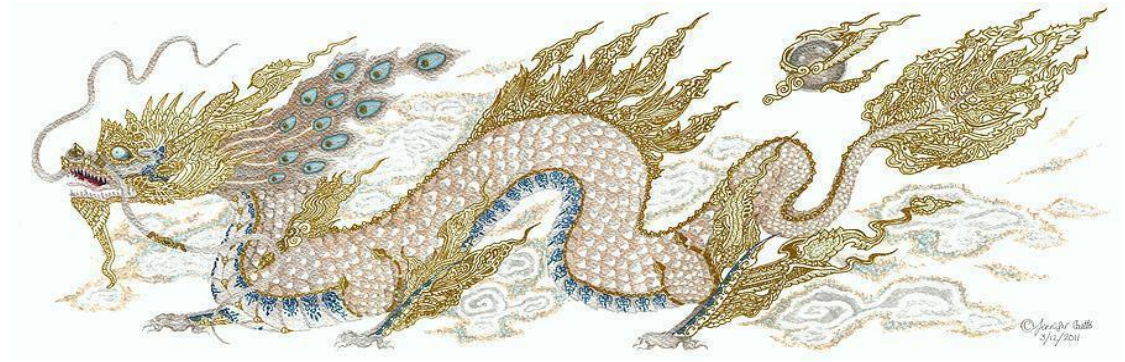


## Dessert

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 300 | <b>Coconut ice cream</b><br>Kokosnuss Eis<br><i>Glace à la noix de coco</i>              | CHF 15.-- |
| 301 | <b>Mango sorbet</b><br>Mango Sorbet<br><i>Sorbet à la mangue</i>                         | CHF 15.-- |
| 302 | <b>Sorbet Variation</b>  | CHF 21.-- |
| 304 | <b>Fresh exotic fruits</b><br>Frische exotische Früchte<br><i>Fruits exotiques frais</i> | CHF 25.-- |
| 305 | <b>Banana Flambé</b>   | CHF 22.-- |

## Bier

- |  |                    |          |
|--|--------------------|----------|
|  | <b>Singha Beer</b> | CHF 9.-- |
|  | <b>Chang Beer</b>  | CHF 9.-- |
|  | <b>Green Tea</b>   | CHF 9.-- |
|  | <b>Jasmin Tea</b>  | CHF 9.-- |



Thai cuisine is known for its variety and sophistication. It is one of the best in the world with a balance of flavours, structures, and colours. It requires more than one or two dishes to achieve the blend of flavours that you appreciate in Thailand. Every meal is a balancing act between its own flavours. Soups and curries are sour and creamy sweet at the same time, seasoned with acid tamarind, fiery hot chilies, bitter lime leaves and a handful of basil, coriander, and mint.

Die thailändische Küche ist bekannt für Ihre Vielfalt und Raffinesse. Sie erreicht ein Gleichgewicht an Aromen, Strukturen und Farben durch das Mischen von Gerichten. Jede thailändische Mahlzeit ist ein Balanceakt zwischen eigenen Geschmacksrichtungen. Suppen und Currys sind säuerlich und cremig-süß zugleich, abgeschmeckt mit saurer Tamarinde, feurig scharfen Chilis, bitteren Limettenblättern und einer Handvoll Basilikum, Koriander und Minze.

*La cuisine thaïlandaise est connue pour sa variété et sa sophistication. C'est l'une des meilleures au monde, avec un équilibre harmonieux de saveurs, de structures et de couleurs. Il faut plus d'un ou deux plats pour obtenir le mélange de saveurs que vous appréciez en Thaïlande. Chaque repas est un acte d'équilibre entre ses propres saveurs. Les soupes et les currys sont à la fois acides et crémeux-doux, assaisonnés de tamarin acide, de piments, de feuilles de citron vert et d'une touche de basilic, de coriandre et de menthe.*



## MENU RUA THAI

### Appetizer variation "Rua Thai"

Vorspeise Variationen "Rua Thai "

