



**Gotthaerli am See**  
THAI-RESTAURANT & BAR

## MITTAGSMENÜ

**22. bis 28. Juli 2024**

auch als Take Away erhältlich

### VORSPEISE

6.50 ☒ ✓

Pomelo | Salat | Grapefruit | Paprika  
Blattspinat | Knoblauch | Limette  
Sesam | Koriander

### MENÜ 1

17.00 ✓

Braune Reismudeln | Pak Choi | Babymais  
Pilze | Karotten | Knoblauch | Pfeffer  
würzige Sojasauce

### MENÜ 2

19.50 ☒ ✓

Gelbes Thai Curry | Tofu | Kokos  
Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl  
Karotten | Cherrytomaten | Bundzwiebeln  
Jasmin Reis

### MENÜ 3

21.00 ✓

Planted Chicken Vegan | gebraten  
Basilikum | Zwiebeln | Thai Aubergine  
Bohnen | Pilzsauce | Jasmin Reis

### MENÜ 4

22.50 ☒

Pouletbrust Geschnetzeltes | Cashew Nüsse  
Peperoni | Zwiebeln | Chilischoten geröstet  
Brokkoli | Bundzwiebeln | Austernsauce  
Jasmin Reis

### MENÜ 5

24.00 ☒

Schweinefleischgeschnetzeltes | Basilikum  
gebraten | Bohnen | Zwiebeln | Thai  
Aubergine | Austernsauce | Jasmin Reis

### MENÜ 6

29.50 ☒

Gelbes Thai Curry | Rindsgeschnetzeltes  
Kokos | Kartoffeln | Zwiebeln | Blumenkohl  
Karotten | Cherrytomaten | Bundzwiebeln  
Jasmin Reis

### DESSERT DER WOCHE

6.50

### BUSINESS MENÜ 3-GANG

38.00

vegetarisch | 35.50

**Pomelo-Grapefruit-Salat**  
Blattspinat | Limette | Sesam

\*\*\*

**Pangasius | knusprig | Tamarinde**  
Peperoni | Zwiebeln | Ananas  
Koriander | Jasmin Reis  
mittel scharf

\*\*\*

**Kaffee | Mousse | Karamel-Nuss**  
Rahm | Physalis

**inklusive Kaffee oder Espresso**  
aus der Gourmet Rösterei Rast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Herkunft: Poulet CH; Schwein CH; Rind CH; Fisch VNM  
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



# Gotthaerdli am See

THAI-RESTAURANT & BAR

## LUNCH

July 22<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup>, 2024

also available as take away

### STARTER

6.50  

Pomelo | salad | grapefruit | paprika  
leaf spinach | garlic | lime | sesame  
coriander

### MENU 1

17.00 

Brown rice noodles | pak choi | baby corn  
mushrooms | carrots | garlic | pepper  
aromatic soy sauce

### MENU 2

19.50  

Yellow Thai curry | tofu | coconut  
potatoes | onions | cauliflower | carrots  
cherry tomatoes | spring onions  
jasmine rice

### MENU 3

21.00 


Planted chicken vegan | fried | basil  
onions | Thai eggplant | green beans  
mushroom sauce | jasmine rice

### MENU 4

22.50 


Chicken breast sliced | cashew nuts  
peperoni | onions | chili peppers | broccoli  
spring onions | oyster sauce | jasmine rice

### MENU 5

24.00 

Pork sliced | basil | fried | green beans  
onions | Thai eggplant | oyster sauce  
jasmine rice

### MENU 6

29.50 

Yellow Thai curry | beef sliced | coconut  
potatoes | onions | cauliflower | carrots  
cherry tomatoes | spring onions  
jasmine rice

### DESSERT OF THE WEEK

6.50

### BUSINESS MENU 3-COURSE

38.00

vegetarian | 35.50

**Pomelo-grapefruit-salad  
leaf spinach | lime | sesame**

\*\*\*

**Pangasius | crispy | tamarind  
peperoni | onions | pineapple  
coriander | jasmine rice  
medium spicy**

\*\*\*

**Coffee | mousse | caramel-nut  
cream | physalis**

**included coffee or espresso  
from the swiss gourmet roastery Rast**

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Origin: Chicken CH; Pork CH; Beef CH; Fish VNM  
All prices in CHF and including VAT.