kaffir lime leafs & onion*
15. **Laap Gai**  **7,50**  
Lauwarmer Hühnerhacksalat mit Zwiebeln, Limettenblättern, würzig gerösteter  
Reis „Khao Kua“ & frischem Koriander  
*Lukewarm minced chicken-salad with onion, kaffir lime leafs , roasted rice & fresh coriander*

## Suppen - Soups

16. **Tom Yum Gung**  „die beliebteste Suppe in Thailand/most popular soup in thailand“ **5,60**  
Scharf-säuerliche Garnelensuppe mit Champignons, aromatischer Geschmack durch Galgant, Limettenblätter,  
Chili & Zitronengras  
*spicy-sourly prawn soup with mushrooms, aromatic taste of galgant, kaffir lime leafs, chili & lemongrass*
17. **Tom Yum Thalee**  **5,90**  
Scharf-säuerliche Seafood Suppe mit Champignons, aromatischer Geschmack durch Galgant, Limettenblätter,  
Chili & Zitronengras  
*spicy-sourly seafood soup with mushrooms, aromatic taste of galgant, kaffir lime leafs, chili & lemongrass*
18. **Tom Kah Gai** **4,80**  
Feine Hühnchen Kokossuppe mit Champignons, Galgantwurzel, Limettenblätter,  
Zitronengras & frischem Koriander  
*Chicken, Coconut soup with mushrooms, galgant, kaffir lime leafs, lemongrass & fresh coriander*
19. **Tom Kah Thalee** **5,90**  
Feine Seafood Kokossuppe mit Champignons, Galgantwurzel, Limettenblätter,  
Zitronengras & frischem Koriander  
*Seafood Coconut soup with mushrooms, galgant, kaffir lime leafs, lemongrass & fresh coriander*
20. **Giauw Nam** **4,60**  
Klare Hühnerbrühe mit gefüllten Wan-Tan Teigtaschen & Gemüseeinlage  
*Clear chicken soup with Wan-Ton & vegetables*
21. **Gäng Chüt Wunsen** **4,60**  
Klare Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln und frischem Koriander  
*Clear glass-noodle-soup with chicken, morel and fresh coriander*

# Hühnerfleischgerichte

## Chicken Dishes



30. **Gäng Phet Gai** 12,50  
Rotes Thai Hühnercurry mit Kokosnusmilch, Bambussprossen & zweierlei Thai-Auberginen  
*Red Thai Chicken curry with coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai eggplant*
31. **Gäng Khiau Whan Gai** 12,50  
Grünes Thai Hühnercurry mit Kokosnusmilch, Bambussprossen & zweierlei Thai-Auberginen  
*Green Thai Chicken curry with coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai eggplant*
32. **Gäng Garih Gai** 12,50  
Würzig gelbes Thai Hühnercurry mit Kokosnusmilch, Zwiebeln & Kartoffelstückchen  
*Yellow Thai Chicken curry with coconut milk, onion & potatoes*
33. **Panäng Gai** 13,50  
Aromatisches Panäng Hühnercurry mit Kokosnusmilch & Limettenblättern  
*Aromatic panäng chicken curry with coconut milk & kaffir lime leafs*
34. **Massaman Gai** 13,50  
Nussiges Massaman Hühnercurry mit Kokosnusmilch, Kartoffelstücken, Zwiebeln & Erdnüssen  
*Massaman chicken curry with coconut milk, potatoes, onion & peanuts*
35. **Gai Boisian** 11,90  
Hühnerbrustfilet in würziger Sojasauce mit Sojasprossen, Glassnudeln und frischem Gemüse  
*Chicken in soy-sauce with soybean sprouts, glass-noodle and fresh vegetable*
36. **Priauw Whan Gai** 11,90  
Hühnerbrustfilet in einer hausgemachten süß-sauer Sauce mit Ananas und Tomaten  
*Chicken in a home-made sweet-sour sauce with pineapple and tomatoes*
37. **Gai Phat Met Mamuang** 12,50  
Hühnerbrustfilet in Sojasauce mit Cashewnüssen & frischem Gemüse  
*Chicken in soy-sauce with cashew nuts and fresh vegetable*
38. **Gai Nam Prig Pao** 13,50  
Hühnerbrustfilet in süßer Shrimp Chilisauce mit frischem Gemüse & Cashewnüsse  
*Chicken in sweet shrimp chilisauce with fresh vegetable and cashew-nuts*
39. **Gai Sab Phat Bei Grapau** 13,50  
Scharf angebratenes Hühnergehacktes mit Chili, Zwiebeln & frischem Feuerbasilikm  
*Chicken with chili, onion and fresh fire basil.*

