



OEFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG

11:30 – 14:00

17:30 – 22:30

SAMSTAG – SONNTAG

17:30 – 22:30

Die Thai-Küche

Die thailändische Küche vereint Einflüsse der Kochkunst aus China, Indien, Indonesien, Malaysia und sogar Portugal. Aus dieser Mischung entstand eine ganz eigene und einzigartige kulinarische Richtung. Obwohl das thailändische Essen den Ruf hat, sehr scharf zu sein, ist dies nicht ganz richtig: Tatsächlich ist thailändisches Essen eine wohl dosierte Kombination aus scharf, sauer, süß, salzig und bitter. Es geht nicht um die Kombination dieser Geschmacksrichtungen in einem Gericht, sondern man kombiniert und kontrastiert die Aromen in zwei bis drei verschiedenen Gerichten. Das ist auch der Grund, warum man gemeinsam isst und die Gerichte teilt. Typisch für die thailändische Küche ist die Verwendung von frischen Kräutern und fermentierter Fischsauce Nam Pla, die wie in der deutschen Küche Salz bei praktisch jedem Gericht zum Abschmecken verwendet wird. Zum Essen wird in Thailand Löffel und Gabel benutzt, wobei vom Löffel gegessen wird - die Gabel dient nur als Hilfsinstrument.

Regionale Spezialitäten

Jede Region des Landes hat ihre typischen Spezialitäten. Im Nordosten wird beispielsweise am liebsten Klebreis gegessen. Dazu gibt es gegrilltes Hähnchen in einer speziellen Marinade und Som Tam, einen scharfen Salat aus geraspelten grünen Papayas mit getrockneten Shrimps, abgeschmeckt mit Zitronensaft, Fischsauce, Knoblauch und Chili. Im Norden gibt es eine leicht säuerliche Schweinewurst, die Naem heißt. Im tiefen Süden sind die Gerichte stark von der muslimischen Küche Malaysias beeinflusst, Spezialitäten sind hier Meeresfrüchte. Im ganzen Land beliebt sind die bekannte scharfe Garnelensuppe Tom Yam Gung, Gaeng Phet Gai (rotes Hühnchencurry), Tom Kha Gai (milde Hühnersuppe in Kokosmilch und Zitronengras), oder Yam Nuea (gut gewürzter Rindfleischsalat).

Thai Cuisine

Thai cuisine combines influences of culinary art from China, India, Indonesia, Malaysia and even Portugal. From this mixture, a very special and unique dining experience has emerged. Although Thai food has a reputation of being very hot and spicy, this is not entirely true: in fact, Thai food is a well-dosed combination of spicy, sour, sweet, salty and bitter. It is not about the combination of flavors in one dish, but combining and contrasting flavors in two or three different dishes. That is also the reason why people enjoy eating together and sharing the dishes. Typical of Thai cuisine is the use of fresh herbs and Nam Pla, fermented fish sauce (used like salt in German kitchens) to spice up almost every dish.

At the table the utensils are a spoon and fork, with the spoon used for eating--the fork serves only as an auxiliary utensil.

Regional Specialities

Each region of the country has its specialties. For example, in the northeast glutinous rice is preferable, often served with grilled chicken in a special marinade and Som Tam, a spicy salad of shredded green papaya with dried shrimps and seasoned with lemon juice, fish sauce, garlic and chili. In the north there is a slightly sour pork sausage called Naem. In the deep south the dishes are heavily influenced by the Muslim cuisine of Malaysia, specializing in seafood dishes. Popular throughout the country are Tom Yam Gung, a spicy shrimp soup, Gaeng Phet Gai, a red chicken curry, Tom Kha Gai, a mild chicken soup in coconut milk and lemon grass, or Yam Nuea, a well-spiced beef salad.