*Assortiment d'entrées "Rua Thai"*

\*\*\*\*

### "TOM YAM KUNG"

Spicy soup with prawn, mushrooms, coriander and coconut 

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, Koriander und Kokosnuss

*Soupe épicée de crevettes, champignons, coriandre et noix de coco*

\*\*\*\*

### Thinly sliced beef with chili and basil leaves

Feingeschnittenes Rindfleisch mit Chili und Basilikum Blätter

*Fines tranches de bœuf avec piment et feuilles de basilic*

### Vegetable stir fry

Gebratenes Gemüse

*Légumes sautés*

### Steamed rice

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

### Banana Flambé

per person / pro Person

CHF 109. --

## SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE / FRUITS DE MER

114 **Stir fried prawn with vegetables and oyster sauce** CHF 54.--

Gebratene Garnelen mit Gemüse und Austernsauce

*Crevettes sautées, sauce aux huîtres et assortiment de légumes*

115 **Sea bass filets with spicy lemonsauce**  CHF 52.--

Seebarschfilet mit Pikanter Zitronensauce

*Filet de loup de mer à la sauce citronnée épicée*

116 **Stir fried prawn with garlic, pepper and coriander** CHF 54.--

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander

*Crevettes sautées à l'ail, poivre et coriandre*

## BEEF / RIND / BOEUF

117 **Stir fried beef with peppers and basil leaves** CHF 56.--

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Basilikumblättern

*Bœuf sauté aux poivrons et aux feuilles de basilic*

118 **"BOM BOM"**  CHF 58.--

**Stir fried beef with chili and basil leaves**

Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Basilikumblättern

*Bœuf sauté au piment et aux feuilles et basilic*

## LOBSTER / HUMMER / HOMARD

- 106 **Lobster (1/2 Portion)** CHF 65.--  
Lobster
- 107 **Lobster with special red curry and lemongrass** CHF 125.--  
Hummer mit speziellem rotem Curry und Zitronengrass  
*Homard au curry rouge spécial et à la citronnelle*
- Add your choice of rice / noodles:**
- 108 **Steamed rice** Gedämpfter Reis *Riz blanc à la vapeur*
- 109 **Fried rice** Gebratener Reis *Riz sauté*
- 110 **Fried noodles** Gebratene Nudeln *Nouilles sautées*

## THAI NOODLES – PAD THAI


**Special Thai noodles with tamarind sauce and tofu**  
Spezielle Thai-Nudeln mit Tamarindensauce und Tofu  
*Nouilles thaïlandaises spéciales avec sauce au tamarin et tofu*

- 111 **Chicken** CHF 48.--  
Huhn  
*Poulet*
- 112 **Prawns** CHF 54.--  
Garnelen  
*Crevettes*
- 113 **Tofu** CHF 44.--  
Tofu  
*Tofu*


## MENU ORCHID

**"Appetizer Variation" beef, prawn and papaya salad**  
"Vorspeise Variationen" Rindfleisch, Garnelen und Papaya Salat  
*"Assortiment d'entrées" bœuf, crevettes et salade de Papaye*

\*\*\*\*

**"TOM YAM KUNG"**   
**Spicy soup with prawn, mushrooms and coriander**  
Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander  
*Soupe épicée de crevettes, champignons et coriandre*

\*\*\*\*

**Green curry with chicken**   
Grünes Curry mit Hühnchen  
*Poulet au curry vert*

**Vegetable stir fry**  
Gebratenes Gemüse  
*Légumes sautés*

**Steamed rice**  
Gedämpfter Reis  
*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

**Banana Flambé**

per person / pro Person

CHF 99. --

## MENU SOPHIE

### Sophie Salad "Rua Thai"

#### Chicken, beef, vegetables and fruits

Huhn, Rindfleisch, Gemüse und Früchte

*Poulet, bœuf, légumes et fruits*

\*\*\*\*

### Vegetable soup

Gemüsesuppe

*Soupe de légumes*

\*\*\*\*

### Red curry with beef and pineapple 🌶️🌶️

Rotes Curry mit Rindfleisch und Ananas

*Curry rouge au bœuf et ananas*

### Vegetable stir fry

Gebratenes Gemüse

*Légumes sautés*

### Steamed rice

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

### Banana Flambé

per person / pro Person

CHF 96. --

## CHICKEN / HUHNER / POULET

### 100 Stir fried sliced chicken breast, cashew nuts, onions & peppers CHF 43.--

Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln & Paprika

*Emincé de poulet sauté avec noix de cajou, oignons et poivrons*

### 101 Stir fried sliced chicken breast, basil leaves and chili 🌶️🌶️ CHF 46.--

Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Basilikumblättern und Chili

*Emincé de poulet sauté, feuilles de basilic et piment*

## PORK / SCHWEIN / PORC

### 102 Stir fried pork with garlic, peppers and coriander CHF 49.--

Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Paprika und Koriander

*Sauté de porc à l'ail, poivrons et coriandre*

### 103 Stir fried Pork with bamboo shoots, oyster sauce and chili 🌶️🌶️ CHF 51.--

Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, Austernsauce und Chili

*Porc sauté aux pousses de bambou, sauce aux huîtres et piment*

## DUCK / ENTE / CANARD

### 104 Stir fried duck breast with onions, peppers and basil 🌶️🌶️ CHF 54.--

Gebratene Entenbrust mit Zwiebeln, Paprika und Basilikum

*Poitrine de canard sauté avec oignons, poivrons et basilic*

### 105 Roast duck breasts marinated with honey CHF 56.--

Gebratene Entenbrust an Honigsauce

*Poitrine de canard sautée et marinée au miel*

## Curry

### Choose from the following dishes:

- 4... **Green Curry** 🍛🍛🍛 bamboo shoots, coconut, basil leaves and aubergine  
5... **Red Curry** 🍛🍛 coconut, basil leaves and aubergine  
6... **Special Red Curry** 🍛 PHANAENG - lemongrass and onions  
7... **Yellow Curry** potatoes, onions, nuts and coconut  
8... **Sweet and Sour** onions, garlic and pineapple