Im Chantra werden alle Hauptgerichte (ausser 94-99) mit frisch gedämpften Thailändischem Jasmin-Duftreis serviert.

im Chantra werden die Tom Yum und Tom Kah-Suppen mit frischen Limettenblättern & Galgantwurzeln zubereitet. Sie werden in der Regel nicht mitgegessen, diese dienen ausschliesslich, dazu um der Suppe ihr Aroma zu verleihen.

Guten Appetit!

## Rindfleischgerichte/Lammgerichte

## Beef dishes/Lamb dishes








- 40/50. **Gäng Phet Nüa/Gä**  14,50 / 15,50  
Rotes Thai Rind/Lammcurry mit Kokosnussmilch, Bambussprossen  
& zweierlei Thai-Aubergine  
*Red Thai beef/lamb curry with coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai eggplant*
- 41/51. **Gäng Khiau Whan Nüa/Gä**  14,50 / 15,50  
Grünes Rind/Lammcurry mit Kokosnussmilch, Bambussprossen  
& zweierlei Thai-Aubergine  
*Red Thai beef/lamb curry with coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai eggplant*
- 42/52. **Panäng Nüa/Gä Chao Krung**  14,50 / 15,50  
Aromatisches Panäng Rind/Lammcurry mit Kokosnussmilch & Limettenblätter  
*Panäng beef/lambcurry with coconut milk & kaffir lime leaves*
- 43/53. **Massaman Nüa/Gä**  14,50 / 15,50  
Massaman Rind/Lammcurry mit Kokosnussmilch, Kartoffelstücke,  
Zwiebel & Erdnüsse  
*Massaman beef/lambcurry with coconut milk, potatoes, onion & peanuts*
- 44/54. **Nüa/Gä Phat Prig**  13,90 / 14,90  
Rind/Lamm in pikanter Chilisauce mit Bambussprossen & Zwiebeln  
*Beef/lamb in chilisauce with bamboo shoots & onion*
- 45/55. **Nüa/Gä Nam Manhoi** 13,90 / 14,90  
Rind/Lamm in würziger Austernsauce mit Zwiebeln & Champignons  
*Beef/lamb in oyster-sauce with onion & mushrooms*
- 46/56. **Nüa/Gä Gratiam Prig Thai** 13,90 / 14,90  
Rind/Lamm in feiner Knoblauch-Pfeffersauce auf Sojasprossen  
& frischem Gemüse  
*Beef/lamb with garlic-pepper sauce on soybean sprouts & fresh vegetable*
- 47/57. **Nüa/Gä Phat Grapau**  13,90 / 14,90  
Scharf angebrätene Rind/Lamm mit Chili, Zwiebeln & frischem Feuerbasilikum

Im Chantra können alle Rindgerichte auch mit Lamm zubereitet werden.