Vorspeisen / Starters

96 Hoi Jo 5Stk

15.-

Frittierte Pouletrollen
Fried chicken-rolls

97 Fish Cake mit Dip "Tod Mun Pla"

15-

Fischpaste mit Roter Curry, Bohnen, Kaffirlimettenblätter an Süss-Sauer Sauce
Fishpaste with Red Curry, Beans, Kaffir lime leaves with sweet sour Sauce

98 Shrimp-Chicken cake 5 Stk.

15-

Frittierte CH-Pouletfleisch und Crevetten an Thai Paniermehl mit
Pflaumensauce
Deep fried Chicken and Shrimp with Thai breadcrumbs and plum sauce

99 Edamame

10-

100 Frühlingsrollen 3 Stück

11-

Frühlingsrollen mit Kabis, Karotten, Lauch, Mungobohnen und Glasnudeln
Springrolls with cabbage, carrots, leek, mung beans and Glassnoodles
Vegetarisch / Vegetarian

101 Gung Hom Sabai

12.-

Riesencrevetten mit Kaffirlimettenblätter,Zitronengras, im Reisteig gebacken, serviert
mit einer süss-sauer Sauce
Kingprawns with Kaffir lime leaves, lemongrass,filling in thin crispy rice dough, baked
served with a sweet sour sauce

102 Tuk Tuk Satay

15.-

4 Schweizer-Poulet Spiessli mit Erdnuss-sauce
4 Swiss-Chicken skewers with peanut sauce

103 Tao Huu Thot

10.-

Frittierte Tofu mit Süss-Sauer Sauce
Fried Tofu with sweet sour sauce

Suppe / Soup

Tom Yam Gung

Crevettensuppe mit Galanga, Zitronenblätter, Zitronengras, Karotten, weisse Shimezi Pilz, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chili.

Prawn soup with Thai ginger, lemon leaves, lemon grass, carrots, white shimeji mushroom, tomatoes, spring onions and chilli.

104 * als Vorspeise / Starter 15.50-

105 * als Hauptspeise / Main Course 30.-

Tom Kha Gai

Pouletsuppe mit Galanga, Zitronenblätter, Zitronengras, Karotten, weisse Shimezi Pilz, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chili.

Chicken soup with Thai ginger, lemon leaves, lemon grass, carrots, white shimeji mushroom, tomatoes, spring onions and chilli

108 *als Vorspeise / Starter 14.50-

109 *als Hauptspeise / Main Course 26.-

Tom Kha Jeh

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Galanga, Zitronenblätter, Zitronengras, Karotten, weisse Shimezi Pilz, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chili.

Coconutsoup with tofu, Thai ginger, lemon leaves, lemon grass, carrots, white shimeji mushroom, tomatoes, spring onions and chilli

110 *als Vorspeise / Starter 14.-

111 *als Hauptspeise / Main Course 25.-

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

Salat / Salad

Yam Nuea Yang

Rindfleischsalat mit rote Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Chilli, Limetten
Beef salad with red onions, tomatoes, seller chilli and limes

112	*als Vorspeise / Starter	18.-
114	*als Hauptspeise / Main Course	30.-

Som Tham Thai

Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Thaibohnen, gewürzt mit Limetten und Chilli
Spicy green papaya salad with peanuts, tomatoes and green Thai beans, seasoned with fish sauce and chilli

115	ohne Crevetten / without shrimps (klein/small)	14.-
	ohne Crevetten / without shrimps (gross/large)	20.-
116	mit Crevetten / with shrimps (klein/small)	18.-
	mit Crevetten / with shrimps (Gross)	24.-

Pla Gung

Scampi Salat mit Zitronengras, Schalotten, Tomaten, süsse chillipaste und mit Limettensaft verfeinert
Scampi salad flavored with lemon grass, shallots, tomatoes, sweet chilli paste and lime juice

117	* als Vorspeise / Starter	20.-
118	* als Hauptspeise / Maincourse	30.-

Laab

Gehacktes Fleisch * mit Thai Basilikum, Minzblätter, Koriander und Frühlingszwiebeln
Minced meat * with Thai basil, mint leaves, coriander roots and spring onions

**Poulet / Chicken*

119	* als Vorspeise / Starter	16.-
120	* als Hauptspeise / Main Course	26.-

**Schweinefleisch / Pork*

121	* als Vorspeise / Starter	16.-
122	* als Hauptspeise / Main Course	26.-

**Rindfleisch / Beef*

123	* als Vorspeise / Starter	17.-
124	* als Hauptspeise / Main Course	31.-

Thai Glasnudel Salat

Glasnudeln mit Chilli, Zwiebeln, Limettensaft, Fischsauce, Thaisellerie und Erdnüsse
Glassnoodle with Chilli, Onions, Limejuice, Fishsauce, Thaisellerie and Cashewnuts