### Add the ingredient of your choice:

0	<b>Tofu</b> (v,t)	Tofu	<i>Tofu</i>	<b>CHF 40.--</b>
1	<b>Chicken</b>	Hühnchen	<i>Poulet</i>	<b>CHF 45.--</b>
2	<b>Pork</b>	Schweinefleisch	<i>Porc</i>	<b>CHF 46.--</b>
3	<b>Fish</b>	Fisch	<i>Poisson</i>	<b>CHF 48.--</b>
4	<b>Duck</b>	Ente	<i>Canard</i>	<b>CHF 52.--</b>
5	<b>Prawn</b>	Garnelen	<i>Crevettes</i>	<b>CHF 52.--</b>
6	<b>Beef</b>	Rindfleisch	<i>Boeuf</i>	<b>CHF 54.--</b>

### Add your choice of rice/noodles (v,t)

108	<b>Steamed Rice</b>	Gedämpfter Reis	<i>Riz blanc à la vapeur</i>
109	<b>Fried Rice</b>	Gebratener Reis	<i>Riz sauté</i>
110	<b>Fried Noodles</b>	Gebratene Nudeln	<i>Nouilles sautées</i>

### If you would like to add vegetables, please choose from the following:(v,t)

97	<b>Veggies from the Wok</b>	Gemüse aus dem Wok <i>Assortiment de légumes</i>	<b>CHF 21.--</b>
98	<b>Veggies with oystersauce</b>	Gemüse an Austernsauce <i>Assortiment de légumes, sauce aux huîtres</i>	<b>CHF 24.--</b>
99	<b>Pok-Choi</b>	Chinakohl <i>Chou chinois</i>	<b>CHF 22.--</b>

## MICKEY MOUSE – (MENU KIDS )

2 x Spring rolls and chicken skewer

2 x Frühlingsrollen und Hühnchenspiess

2 x Rouleaux de printemps et brochette de poulet

\*\*\*\*

**Yellow curry with pork escalope**

Gelbes Curry mit Schweineschnitzel

*Escalope de porc au curry jaune*

or

**Sweet and sour chicken**

Hühnchen süss-sauer

*Poulet aigre-doux*

**Steamed rice**

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

**Choice of ice cream**

Auswahl an Eis

*Choix de glaces*

per person / *pro Person*

**CHF 56. --**

## MENU TANDEM - FOR 2

### Crispy vegetarian spring rolls

Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse  
*Rouleaux de printemps croustillants aux légumes*

&

### Fried calamari

Gebratene Kalamari  
*Calamars frits*

\*\*\*\*



### 2x Vegetable soup

2x Gemüsesuppe  
*2x Soupe de légumes*

\*\*\*\*

**Stir fried sliced chicken breast, cashew nuts, onions and peppers** Gebratene  
Hähnchenbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln & Paprika  
*Emincé de poulet sauté avec noix de cajou, oignons et poivrons*

&

**Red Curry Beef - Coconut, basil leaves and aubergine**    
Rotes Curry Rindfleisch Kokosnuss, Basilikumblätter und Aubergine  
*Curry Rouge Boeuf - feuilles de basilic et aubergine*

### Steamed rice

Gedämpfter Reis  
*Riz blanc à la vapeur*

&

### Fried Rice

Gebratener Reis  
*Riz sauté*

\*\*\*\*

### Mixed Ice-Cream




&

### Fruit Plate

for two / für zwei / pour deux

CHF 162.--

## SOUPS

- 20 **Vegetable Soup** (v,t) CHF 15.--  
Gemüsesuppe  
*Soupe de légumes*
- 21 **Chicken Soup with coconut milk and coriander** CHF 18.--  
Hühnchensuppe mit Kokosmilch und Koriander  
*Soupe de poulet au lait de coco et coriandre*
- 22 **“Tom Yam Kung”**    CHF 21.--  
**Spicy prawn Soup with mushrooms and coriander**  
Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander  
*Soupe de crevettes épicée aux champignons et coriandre*