All Beef dishes will be served alternatively with lamb

# Entengerichte

## Duck dishes

60. **Gäng Phet Ped**  **15,50**  
Gebratene Ente mit rotem Thai-Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen  
& zweierlei Thai-Auberginen  
*Fried duck with red Thai-curry, coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai Eggplant*
61. **Gäng Khiau Wan Ped**  **15,50**  
Gebratene Ente mit grünem Thai-Curry, Kokosnussmilch, Bambussprossen  
& zweierlei Thai Auberginen  
*Fried duck with green Thai-curry, coconut milk, bamboo shoots & two kind of Thai Eggplant*
62. **Panäng Ped**  **15,50**  
Gebratene Ente mit aromatischem Panäng Curry, Kokosnussmilch  
& Limettenblätter  
*Fried duck with aromatic Panäng Curry, coconut milk & kaffir lime leaves*
63. **Ped Priau Wan** **14,90**  
Gebratene Ente auf Tomaten und Ananas in einer hausgemachten  
süß-sauer Sauce  
*Fried duck on tomatoes and pineapple with home-made sweet-sour sauce*
64. **Ped Phat Prig**  **14,90**  
Gebratene Ente auf Bambussprossen & Zwiebeln mit pikanter Chilisauce  
*Fried duck on bamboo shoots & onions with chili sauce*
65. **Gäng Khua Ped**  **15,50**  
Gebratene Ente in Curry mit Kokosnussmilch, Ananas, Tomaten,  
Thai-Basilikum & Krachai\*  
*Fried duck in coconut milk with pineapple, tomatoes, thai-basil & krachai*  
\*(Krachai ist eine Laoswurzel aus der Ingwerfamilie)
66. **Ped Nam Däng**  **15,50**  
Gebratene Ente auf frischem Gemüse mit einer hausgemachten  
süß-scharfen Chilisauce und Cashewnüssen nach Art des Hauses  
*Fried duck on fresh vegetable in a home-made sweet-hot chili sauce with cashewnuts*
67. **Ped Makhaam**  **16,50**  
Im Kokosmantel gebratene Ente auf frischem Gemüse, jungem Mais und Zuckerschoten in einer  
hausgemachten süß-sauer-scharfen Tamarindensauce  
*Coco rasp coated duck on fresh vegetable, baby corn and snowpea with a home-made  
sweet-sour-hot tamarind sauce*

# Meeresfrüchte - Seafood

70. **Gäng Plaa**  **13,90**  
Victoriabarschfilet auf Bambussprossen & zweierlei Thai-Auberginen  
*Perch on bamboo shoots, fresh vegetable and thai-aubergine in coconut milk with red thai-curry*
71. **Shu Shi Plaa**  **14,90**  
Victoriabarschfilet auf frischem Gemüse, Limettenblättern, Mandelsplitter und  
speziellem roten Thai-Curry, mit Kokosnussmilch verfeinert  
*Perch on fresh vegetable, lime leafs, almond slivers and special red thai-curry with coconut-milk*
72. **Plaa Thot Gratiam Prig Thai** **14,90**  
Ganze Forelle auf Sojasprossen und frischem Gemüse in einer feinen  
Knoblauch-Pfeffer-Koriander Sauce  
*Fried trout on soybean sprouts and fresh vegetable with garlic-pepper-coriander sauce*
73. **Plaa Raad Prig**  **14,90**  
Ganze Forelle auf frischem Gemüse und Limettenblättern in Curryasauce  
(ohne Kokosmilch)  
*Fried trout on fresh vegetable and lime leafs in chilisauce*
74. **Plaa Raad Khing** **14,90**  
Ganze gebratene Forelle auf frischem Gemüse, Champignons  
und frischem Ingwer in Sojasauce  
*Fried trout on fresh vegetable, mushrooms and fresh ginger in soy-sauce*
75. **Plaa Mük Sapparot** **13,50**  
Gebratener Tintenfisch in Austern-Knoblauch Sauce mit frischem Gemüse,  
Champignons und Morcheln  
*Fried cuttlefish in oyster-garlic sauce with fresh vegetable, mushrooms and morel*
76. **Plaa Mük Phat Prig**  **13,50**  
Gebratener Tintenfisch in Chilisauce mit frischem Gemüse  
und Thai-Basilikum  
*Fried cuttlefish in chilisauce with fresh vegetable and thai-basil*
77. **Plaa Mük Gratiam** **13,50**  
Gebratener Tintenfisch auf frischem Gemüse mit feiner Knoblauch-Pfeffer-  
Koriandersauce  
*Fried cuttlefish on fresh vegetable with garlic-pepper-coriander sauce*
78. **Gäng Thalee**  **18,50**  
Meeresfrüchte (Tintenfisch, Riesengarnelen & Victoriabarsch) in Kokosnussmilch  
Mit rotem Thai-Curry und frischem Gemüse  
*Seafood (cuttlefish, shrimps & perch) in coconut milk with red thai-curry and fresh vegetable*

