

Vorspeisen

1	Frühlingsrolle (vegetarisch)	7.-
2	Fischplätzli frittiert (hausgemacht)	9.50
3 r	Rindfleisch geschmetzelt, mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, gebraten	16.-
4	Crevettensuppe mit Kokos und Koriander	12.-
5	Geflügelsuppe mit Kokos und Koriander	9.-
6	Meerfrüchtsuppe	16.-
8	Pouletspiessli mit Gurke und Erdnusssauce	9.50
10	Papayasalat mit Erdnüssen	12.50
11	Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Koriander	16.-
12	Crevetten/Tintenfisch mit Zwiebeln und Koriander (lauwarm)	16.-
41 c	Crevetten, Knoblauch, Pfeffer mariniert gebraten	16.-
47	Muscheln, Knoblauch, Pfeffer mariniert gebraten	16.-
44	Tintenfisch Knoblauch, mit Pfeffer mariniert gebraten	16.-

Vegetarische Gerichte

29	Gemischtes Gemüse mit Pilzen, Maiskolben, Zucchetti, Sojasprossen	20.-
30	Gemischtes Gemüse, Tofu, an roter Currysauce und Kokos	20.-
30 r	Gemischte Gemüse, roter Curry und Kokos	20.-
30 g	Gemischtes Gemüse, grüner Curry und Kokos	20.-
62	Pad-Thai gebraten, mit Gemüse und Sojasprossen	20.-

Crevetten- und Fisch-Gerichte

40 g	Black Tiger Crevetten gemischtes Gemüse an grünem Curry, Kokos	23.-
40 r	Black Tiger Crevetten gemischtes Gemüse, an rotem Curry, Kokos	23.-
41 c	Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und Pfeffer mariniert, gebraten	23.-
42	Crevetten im Teig frittiert, süss-scharfe Sauce	23.-
45	Zartes Fischfilet (Buntbarsch ohne Gräte) thailändisch mariniert auf Spargeln und Broccoli	23.-
45 a	Zartes Fischfilet (Buntbarsch ohne Gräte) Peperoni süss-sauer Gemüse	23.-
45 r	Zartes Buntbarschfilet (Rückenfilet ohne Gräte) thailändisch mariniert mit gemischtem Gemüse	23.-
45 g	an roter oder grüner Currysauce und Kokos	23.-
46	Meeresfrüchte (Tintenfisch, Muscheln, Crevetten), Zwiebeln, Peperoni an Austernsauce	23.-

Eintopf

60	Fried Rice mit Geflügel	20.-
61	Fried Rice mit Schweinefleisch	20.-
62 p	Pad-Thai, Reismudeln mit Gemüse, Eier, Sojasprossen und Poulet	20.-

Beilagen zu allen Gerichten

Jasmin-Reis zu allen Hauptgerichten inklusive	
Gebratener Reis mit Ei und Zwiebeln oder Thai-Nudeln, Preisauflschlag	
	3.-

Poulet- und Entengerichte

- | | | |
|------|---|------|
| 20 | Pouletfleisch mit Pilzen,
rotem Curry, Kokos, thailändischem Basilikum | 20.- |
| 21 | Pouletfleisch mit Zwiebeln,
Pilzen, Peperoni und Cashew-Nüssen | 20.- |
| 26 p | Pouletfleisch mit Gemüse und Ananas | 20.- |
| 32 | Pouletfleisch mit Ananas,
rotem Curry, Kokos, thailändischem Basilikum | 20.- |
| 37 p | Pouletfleisch an grüner oder roter Currysauce,
Kokos und gemischtes Gemüse | 20.- |
| 3 p | Pouletfleisch geschnetzelt mit Knoblauch und
Pfeffer mariniert, gebraten und Thai-Gemüse | 20.- |
| 27 | Ente krustig gebacken mit Stangensellerie,
Zucchetti und Ingwer | 23.- |
| 27 r | Ente krustig gebacken mit roter Currysauce,
Kokos und Früchten | 23.- |

Schweinefleisch-Gerichte

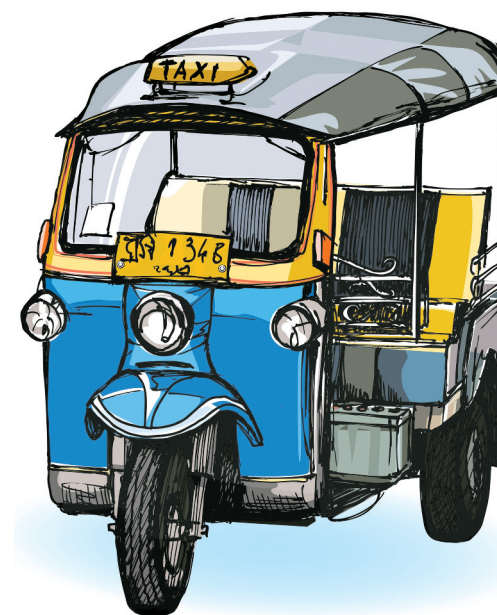
- | | | |
|-----|--|------|
| 25 | Schweinefleisch mit rotem Curry,
Kokos, Pilzen und thailändischem Basilikum | 20.- |
| 3 s | Schweinefleisch geschnetzelt
mit Knoblauch und Pfeffer mariniert, gebraten | 20.- |

Rindfleisch-Gerichte

- | | | |
|-----|---|------|
| 23 | Zarte Rindshuft (geschnetzelt), mariniert
gem. Gemüse an roter Currysauce (ohne Kokos) | 23.- |
| 3 r | Rindfleisch geschnetzelt
mariniert mit Knoblauch und Pfeffer, gebraten | 23.- |

RESTAURANT
THAI-GARDEN MIKADO
www.thai-garden.ch

TAKE AWAY KARTE



ROYAL THAI-KITCHEN

Staatsstrasse 22, 3652 Hilterfingen

Tel. **033 243 36 16**