Take-Away-Menüs

Vorspeisen

1. Po-Pia (5 Stück), vegetarische Frühlingsrollen 7.50
2. Gai Saté (4 Stück), grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce 8.00
3. Kanompang Nah Muh (5 Stück), Hackfleischtoast mit Schweinefleisch, knusprig gebacken 7.50
4. Gung Krabong (5 Stück), Crevetten im Reisblatt, knusprig gebacken mit Pflaumensauce 7.50
5. Grüner Papayasalat mit Karotten, Tomaten und Erdnüssen an thailändischer Sauce 13.50
6. Mango-Salat, frische Mango, Tomaten, Chilli, Sojasauce, Knoblauch, Palmzucker, Zitronensaft, garniert mit Salatblättern 14.50

Hauptspeisen

7. Lab Gai 🌶🌶–🌶🌶🌶🌶, gehacktes Poulet, Zwiebeln, Zitronensaft, Chilli, Koriander, Sojasauce, Palmzucker, Salz, garniert mit Salat 23.50
8. Tom Khaa Gai (grosse Portion), Kokosnuss-Suppe mit Poulet, Beilage Jasminreis 23.50
9. Tom Yam Gung (grosse Portion), scharfe Crevetten-Suppe, Beilage Jasminreis 25.50
10. Panäng, rassiges Curry mit Bohnen, Peperoni und Zitronenblättern
11. Grüner Curry mit Kokosnuss, Thai-Auberginen, Basilikum, Zitronenblättern, Chilli und Bambusssprossen, pikant
12. Roter Curry mit Ananas, Peperoni, Basilikum und Zitronenblättern
13. Massaman Curry, gelbes Curry mit Süsskartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Tomaten
14. Sweet and Sour mit Gurken, Zwiebeln, Ananas und Tomaten
15. Pad Khing Sod, verschiedenes Gemüse mit frischem Ingwer, Cashewnüssen und Peperoni, mit Sojasauce
16. Pad Kraprau mit Thai-Basilikum, Bambussprossen und grünen Bohnen, pikant
17. Pad Pha, Urwaldgemüse mit Thai-Auberginen, Bambussprossen, Basilikum und jungem Pfeffer, Wild-Ginseng, pikant
18. Pad Nam Man Hoy, verschiedenes knuspriges Gemüse an Sojasauce
19. Gebratener Reis mit Gemüse
20. Gebratene Nudeln mit Gemüse

Bei den Menüs 7 bis 18: Jasminreis inklusive.
Mit gebratenen Nudeln oder gebratenem Reis als Beilage 5.50
Gebratene Nudeln oder gebratener Reis als Beilage zum Mitnehmen 7.50

Menüs 10 bis 18:	mit Poulet	26.50
	mit Rindfleisch	28.50
	mit Crevetten	28.50
	mit Ente	30.50
	mit Tofu	24.50
	mit Fisch	24.50
Menüs 19 und 20:	mit Eiern und Gemüse	19.50
	mit Poulet	21.50
	mit Rindfleisch	23.50
	mit Crevetten	25.50
	mit Tofu	21.50
	mit Fisch	22.50
	mit Ente	25.50

21. Pad Thai, Reisnudeln mit Tamarind-Sauce, Broccoli, Karrotten, Zwiebeln, Erdnüssen und Sojasprossen
    - mit Poulet 23.50
    - mit Crevetten 25.50
22. Typisch Thai-Ente mit Broccoli, Bambussprossen, Karrotten, Sojasprossen und Zuchetti 30.50

Herkunft von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Eier
Rindfleisch, Poulet, Schweinefleisch: Schweiz / Fisch, Crevetten: Thailand, Vietnam /
Ente: Ungarn, China, Thailand / Eier: Bauernhof .

Alle Preise inkl. 8.1% MWST.