125	als Vorspeise / Starter	Schweinefleisch	16.-
		<i>Poulet</i>	18.-
126	als Hauptspeise / Main Course	Porc	26.-
		<i>Chicken</i>	26.-
127	als Vorspeise / Starter	Meeresfrüchte	17.-
128	als Hauptspeise / Main Course	Seafood	31.-

Dim Sum

129	Dim Sum	17.-
-----	---------	------

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Poulet, Crevetten und Thai Kräutern
Steamed dumpling filled with chicken, shrimp and Thai herbs

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

TukTuk Tipps / TukTuk Tips

130 TukTuk Set Vorspeise

38.-

ab 2 Personen
Hausgemachte Frühlingsrollen
Poulet in Pandanblätter
Satay Spiessli vom CH-Poulet
Gunghom Sabai
Papaya Salad mit Erdnüssen und süss-saurer Sauce

for 2 Persons
Homemade spring rolls
Chicken in Pantaleaves
Satay skewers with CH-chicken
Prawns in batter
Papaya Salad with peanuts and sweet and sour sauce

132 TukTuk Suppe

14.-

Klare Bouillonsuppe mit Tofu oder gehacktes Poulet im Algenmantel
Clear bouillon soup with tofu or minced chicken in algae coat

133 TukTuk Knusprige Ente

37.-

Knusprige Ente mit Honigsauce mit saisonalem Gemüse
Crispy duck with honey sauce with seasonal vegetables

135 TukTuk Crevetten

30.-

Gebratene Crevetten an Tamarindsauce mit saisonalem Gemüse
Fried prawns in tamarind sauce with seasonal vegetables

136 TukTuk Duo Fisch

35.-

Lachs und Dorschfilet an Tamarindsauce mit saisonalem Gemüse
Salmon and cod filet in tamarind sauce with seasonal vegetables

137 Gäng Som Pä-Zaa

38.-

Ganzer Roter Tilapia an saurer Curry Tamarindsauce und
Thai Gemüse
Full Red Tilapia to sour curry, tamarind sauce and
Thai vegetable

138 Pla Nung Manau

36.-

Lachs und Dorschfilet gedämpft an Limettensauce, Chilli und Thai Gemüse

Salmon and Cod filet steamed in lime sauce, chilli and thai vegetable

139 Panang Pla

36.-

Lachs und Dorschfilet mit saisonalem Gemüse, Basilikum, umgeben von Panaeng Currysauce und Kokosmilch

Salmon and Cod filet with seasonal vegetables, basil, surrounded of Panaeng curry sauce and coconut milk

Pad Thai Glasnudeln oder Reismnudeln

Gebratene Glasnudeln Thai Art mit Sojasprossen und Tamarind Sauce

Fried glass noodles Thai style with soy sprouts and tamarind sauce

140	Vegi / Vegetarian	25.-
141	<i>Poulet / Chicken</i>	26.-
142	Crevetten / shrimps	30.-
143	Rind / Beef	30.-
144	Schweinefleisch / Porc	26.-

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

Fleischgerichte / Meat

Pad Med Mamuang

Fleisch ihrer Wahl mit Lauch, Knoblauch, Cashewnuss, Pepperoni und Zwiebeln
Meat of your choice with leeks, garlic, cashew, pepper and onions

180	Poulet / Chicken CH	26.-
181	Schweinefleisch / Pork	26.-
182	Tofu / Tofu	25.-
183	Rindfleisch / Beef	30.-
184	Crevetten / Shrimps	30.-
185	Ente / Duck	37.-

Gäng Kiew Wan -

Grünes Curry mit Kokosmilch, mini Thai Auberginen, Thai Bohnen, Kaffirlimetten, Basilikum, Chilli und saisonale Gemüse
Green curry with coconut milk, mini Thai eggplant, Thai beans, kaffir lime, basil, chilli and seasonal vegetables

190	Poulet / Chicken CH	26.-
191	Schweinefleisch / Pork	26.-
192	Tofu / Tofu	25.-
193	Rindfleisch / Beef	30.-
194	Crevetten / Shrimps	30.-
195	Ente / Duck	37.-