## SALADS

- 30 **Thai chicken salad**   CHF 20.--  
Thailändische Hühnchensalat  
*Salade de poulet thaïlandaise*
- 31 **Spicy beefsalad with coriander**    CHF 24.--  
Scharfer Rindfleischsalat mit Koriander  
*Salade de bœuf épicée à la coriandre*
- 32 **Prawn with lemongrass and lime juice** CHF 24.--  
Garnelen mit Zitronengrass und Limettensaft  
*Crevettes à la citronnelle et citron vert*
- 33  CHF 22.--  
**Papaya Salat - thai basil, cherry tomatoes, peanuts** (v,t)  
Papaya Salat - Thaibasilikum, Cherrytomaten, Erdnüsse  
*Salat de papaye - basilic thaïlandais, tomates cerises, cacahuètes*
- 34 **“Sophie Salad”** CHF 25.--  
**Chicken, beef, vegetables, and fruits**  
Hähnchen, Rindfleisch, Gemüse und Früchte  
*Poulet, bœuf, légumes et fruits*

## MENU SEAFOOD

### Prawn with lemongrass and lime juice

Garnelen mit Zitronengrass und Limettensaft

*Crevettes à la citronnelle et citron vert*

\*\*\*\*

### “TOM YAM KUNG”

#### Spicy prawn Soup with mushrooms and coriander

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander

*Soupe de crevettes épicée aux champignons et coriandre*

\*\*\*\*

### Lobster with special red curry and lemongrass

Hummer mit speziellem rotem Curry und Zitronengrass

*Homard au curry rouge spécial et à la citronnelle*

### Steamed rice

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

### Sorbet Variation

per person / pro Person

CHF 118.--

## MENU SPICY

### Spicy beef salad with coriander

Scharfer Rindfleischsalat mit Koriander

*Salade de bœuf épicée à la coriandre*

\*\*\*\*

### “TOM YAM KUNG”

#### Spicy prawn Soup with mushrooms and coriander

Scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen und Koriander

*Soupe de crevettes épicée aux champignons et coriandre*

\*\*\*\*

### Spicy Stir fried sliced chicken breast, basil leaves and chili

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Basilikumblättern und Chili, Scharf

*Emincé de poulet sauté, feuilles de basilic et piment, piquant*

### Veggies from the Wok

Gemüse aus dem Wok

*Assortiment de légumes*

### Steamed rice

Gedämpfter Reis

*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

### Mango Sorbet

per person / pro Person

CHF 96. --

## APPETIZERS / VORSPEISEN / ENTRÉES

- 10 **Crispy pork spring rolls** CHF 15.--  
Knusprige Frühlingssrollen mit Schweinefleisch  
*Rouleaux de printemps croustillants à la viande de porc*
- 11 **Crispy vegetarian spring rolls (v,t)** CHF 14.--  
Knusprige Frühlingssrollen mit Gemüse  
*Rouleaux de printemps croustillants aux légumes*
- 12 **Minced pork and prawn dumplings** CHF 17.--  
Gedämpfte Ravioli gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen  
*Raviolis à la vapeur à la viande de porc et crevettes*
- 13 **"SATE GAI " chicken skewers with peanut sauce** CHF 21.--  
Hühnchenspiesschen mit Erdnussauce  
*Brochettes de poulet à la sauce cacahuète*
- 14 **Appetizer Variation "RUA THAI"** CHF 25.--
- 15 **Fried calamari** CHF 21.--  
Gebratene Kalamari  
*Calamars frits*
- 16 **Fresh Vietnamese spring rolls with shrimp** CHF 22.--  
Frische vietnamesische Frühlingssrollen mit Garnelen  
*Rouleaux vietnamiens frais aux crevettes*

## MENU VEGAN

**Crispy vegetarian spring rolls**  
Knusprige Frühlingssrollen mit Gemüse  
*Rouleaux de printemps croustillants aux légumes*

\*\*\*\*

**Vegetable soup**  
Gemüsesuppe  
*Soupe de légumes*

\*\*\*\*

**Red Curry Tofu - Coconut, basil leaves and aubergine** 🌶️🌶️  
Rotes Curry - Tofu - Kokosnuss, Basilikumblätter und Aubergine  
*Curry Rouge Tofu - feuilles de basilic et aubergine*

Or

**Yellow Curry Tofu - potatoes, onions, nuts, and coconut**  
Gelbes Curry Tofu - Kartoffeln, Zwiebeln, Nüsse und Kokosnuss  
*Curry jaune Tofu - pommes de terre, oignons, noix et noix de coco*

**Veggies from the Wok**  
Gemüse aus dem Wok  
*Assortiment de légumes*

**Steamed rice**  
Gedämpfter Reis  
*Riz blanc à la vapeur*

\*\*\*\*

**Exotic Fruits**

per person / pro Person

CHF 94.--