

## Vorspeisen

Preis CHF

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| ✠ 1 | <b>Pobier thood</b> – Frühlingsrollen, frittiert / vegetarisch<br><small>in Teigrolle gehülltes Gemüse, mit: Weiss-/ Chinakohl, Karotten, (Mungo-) Sprossen, Glasnudeln; serviert mit süss-saurer Sauce (Teig: Weizenmehl, Kokosöl, Salz)</small>  | 8.50 |
| ✠ 2 | <b>Gung pan pobier thood</b> – Crevetten im Teig, frittiert<br><small>in Teig gerollte Crevette, in Öl frittiert, serviert mit süss-saurer Sauce<br/>(Teiginhaltstoffe: Weizenmehl, Kokosöl, Salz)</small>   | 8.50 |
| ✠ 3 | <b>Ghiau muu thood</b> – WanTan, frittiert<br><small>Tasche aus Weizennudelteig, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Gemüsestreifen, Thai-Bouillon, serviert mit süss-saurer Sauce<br/>(Teiginhaltstoffe: Weizenmehl, Maisstärke, Eier, Salz, Backmittel, Karottenpulver)</small> | 8.50 |
| ✠ 4 | <b>Thood man plaa</b> – Fisch-Küchlein, frittiert<br><small>Weissfisch an rotem Curry, mit Ei, Zitronenblättern und etwas Thai-Bouillon gewürzt, serviert mit süss-saurer Sauce</small>  | 8.50 |
| ✠ 5 | <b>Gai ste</b> – Poulet-Stäbchen (Satay-), frittiert<br><small>Pouletbrust mariniert (mit: Kokosnussmilch, Geflügelmarinade), serviert an Satay-Sauce (Erdnuss)</small>  | 9.50 |

## Vorspeisen-Mix

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| ✠ 6 | <b>Mini Sélection</b><br><u>5 Stück</u> (je 1 von: ✠ 1 - ✠ 5)  | 14.00 |
| ✠ 7 | <b>Maxi Sélection</b><br><u>10 Stück</u> (je 2 von: ✠ 1 - ✠ 5) | 27.00 |

Die Mini und Maxi Sélection wird Ihnen auf einem Teller oder einer kleiner Platte serviert, mit den dazugehörigen Saucen und Gemüsedekors.

Variante für den kleinen Hunger gefällig?

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| ✠ 9 | <b>1 Einzelportion Reis (zusätzlich zu einer Vorspeise resp. Suppe)</b><br><small>Mehrpriis von <u>Einzelportion</u>: Reis, gekocht 5.00<br/>Reis gebraten, mit Gemüse 7.00</small> | 5.00<br>7.00 |
|-----|---|--------------|

Haben Sie oder evtl. Ihr Kind nur einen kleinen Hunger? Dann kann die Kombination einer Vorspeise (1 Gericht von: Nr. 1-5) resp. einer Suppe (1 Gericht von: Nr. 11-14, ohne: 15/16) mit einer Portion gekochter Reis eine gute Alternative zu einem herkömmlichen Menue darstellen.

Für eine solche Einzelportion Reis, in separatem Teller/Schälchen serviert, berechnen wir zuzüglich zum Einzelpreis einer Vorspeise (1-5) oder einer Suppe (11-14) einen Mehrpreis von 5 resp. 7 Franken.

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)

## Suppen

Preis CHF

- |         |   |                                     |
|---------|---|-------------------------------------|
| ☒ 11    | <b>Tom kha gai</b> – Hühnersuppe mit Kokosnussmilch<br><u>Zutaten:</u> Pouletfleisch (-Brust), Zitronengras, Zitronenblatt, Galange-Wurzel, Lauchzwiebel, Tomatenstücke, Pilze, Thai-Bouillon, Kokosnussmilch, Koriander, Zitronensaft  | 9.50                                |
| ☒ 12    | <b>Tom dschüüd wunsen</b> – Hühnersuppe mit Glasnudeln<br><u>Zutaten:</u> Pouletfleisch, Glasnudeln ('Wunsen'), Chinakohl, Karotten, Lauchzwiebel, Thai-Bouillon  | 9.50                                |
| ☒ 13    | <b>Tom dschüüd dauhuh</b> – Hühnersuppe mit Tofu<br><u>Zutaten:</u> Pouletfleisch, Tofu-Stücke, Karotten, Lauchzwiebel, Thai-Bouillon   | 9.50                                |
| ☒ 14    | <b>Tom dschüüd giau muu</b> – WanTan-Suppe mit Schweinefleisch<br><u>Zutaten:</u> Schweinehackfleisch, Weizennudelteig, Schnittlauch, Thai-Bouillon<br>(Teig-Inhaltstoffe: Weizenmehl, Maisstärke, Eier, Salz, Backmittel, Karottenpulver)                                    | 9.50                                |
| ☒ 15    | <b>Tom yam talee</b> – Meeresfrüchte-Suppe ( <i>wenig scharf</i> )<br><u>Zutaten:</u> Crevetten, Muscheln, Tintenfisch, Tomatenstücke, Zitronenblatt, Zitronengras, Pilze, Galanga-Wurzel, Thai-Bouillon, Zitronensaft, (Kaffee-) Rahm, Chili-Sauce, Koriander                | 9.50<br><b>als Menue:<br/>26.00</b> |
| ☒ 16    | <b>Tom yam</b> – Thai Fleisch-/ Fischsuppe ( <i>wenig scharf</i> )<br><u>Zutaten:</u> eine der zur Auswahl stehenden Fleisch-/ Fischart; zusätzl. Tomatenstücke, Zitronenblatt, Zitronengras, Pilze, Galanga-Wurzel, Thai-Bouillon, Zitronensaft, (Kaffee-) Rahm, Chili-Sauce | 9.50<br><b>als Menue:<br/>25.00</b> |
| ☒ 16.01 | mit Pouletfleisch <i>nüeh gai</i>   |                                     |
| ☒ 16.02 | mit Schweinefleisch <i>nüeh muu</i>   |                                     |
| ☒ 16.03 | mit Rindfleisch <i>nüeh uua</i>   |                                     |
| ☒ 16.04 | mit Crevetten <i>gung</i>   |                                     |