# Riesengarnelengerichte

## Prawn dishes

80. **Gäng Gung**  17,50  
Riesengarnelen in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry, Bambussprossen, Thai-Aubergine und frischem Gemüse  
*prawn in coconut-milk with red thai-curry, bamboo shoots, thai-aubergine and fresh vegetable*
81. **Gäng Khiau Whan Gung**  17,50  
Riesengarnelen in Kokosnussmilch mit grünem Thai-Curry, Bambussprossen, Thai-aubergine und frischem Gemüse  
*Shrimps in coconut milk with green thai-curry, bamboo shoots, thai-aubergine and fresh vegetable*
82. **Gung Priauw Whan** 16,50  
Riesengarnelen in einer hausgemachten süß-sauer Sauce mit Ananas und Tomaten  
*Shrimps in a home-made sweet-sour sauce with pineapple and tomatoes*
83. **Gung Gratiam Prig Thai** 17,50  
Riesengarnelen in einer feinen Knoblauch-Pfeffersauce auf Sojasprossen und frischem Gemüse  
*Shrimps in a garlic-pepper sauce with soybean sprouts and fresh vegetable*
84. **Gung Phat Prig**  17,50  
Riesengarnelen in Chilisauce mit frischem Gemüse und Thai-Basilikum  
*Shrimps in chilisauce with fresh vegetable and thai-basil*
85. **Gung Phat Prig Thai On**  17,50  
Riesengarnelen in Chilisauce mit Thai-Basilikum, grünem Pfeffer und Baby-Thai-Aubergine  
*Shrimps in chilisauce with thai-basil, green pepper and baby-thai-aubergine*
86. **Gung Nam Däng**  17,50  
Gebratene Riesengarnelen auf frischem Gemüse mit einer hausgemachten süß-scharfen Chilisauce und Cashewnüssen nach Art des Hauses  
*Fried shrimp on fresh vegetable in a home-made sweet-hot chilisauce with cashewnuts*
87. **Gung Makhaam**  17,50  
Gebratene Riesengarnelen auf frischem Gemüse, jungem Mais und Zuckerschoten in einer hausgemachten süß-sauer-scharfen Tamarindsauce  
*Fried shrimp on fresh vegetable, corn and snowpea with a home-made sweet-sour-hot tamarindsauce*


## Gebratene reis & Nudelgerichte

### Fried rice & Noodle dishes

94. **Khaao Phat Gai** 11,90  
Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet und frischem Gemüse  
*Fried rice with chicken and fresh vegetable*
95. **Khaao Phat Nüa** 12,90  
Gebratener Reis mit Rindfleisch und frischem Gemüse  
*Fried rice with beef and fresh vegetable*
96. **Khaao Phat Gung** 13,90  
Gebratener Reis mit Riesengarnelen und frischem Gemüse  
*Fried rice with shrimps and fresh vegetable*
97. **Guay tiauw Phat Gai** 11,90  
Gebratene Reismudeln mit Hühnerbrustfilet und frischem Gemüse  
*Fried rice with chicken and fresh vegetable*
98. **Guay tiauw Phat Nüa** 12,90  
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse  
*Fried rice-noodle with beef and fresh vegetable*
99. **Guay tiauw Phat Gung** 13,90  
Gebratene Reismudeln mit Riesengarnelen und frischem Gemüse  
*Fried rice-noodle with shrimps and fresh vegetable*

