

## Curry-Menue's ( mit gekochtem Reis )

- ☒ 31 **Gäng däng oder: Gäng phet** – Rotes oder scharfes Curry  
Zutaten: Thai-Aubergine, Zucchini, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Thai-Bouillon, roter Curry, Chili
- ☒ 32 **Gäng däng sapparlot** – Rotes Curry, mit Ananas  
Zutaten: Ananasstücke, Zitronenblätter, Kokosmilch, Thai-Bouillon, roter Curry, Zucker, Chili
- ☒ 33 **Gäng däng nomai** – Rotes Curry, mit Bambussprossen  
Zutaten: Bambussprossen geschnitten, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Thai-Bouillon, roter Curry, Chili
- ☒ 34 **Gäng kiau waan** – Grünes Thai-Curry  
Zutaten: Thai-Aubergine, Zucchini, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Thai-Bouillon, Grün-Curry (Paste)
- ☒ 35 **Gäng kiau waan nomai** – Grünes Curry, mit Bambussprossen  
Zutaten: Bambussprossen geschnitten, Thai-Basilikum, Kokosmilch, Thai-Bouillon, Grün-Curry (Paste)
- ☒ 36 **Gäng massaman** – Massaman Curry  
Zutaten: Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse geröstet, Kokosmilch, Palmzucker, Thai-Bouillon, Tamarindenpaste, Massaman-Curry (>> Curry-Paste enthält: Garnelenpaste, Knoblauch, Schalotten, grüne Pfefferkörner)
- ☒ 37 **Gäng panäng** – Panäng-Curry  
Zutaten: Zitronenblätter, Kokosmilch, Thai-Bouillon, Chili, Panäng-Curry
- ☒ 38 **Gäng paa** – Wald Curry (scharf)  
Zutaten: Thai-Aubergine, Zucchini, Bambusspr. geschnitten, Thai-Longbeans\*, Thai-Basilikum, Thai-Bouillon, Chili

Zu sämtlichen Curry-Gerichten ☒ 31 bis ☒ 38 servieren wir Ihnen gekochten Jasmin-Reis aus Thailand  
 Die Zutaten (gewählte Fleischart, Gemüse usw.) werden dabei in einem separaten Geschirr angerichtet.

\*) wo vorgesehen - wie in Menue 38, verwenden wir wenn immer möglich (soweit erhältlich) die Thai-Longbeans: andernfalls weichen wir auf Grünbohnen europäischer Provenienz aus, mit längerer Bratzeit.

### Der Menue-Preis richtet sich nach der von Ihnen gewählten Fleisch- oder Fisch-Art

Pouletfleisch	CHF 24.50	Crevetten+MeeresFrüchte	CHF 26.50
Schweinefleisch	CHF 24.50	Ente	CHF 27.50
Rindfleisch	CHF 25.50	Vegetarisch/Tofu	CHF 24.50

▼ für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte ans Personal ▼

Alle Preisangaben in Schweizer Franken (CHF), inklusive MWSt.

**Duang Poon Thai-Gastro KLG, Buchenstr. 13 / Rest. Tempel, 9100 Herisau**  
 Di-Fr 11.30-14.00 Uhr / 18.00-22.00 Uhr, Sa 18.00-22.00 Uhr  
 tel 071 556 94 97 (Erstanruf), mob 078 792 87 09 / [info@thai-gastrotempel.ch](mailto:info@thai-gastrotempel.ch)

## Gebratenes ( mit gekochtem Reis )

- ☒ 41 **Pat grapau** – mit Basilikum, Chili und Gemüse (scharf)  
Zutaten: Thai-Longbeans\*, Peperoni, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Thai-Chili, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 42 **Pat pring gäng** – Peperoni an grünem Curry (wenig scharf)  
Zutaten: Peperoni (mehrfarbig, in Streifen), Zwiebeln, Ingwer, gehackte Petersilie, Saft von Zitrone/Limette, Thai-Fischsauce, Thai-Sojasauce, etwas Chiliöl, grüner Curry
- ☒ 43 **Pat prig ohn** – Gemüse an Knoblauch (wenig scharf)  
Zutaten: Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch(-zehen), Chilischoten, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 44 **Pat met ma-muang** – mit Cashew-Nüssen  
Zutaten: Peperoni, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Cashew-Nüsse, Chilisaucе, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 45 **Pat pak ruam** – mit Kohlgemüse, gebraten  
Zutaten: Brokkoli, Chinakohl, Blumenkohl, Peperoni, Thai-Longbeans\*, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon, wenig Zucker
- ☒ 46 **Pat king** – gebratenes Gemüse mit Ingwer  
Zutaten: Peperoni, Thai-Longbeans\*, Mais, Zwiebeln, Pilze, Lauchzwiebel, Ingwer, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon
- ☒ 47 **Pat priau waan** – Gebratenes süss-sauer  
Zutaten: Peperoni, Salatgurke, Zwiebeln, Tomatensauce (Ketchup), Ananas, Zucker, Zitronensaft, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 48 **Pat grathiam prik thai** – mit Knoblauch und Pfeffer  
Zutaten: Knoblauch, Pfeffer, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon
- ☒ 49 **Khau pat** – gebratener Reis, mit Ei und Gemüsestückchen  
Zutaten: Thai-Broccoli, Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Lauchzwiebel, Ei, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon

► Zu den Gerichten ☒ 41 bis ☒ 48 servieren wir Ihnen gekochten Jasmin-Reis aus Thailand: die Zutaten (gewählte Fleischart, Gemüse usw.) werden getrennt davon in einem separaten Geschirr angerichtet.

► Bei Menü ☒ 49 (Khau pat) wird der Reis bereits beim Braten mit den übrigen Zutaten vermengt; entsprechend servieren wir Ihnen den Reis zusammen mit den gewählten Zutaten auf nur einem Teller.

► \*) wo im Menue vorgesehen, verwenden wir wenn immer möglich (soweit erhältlich) die Thai-Longbeans: andernfalls weichen wir auf Grünbohnen europäischer Provenienz aus, mit längerer Bratzeit.

### Der Menue-Preis richtet sich nach der von Ihnen gewählten Fleisch- oder Fisch-Art

Pouletfleisch	CHF 24.50	Crevetten+MeeresFrüchte	CHF 26.50
Schweinefleisch	CHF 24.50	Ente	CHF 27.50
Rindfleisch	CHF 25.50	Vegetarisch/Tofu	CHF 24.50

▼ für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte ans Personal ▼

Alle Preisangaben in Schweizer Franken (CHF), inklusive MWSt.

**Duang Poon Thai-Gastro KLG, Buchenstr. 13 / Rest. Tempel, 9100 Herisau**  
 Di-Fr 11.30-14.00 Uhr / 18.00-22.00 Uhr, Sa 18.00-22.00 Uhr  
 tel 071 556 94 97 (Erstanruf), mob 078 792 87 09 / [info@thai-gastrotempel.ch](mailto:info@thai-gastrotempel.ch)

## Nudelgerichte

- ☒ 51 **Pat thai**  
Zutaten: Reismudeln, (Mungobohnen-) Sprossen, Lauchzwiebel, Ei, Tamarinde, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon, Zucker
- ☒ 52 **Pat wunsen**  
Zutaten: Glasnudeln, Karotten, Lauchzwiebel, Chinakohl, Ei, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon, Zucker
- ☒ 53 **Pat si-juu**  
Zutaten: Reismudeln, Thai-Broccoli, Karotten, Ei, Austernsauce, Sojasauce, Thai-Bouillon, wenig Zucker
- ☒ 54 **Pat mama kiemau** (wenig scharf)  
Zutaten: Eiernudeln, Thai-Broccoli, Karotten, Lauchzwiebel, Chinakohl, Austernsauce, Thai-Bouillon, etwas Zucker

**Der Menue-Preis richtet sich nach der von Ihnen gewählten Fleisch- oder Fisch-Art**

Pouletfleisch	CHF 24.50	Crevetten+MeeresFrüchte	CHF 26.50
Schweinefleisch	CHF 24.50	Ente	CHF 27.50
Rindfleisch	CHF 25.50	Vegetarisch/Tofu	CHF 24.50

▼ für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte ans Personal ▼

## Fisch-Gerichte

- ☒ 61 **Plaa thood Gäng däng** / Fisch mit rotem Curry (wenig scharf)  
Zutaten: Zitronenblatt, wenig Kokosnussmilch, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 62 **Plaa thood Prian waan** / Fisch süss-sauer  
Zutaten: Peperoni, Zwiebeln, Salatgurke, Ananas, Ketchup, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 63 **Plaa thood Pat king** / Fisch an Ingwer  
Zutaten: Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Ingwer, Austernsauce, Thai-Bouillon
- ☒ 64 **Plaa thood Pat grapau** / Fisch an Basilikum (scharf)  
Zutaten: Paprikaschote, Thai-Basilikum, Thai-Longbeans\*, Mais, Knoblauch, Chili, Austernsauce, Thai-Bouillon

**Preis aller Fisch-Gerichte, von ☒ 61 bis ☒ 64 = je CHF 26.50**

Alle Preisangaben in Schweizer Franken (CHF), inklusive MWSt.

**Duang Poon Thai-Gastro KLG, Buchenstr. 13 / Rest. Tempel, 9100 Herisau**  
Di-Fr 11.30-14.00 Uhr / 18.00-22.00 Uhr, Sa 18.00-22.00 Uhr  
tel 071 556 94 97 (Erstanruf), mob 078 792 87 09 / [info@thai-gastrotempel.ch](mailto:info@thai-gastrotempel.ch)