Gäng Däng -

Rotes Curry mit Kokosmilch, chilli, Thai Auberginen, Basilikum und saisonalem Gemüse
Red curry with coconut milk, chilli, Thai eggplant, basil and seasonal vegetables

200	Poulet / Chicken CH	26.-
201	Schweinefleisch / Pork	26.-
202	Tofu / Tofu	25.-
203	Rindfleisch / Beef	30.-
204	Crevetten / Shrimps	30.-
205	Ente / Duck	37.-

Massaman

Fleisch Ihrer Wahl mit Chillipaste, Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln
Meat of your Choice with chilli paste , coconut milk , potatoes, carrots and onions

210	Poulet / Chicken CH	26.-
211	Schweinefleisch / Pork	26.-
212	Tofu / Tofu	25.-
213	Rindfleisch / Beef	30.-
214	Crevetten / Shrimps	30.-
215	Ente / Duck	37.-

Pad Kapao Basil - -

Gebratener Fleisch Ihrer Wahl mit Chilli, Peperoni, Bambus, Knoblauch, Bohnen und scharfem Basilikum

Fried meat of your choice with chilli, peperoni, bambus, garlic, beans and spicy basil

220	Poulet / Chicken CH	26.-
221	Schweinefleisch / Pork	26.-
222	Tofu / Tofu	25.-
223	Rindfleisch / Beef	30.-
224	Crevetten / Shrimps	30.-
225	Ente / Duck	37.-

Pad Nam Prik Pau

Gebratener Fleisch ihrer Wahl mit Chillipaste, Zitronengras Thai Basilikum und Gemüse

Fried meat of your choice with chilli paste, lemon grass, thai basil and vegetables

230	Poulet / Chicken CH	26.-
231	Schweinefleisch / Pork	26.-
232	Tofu / Tofu	25.-
233	Rindfleisch / Beef	30.-
234	Crevetten / Shrimps	30.-
235	Ente / Duck	37.-

Panaeng Curry

Fleisch Ihrer Wahl an Panaeng Curry, Kokosmilch und saisonale Gemüse

Meat of your Choice with Panaeng curry, coconut milk and seasonal vegetables

240	Poulet / Chicken CH	26.-
241	Schweinefleisch / Pork	26.-
242	Tofu / Tofu	25.-
243	Rindfleisch / Beef	30.-
244	Crevetten / Shrimps	30.-
245	Ente / Duck	37.-
246	Duo Fisch (Lachs und Dorsch)	36.-

Praew Wan

Gebratenes Fleisch Ihrer Wahl an süß-sauer Sauce mit Karotten, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Ananas und Peperoni

Fried meat of your choice to sweet and sour sauce with carrots, onions, cucumbers, tomatoes, pineapple and peppers

250	Poulet / Chicken CH	26.-
251	Schweinefleisch / Pork	26.-
252	Tofu / Tofu	25.-
253	Rindfleisch / Beef	30.-
254	Crevetten / Shrimps	30.-
255	Lachs und Dorsch / Salmon and Codfish	36.-
256	Ente / Duck	37.-

Pad King

Gebratenes Fleisch Ihrer Wahl mit Ginger, Frühlingszwiebeln und weisse Shimeji Pilz

Fried meat of your choice with Ginger, spring onions and white shimeji mushrooms

160	Poulet / Chicken CH	26.-
161	Schweinefleisch / Pork	26.-
162	Tofu / Tofu	25.-
163	Rindfleisch / Beef	30.-
164	Crevetten / Shrimps	30.-
165	Lachs und Dorsch / Salmon and Codfish	36.-
166	Ente / Duck	37.-

Gelb Curry / Yellow Curry

Fleisch Ihrer Wahl mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Kokosmilch

Meat of your choice with Potatoes, spring onions, carrots and coconut milk

290	Poulet / Chicken CH	26.-
291	Schweinefleisch / Pork	26.-
292	Tofu / Tofu	25.-
293	Rindfleisch / Beef	30.-
294	Crevetten / Shrimps	30.-
295	Lachs und Dorsch / Salmon and Codfish	36.-
296	Ente / Duck	37.-