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian Dishes

100. **Phat Phak** 9,90  
Gebratenes Gemüse in Sojasauce mit gerösteten Sesamkernen  
*Fried vegetable in soy-sauce with sesame*
101. **Gäng Phet Tahu**  11,90  
Gebratener Tofu in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry und frischem Gemüse  
*Fried tofu in coconut milk with red thai-curry and fresh vegetable*
102. **Tahu Phat Khing** 11,90  
Gebratener Tofu in Sojasauce mit frischem Ingwer und Gemüse  
*Fried tofu in soy-sauce with fresh ginger and vegetable*
103. **Tahu Prieau Wan** 11,90  
Gebratener Tofu in einer hausgemachten süß-sauer Sauce mit Ananas und Tomaten  
*Fried tofu in a home-made sweet-sour sauce with pineapple and tomatoes*

# Für Unseren kleinen Gäste

## For Kids

|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| <b>104.</b> | <b>Tuk-Tuk-Teller</b><br>Eine vegetarische Thai Frühlingsrolle, zwei Giau Thod, zwei Hühner-Sateè & zwei Mhu Bing, dazu Erdnuss- und süße Chilli Dipsauce, serviert mit Duftreis<br><i>One vegetarian thai springroll &amp; two chicken-sateè &amp; two Mhu Bing with peanut, and schweet chilisauce</i> | <b>7,90</b> |
| <b>105.</b> | <b>Mickey Mouse</b><br>Kleine Portion gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet & Ei<br><i>Fried Rice with chicken &amp; egg</i>  | <b>6,90</b> |
| <b>106.</b> | <b>Minnie Mouse</b><br>Kleine Portion gebratene Reismudeln mit Riesengarnelen<br><i>Fried rice with shrimp</i>   | <b>8,20</b> |
| <b>107.</b> | <b>Popey</b><br>Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Gurken & Ananas in hausgemachter süß-sauer-Sauce, serviert mit Reis<br><i>Chicken with tomatoes, cucumber &amp; pineapples in a homemade sweet-sour-sauce, served with rice</i>  | <b>6,90</b> |

## Nachspeisen - Dessert

|             |  |                         |
|-------------|--|-------------------------|
|             |  | <i>ohne Eis</i>         |
| <b>110.</b> | <b>Gluay Thod / Eitim</b><br>Im Kokosmantel gebackene Banane / mit Vanilleeis und einer hausgemachten Kokoscreme, Honig, Sesam & Sahne<br><i>Cocorasp coated, banana /with vanilla ice-cream and home-made coconut-cream, honey &amp; sesame</i> | <b>4,30</b> <b>5,30</b> |
|             |  | <i>ohne Eis mit Eis</i> |
| <b>112.</b> | <b>Sapparot Thod / Eitim</b><br>Im Kokosmantel gebackene Ananas mit Honig, Vanilleeis und Sahne<br><i>Cocorasp coated, backe pineapple with honey, vanilla ice-cream and cream</i>   | <b>4,30</b> <b>5,30</b> |
| <b>114.</b> | <b>Vanilleeis / Vanilla ice-cream</b><br>Mit heißen Himbeeren<br><i>With hot raspberries</i>   | <b>5,80</b>             |
| <b>115.</b> | <b>Eitim Linjee</b><br>Litschi mit Vanilleeis und Sahne<br><i>Lychee with vanilla ice-cream and cream</i>  | <b>5,80</b>             |
| <b>116.</b> | <b>Khao Niauw Mamuang</b><br>Thaiändische Duftmango an süßem Klebreis mit Kokoscreme & Sesam<br><i>Thai Mango with sticky rice, coconutcream &amp; sesame</i>  | <b>7,20</b>             |
| <b>117.</b> | <b>Flammbierte Bacardi-Banane</b><br>Mit Eiscreme & Espressosahne<br><i>Flamed Bacardi-Banana with whipped cream</i>   | <b>6,80</b>             |