Spezielle Hinweise zu den Suppen-Gerichten:

**Suppen Nr. 11, 15 und 16: nicht alle (Gewürz-) Zutaten sind zum Essen bestimmt**

In den Suppen 11, 15 und 16 befinden sich verschiedene Geschmacksgeber (Zitronengras, Zitronenblatt, Galangawurzel-Stücke), welche nicht nur mitgekocht, sondern auch zusammen mit der Suppe serviert werden. Diese Teile sind aber prinzipiell nicht zum Essen bestimmt, obwohl durchaus essbar (keine gesundheitlichen Bedenken). Wir empfehlen Ihnen daher, diese harten Teile auszusondern (in Schale/Teller zurück zu legen) und nicht zu essen.

**Suppen Nr. 15+16: Wahl auch als Menue möglich (anstelle Vorspeise)**

Die beiden Suppengerichte Nr. 15 und 16 (Yam talee resp. Yam) können statt als Vorspeise auch als Hauptgericht (Menue) bestellt und zubereitet werden: das Gericht fällt dann naturgemäss entsprechend grösser aus und beinhaltet zusätzlich ebenfalls eine Portion gekochten Jasmin-Reis, dies wie bei den übrigen Hauptgerichten (mit Reis).

**Suppe essen wie in Thailand**

Die **Suppen** werden in Thailand **nicht als einzelner Menü-Gang verstanden, sondern als Geschmackszutat zu zeitgleich gereichten Reisgerichten (Hauptgang)**. Dabei wird die Flüssigkeit der Suppe mit dem Löffel meist über den Reis gegeben, der damit feuchter und mit den Geschmacksnoten der Suppenzutaten angereichert wird. Besteht jedoch der Hauptgang aus einem Nudelgericht, so wird die Suppe immer separat gegessen und entsprechend (auch von uns) vorher serviert. Ohne Ihren gegenteiligen, ausdrücklichen Wunsch servieren wir Ihnen die Suppe/n hier aber immer als Vorspeise, d.h. schon vor dem Hauptgericht.

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



## Thai-Salate

Preis CHF

### Salatgerichte

- |      |   |                            |
|------|---|----------------------------|
| ☒ 21 | <b>Som tam Thai</b> – Thai Papaya-Salat, (wenig scharf)   | klein 12.50<br>gross 22.50 |
|      | <p><small>Zutaten:</small> Papaya, Tomaten, Karotten, LongBeans, Knoblauch, Chili, Cashew-Nüsse ganz, Erdnüsse gehackt, Palmzucker, Zitronensaft, Thai-Bouillon</p>             |                            |
| ☒ 22 | <b>Yam wunsen</b> – Glasnudel-Salat ( <i>wenig scharf</i> )   | klein 12.50<br>gross 22.50 |
|      | <p><small>Zutaten:</small> Poulet- oder Schweinefleisch, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Karotten, Tomaten, Zitronensaft, Chili; mit oder ohne Glasnudeln (nach Wahl)</p>     |                            |
|      | ☒ 22.8 <u>mit</u> Glasnudeln  |                            |
| ☒ 23 | <b>Yam wunsen talee</b> – Meeresfrüchte-Salat (wenig scharf)  | klein 14.50<br>gross 24.50 |
|      | mit Glasnudeln ( <i>oder ohne: Yam talee</i> )  |                            |
|      | <p><small>Zutaten:</small> Crevetten, Tintenfisch, Muscheln, Tomatenstücke, Knoblauch, Zwiebeln, Lauchzwiebel Chili, Zitronensaft, Thai-Bouillon / Glasnudeln: je nach Wahl</p> |                            |
|      | ☒ 23.7 <u>ohne</u> Glasnudeln   |                            |
|      | ☒ 23.8 <u>mit</u> Glasnudeln  |                            |
| ☒ 24 | <b>Laap</b> – Fleischsalat  | klein 14.50<br>gross 24.50 |
|      | <p><small>Zutaten:</small> Poulet-/ Schweine- oder Rindfleisch; rote Zwiebeln, Lauchzwiebel, Karotten, Tomaten, Zitronensaft, Chili</p>   |                            |

**Ein kleiner Apéro vor dem Essen gefällig?** Ein solcher kann die Magensäfte bereits etwas ankurbeln, während Sie auf das Essen warten. Er kann aber auch gut als Begleiter zu den Vorspeisen genossen werden.

#### Wir empfehlen Ihnen dabei im Besonderen:

GENTS GingerAle, Schweizer Produkt mit 8% frischem Inger  
 20 cl Flasche / alkoholfreies Süssgetränk mit sehr feinem Ingwer-Aroma:

SanBitter Bitter-Apéritiv von SanPellegrino / alkoholfrei – 20 cl Flasche  
 oder

Crodino Apéritiv bitter-süss, mit Orangengeschmack / alkoholfrei – 20 cl Flasche

Granini Orangensaft 100%, mit Fruchtfleisch, 20 cl

oder darf es evtl. gar ein Cüpli sein?

ein Prosecco süss oder trocken oder ein Litchi Schaumwein-Cocktail?

(Details wie Preise finden Sie dazu in der Getränke-Karte, im hinteren Teil)

▼ 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)