Reisgerichte / Rice Dishes

Fried Rice

Gebratener Reis mit Fleisch Ihrer Wahl mit Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch, Knoblauch und Ei

Fried rice with meat of your choice with broccoli, onions, carrots, chives, garlic, coriander and egg

260	Poulet / Chicken CH	26.-
261	Schweinefleisch / Pork	26.-
262	Tofu / Tofu	25.-
263	Rindfleisch / Beef	30.-
264	Crevetten / Shrimps	30.-

Nudelgerichte / Thai Noodle

Mi Sua

Gebratene Nudeln mit Fleisch Ihrer Wahl mit Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch, Knoblauch, Koriander und Ei

Fried noodles with meat of your choice with broccoli , onions, carrots , chives , garlic and egg

270	Poulet / Chicken CH	26.-
271	Schweinefleisch / Pork	26.-
272	Tofu / Tofu	25.-
273	Rindfleisch / Beef	30.-
274	Crevetten / Shrimps	30.-

Pad Siu / Pad See Ew

Gebratene Reisnudeln mit Fleisch Ihrer Wahl mit Karotten, Broccoli und Mischgemüse

Fried Stir noodles with meat of your choice with carrots, broccoli and mixed vegetables

275	Poulet / Chicken CH	26.-
276	Schweinefleisch / Pork	26.-
277	Tofu / Tofu	25.-
278	Rindfleisch / Beef	30.-
279	Crevetten / Shrimps	30.-

Nudelsuppen / Thai Noodle Soups

Nudelsuppe

Fleisch Ihrer Wahl (inkl. Fleischbällchen) mit Wasserspinat, Sojasprossen und Knoblauch

Meat of your choice (incl . Meatballs) with water spinach, soybean sprouts and garlic

280	Schweinefleisch / Pork	26.-
281	Rindfleisch / Beef	30.-
287	Poulet / Chicken CH	26.-

Radna / Reisnudeln mit Maizena - -

Fleisch Ihrer Wahl mit Karotten, weisse shimeji Pilz und Mischgemüse

Meat of your choice with white shimeji mushrooms and mixed vegetables

282	Poulet / Chicken CH	26.-
283	Schweinefleisch / Pork	26.-
284	Tofu / Tofu	25.-
285	Rindfleisch / Beef	30.-
286	Crevetten / Shrimps	30.-

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

ISAAN MENÜ (NORDOST THAILAND)

ESAAN MENU (NORTHEAST THAILAND)

600 Isaan Papaya Salat    **25.-**

Junge Papaya mit Cherrytomaten, Krabben und Fischsauce
Young papaya, with cherry tomatoes, crabs and fish sauce

602 Koh Muh Yang  **31.-**

Mariniertes Schweinefleisch mit geröstetem Reis, Chilli, und Tamarindsauce
Marinated pork with toasted rice, chilli and tamarind sauce

603 Suah Rong Hai  **33.-**

Grilliertes Rindfleisch mit geröstetem Reis, Chilli, und Tamarindsauce
Grilled beef with toasted rice, chilli and tamarind sauce

604 Sai Gork Isaan **25.-**

Isaan Wurst mit gehacktem Fleisch und Knoblauch serviert mit Ingwer und Gemüse
Esaan sausage with minced meat and garlic served with ginger and vegetables

Nam Tok  

Fleisch Ihrer Wahl in Streifen geschnitten, mit Knoblauch, Basilikum, Koriander, Minzblätter, Frühlingszwiebeln, geröstetem Reis, Chilli und Limetten
cut meatstrips of your choice with garlic , basil, coriander , mint leaves, spring onions
roasted rice, chilli and limes

605 Nam Tok Schweinefleisch **29.-**
Nam Tok Pork

606 Nam Tok Rindfleisch **31.-**
Nam Tok Beef

Moo / Nuah Dad Deaw

Frittiertes Fleisch Ihrer Wahl mit Thai Gewürzen
Fried meat of your choice with Thai spices