Restaurant
TYPISCH THAI
Thailändische Spezialitäten
Take Away + Party-Service

Mo Ruhetag
Di–Fr 11–14 Uhr
17–23 Uhr
Sa+So 17–22 Uhr

Wilenstrasse 31
CH-9500 Wil SG
Telefon/Fax 071-923 21 34

www.typischthai-wil.ch

Liefer-Menüs

VORSPEISEN

1. **Po-Pia**
   (5 Stück), vegetarische Frühlingsrollen 8.50
2. **Gai Saté**
   (4 Stück), grillierte Poulet-Spiesschen
   mit Erdnuss-Sauce 9.50
3. **Kanompang Nah Muh**
   (5 Stück), Hackfleischtoast mit Schweinefleisch, knusprig gebacken 8.50
4. **Gung Krabong**
   (5 Stück), Crevetten im Reisblatt, knusprig gebacken mit Pflaumensauce 8.50

5. **Grüner Papayasalat**
   mit Karotten, Tomaten und Erdnüssen
   an thailändischer Sauce 13.50

Liefer-Distanz	Mindestbestellwert
1–4 km	Fr. 50.–
5–10 km	Fr. 60.–
11–20 km	Fr. 100.–
21–30 km	Fr. 150.–

Herkunft von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Eier:
Rindfleisch, Poulet, Schweinefleisch: Schweiz
Fisch, Crevetten: Thailand, Vietnam
Ente: Ungarn, China, Thailand / Eier: Bauernhof.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST.

HAUPTSPEISEN

6. **Mango-Salat**
Frische Mango, Tomaten, Chilli, Sojasauce, Knoblauch, Palmzucker, Zitronensaft, garniert mit Salatblättern...14.50

7. **Tom Khaa Gai**
(grosse Portion), Kokosnuss-Suppe mit Poulet, Beilage Jasminreis 23.50

8. **Tom Yam Gung**
(grosse Portion), scharfe Crevetten-Suppe, Beilage Jasminreis 25.50

9. **Panäng**
rassiges Curry mit Bohnen, Peperoni und Zitronenblättern

10. **Grüner Curry**
mit Kokosnuss, Thai-Auberginen, Basilikum, Zitronenblättern, Chilli und Bambusssprossen, pikant

11. **Roter Curry**
mit Ananas, Peperoni, Basilikum und Zitronenblättern

12. **Massaman Curry**
gelbes Curry mit Süsskartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen

13. **Sweet and Sour**
mit Gurken, Zwiebeln, Ananas, Tomaten und Peperoni

14. **Pad Khing Sod**
verschiedenes Gemüse mit frischem Ingwer und Cashewnüssen mit Sojasauce

15. **Pad Kraprau**
mit Thai-Basilikum, Bambussprossen, grünen Bohnen und Peperoni, pikant

16. **Pad Pha**
Urwaldgemüse mit Thai-Auberginen, Bambussprossen, Basilikum, jungem Pfeffer, Wild-Ginseng und Peperoni, pikant

17. **Pad Nam Man Hoy**
verschiedenes knuspriges Gemüse an Sojasauce

18. **Lab Gai** 🌶🌶–🌶🌶🌶
Gehacktes Poulet, süsse zwiebeln, Zitronensaft, Chilli, Koriander, Sojasauce, Palmzucker, garniert mit Salatblättern, inkl. Jasminreis 23.50

19. **Gebratener Reis mit Gemüse**

20. **Gebratene Nudeln mit Gemüse**

Bei den Menüs 6 bis 16: Jasminreis inklusive.
Gebratene Nudeln oder gebratener Reis als Beilage zum Mitnehmen 7.50
Gebratene Nudeln/Reis anstatt Jasminreis 5.50

Menüs 9 bis 17 (Sie können das Fleisch wählen):

mit Poulet 28.50
mit Rindfleisch 30.50
mit Crevetten 30.50
mit Ente 31.50
mit Tofu 25.50
mit Fisch 25.50

Menüs 19 und 20:
mit Eiern und Gemüse 19.50
mit Poulet 22.50
mit Rindfleisch 23.50
mit Crevetten 24.50
mit Tofu 22.50
mit Fisch 22.50
mit Ente 26.50

21. **Pad Thai**
Reisnudeln mit Tamarind-Sauce, Broccoli, Karrotten, Zwiebeln, Erdnüssen und Sojasprossen
mit Poulet 24.50
mit Crevetten 25.50

22. **Typisch Thai-Ente**
mit Broccoli, Bambussprossen, Karrotten, Sojasprossen und Zuchetti 32.50