607 Moo Dad Deaw / Schweinefleisch **29.-**
Moo Dad Deaw / Pork

608 Nuah Dad Deaw / Rindfleisch **31.-**
Nuah Dad Deaw / Beef

609 Pla Thot**38.-**

Fritierter ganzer Roter Tilapia, serviert mit Gemüse, Limetten, geröstetem Reis und Chilli-Sauce nach Isaan Art oder Tamarind Sauce

Fried whole red tilapia , served with vegetables , limes, roasted Rice and Isaan style chilli sauce or Tamarind Sauce

610 Pla Nam Tok **38.-**

Fritierter ganzer Roter Tilapia mit Koriander, Minzblätter, Chilli und Thaizwiebeln

Fried whole Red Tilapia with coriander , mint leaves, chilli and Thai onions

611 Pla Rad Prik **38.-**

Fritierter Fisch mit Chilli Sauce, Koriander, Basilikum, Ananas und Thaizwiebeln

Deep fried Fisch with Chilli Sauce, coriander, basil leaves, pineapple and Thai onions

612 Gung Chä Nam Pla**31.-**

Rohe Crevetten in Thaifischsauce mit Chilli, Knoblauch und Limetten

Raw Shrimps in Thaifischsauce with chilli, garlic and limes

613 Pouletflügeli nach Thai Art**27.-**

Frittierte Pouletflügeli nach Thai Art mit Thai Gewürz

Fried Chickenwings Thaistyle with Thai seasoning

614 Pla Lui Suan**38.-**

Fritierter Fisch mit Tamarindsauce, Limetten, Chilli, Ingwer und Cashew nüsse, rote Zwiebeln,

Deep fried Fisch with Tamarindsauce, limes, chilli, ingwer, cashewnuts and red onions

615 Pla Nung Manau**40.-**

Ganzer Tilapia Fisch gedämpft an Limettensauce, Chilli und Thai Gemüse nach Thai Art

Whole Tilapia Fish steamed in limesauce, chilli and Thai vegetables Thaistyle

 wenig scharf
 little spicy

  mittel scharf
  medium spicy

   sehr scharf
   very spicy

Beilagen / Side Dishes - Supplements

Alle Gerichte, ausser Nudel und Reisgerichte werden mit Jasmin Reis serviert
All dishes , except Noodles and Rice dishes are served with jasmine rice

Extra Beilagen
Extra Supplement

300	Klebreis / Sticky Rice	8.-
301	Gebr. Reis / Fried Rice	8.-
302	Gebr. Nudeln / Fried Noodles	8.-
303	Extra Portion Reis / Extra Portion Rice	4.-

Die Schärfe der Gerichte können Sie selber bestimmen.
The spiciness is adjustable to your preference.

Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Meeresfrüchte: Thailand, Vietnam
Ente: China
Fisch: Nordostatlantik
Geflügel: Schweiz
Geflügel: Brasilien*

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer
All prices are in Swiss Francs incl . VAT

Liebe Gäste

Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragen Sie uns.

Vegetarisch / Vegetarian

400 Gaeng Kua Jeh

25.-

Gemüse Curry mit Kokosmilch, mini Thai- Auberginen, Kaffirlimetten und süßem Basilikum und saisonale Gemüse

Vegetable curry with coconut milk, Thai mini eggplants, kaffir lime and sweet basil with seasonal vegetables

401 Pad Pak Ruamit

24.-

Saisonale Thai Gemüse mit Tofu an einer leichten Sojasauce aus dem Wok

Seasonal Thai vegetables with tofu in a light soy sauce from wok

402 Pad Pak Bhung Fai Däng

23.-

Thai Wasserspinat an Austernsauce

Thai water spinach in oyster sauce

403 Pad Thai Jeh

25.-

Reisnudeln mit Tofu, Gemüse, Tamarind, Sojasprossen und Erdnüssen begleitet von Chilli und Limetten

Ricenoodles with tofu, vegetables, tamarind, soybean sprouts and peanuts accompanied by chilli and lime

404 Pad King Tofu

25.-

Tofu mit Ginger, Frühlingszwiebeln und Pilz

Tofu with Ginger, Springonions and Mushrooms

 wenig scharf
 little spicy

 mittel scharf
 medium spicy

 sehr scharf
 very spicy

VEGAN

880 Frühlingsrollen 3 Stück Springrolls 3 Pieces Vegetarisch / Vegetarian	11.-
881 Tao Huu Thot Frittierte Tofu mit Süss-Sauer Sauce Fried tofu with sweet sour sauce	10.-
Tom Kha Jeh 882 *als Vorspeise / Starter 883 *als Hauptspeise / Main Course Kokosmilchsuppe mit Tofu, Galgant und Gemüse Coconut milk soup with tofu, galangal and vegetables	14.- 24.-
884 Som Tham Thai Pikanter Salat von grüner Papaya mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Thaibohnen, gewürzt mit Chilli Spicy green papaya salad with peanuts, tomatoes and green Thai beans, seasoned with chilli	20.-
885 Pad Thai Glasnudeln Vegan Gebratene Glasnudeln Thai Art mit Sojasprossen Fried glass noodles Thai style with soy sprouts	25.-
886 Padkrapaw Tofu Gebratenes Tofu mit Chilli, Knoblauch, Bohnen und scharfem Basilikum Fried Tofu with chilli, garlic, beans and spicy basil	25.-
887 Praew Wan Tofu Gebratenes Tofu an Süss-Sauer Sauce mit Karotten, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Ananas und Pepperoni Fried Tofu to sweet and sour sauce with carrots, onions, cucumbers, tomatoes, pineapple and peppers	25.-
888 Fried Rice Tofu Gebratener Reis mit Tofu, Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Schnittlauch und Knoblauch Fried rice with Tofu, broccoli, onions, carrots, chives and garlic	25.-
889 Pad Pak Ruamit Saisonales Thai Gemüse mit Tofu an einer leichten Sojasauce aus dem Wok Seasonal Thai vegetables with tofu in a light soy sauce from wok	25.-
890 Pad Thai Jeh Thai Nudeln mit Gemüse, Tamarind, Sojasprossen und Erdnüssen begleitet von Chilli und Limetten Thai noodles with vegetables , tamarind , soybean sprouts and peanuts accompanied by chilli and lime	25.-

Kinder / Kids

150 Kids Fried Rice Poulet CH 16.-

Gebratener Reis mit Poulet, Karotten, Schnittlauch und Ei
Fried rice with chicken, carrots, chives and egg

151 Poulet CH Süss-Sauer mit Jasminreis 18.-

Chicken sweet and sour with jasmine rice

152 TukTuk Kinder Menü

Tuktuk Kids Menu

153 Chicken CH Surprise 17.-

im Teig frittiertes Pouletfleisch an leichter Honigsauce
fried Chicken on Honeysauce

154 Pork Surprise 17.-

Im Teig frittiertes Schweinefleisch an leichter Honigsauce
fried Pork in dough on Honeysauce

Desserts

501 Saparod Loi Geauw 14.-

Frische Ananas mit Kokosnussglacé
Fresh pineapple with coconut ice cream

Khao Niew Mun Mamuang

Süßer Klebereis mit frischer gelber Thai Mango und Kokosnussmilch
Sweet sticky rice with fresh yellow Thai mango and coconut milk

502 ohne Sorbet / without sorbet 15.-

503 mit Sorbet / with sorbet 18.-

504 Ai Tim Thot 15.-

Frittierte Kokosnuss mit Vanille Glacé
Fried coconut and vanilla ice cream

505 Gebackene Bananen nach Thaiart 16.-

Frittierte Bananen mit Honigsauce mit Glace
Ihrer Wahl
Fried Banana in coated coconut with honey sauce and ice cream
of your choice

506 Hot Berries by Tuktuk 12.-

Hot Berries mit Vanille Glace
Hot Berries with Vanilla Ice Cream

507 Tuktuk Brownie 12.-

Brownie mit Glace Ihrer Wahl
Brownie with ice cream of your choice

508 Glace pro Kugel 4.50-

Glace
Ice Cream per Ball

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| * Kokosnuss / coconut | * Banane / Banana |
| * Caramellissimo / Caramel | * Citron / Lemon |
| * Mocca / Mocca | * Mango / Mango |
| * Chocolat / Chocolate | * VanillaZwetschge / Plum |
| * Vanille / Vanilla | |
| * Erdbeer / Strawberry | * Rahmzuschlag / |
| | whipped cream surcharge |
- 1.50.-**