

# Herzlich Willkommen in Vee's Bistro



Eine Reise durch die Vielfalt  
der thailändischen Küche  
kann beginnen

<b>Suppen</b>		Vor- speise	Haupt- gang
1/101	<b>TOM KHA GAI</b> Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch	15	27
2/102	<b>TOM KHA PHAK</b> Würzige Suppe mit Gemüse, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch	13	24
3/103 	<b>TOM YAM GUNG NAM SAI</b> Pikante Suppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras, Champignons	16	30
<b>Vorspeisen</b>			
10/110	<b>SATAY GAI</b> Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce	15 4 Stück	23 6 Stück
11/111	<b>SPRING ROLL PHAK</b> Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce	15 4 Stück	23 6 Stück
12/112	<b>VEE'S FRESH SPRING ROLLS</b> Hausgemachte frische kalte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce	16 4 Stück	23 6 Stück
13/113	<b>TUNG THONG</b> Gebackene Goldbeutelchen mit Crevetten- und Schweinefleisch-Füllung mit süss-saure Sauce	16 6 Stück	23 10 Stück
14/114	<b>TOD MAN PLA</b> Gebackene Fisch Cakes mit roter Currypaste und Kaffir- Limettenblätter serviert mit Gurken-Sauce	16 4 Stück	23 6 Stück
15/115	<b>POO JA</b> Gefüllte Krabbe Thai Style mit Krabben-Farce und Schweinefleisch-Farce mit süss-saure Pflaumensauce	16 1 Stück	28 2 Stück
16/117	<b>TUNA SALAT THAI STYLE</b> Frischer Thon Salat mit Pomelo, Zwiebeln und Zitronengras	16	30
17	<b>VEE'S FOUR SEASONS PLATTE            (Ab zwei Personen)</b> Mit Satay Gai, Spring Roll Phak, Som Tam Pak und Tung Thong Goldbeutelchen	19 p.P.	

<b>Salate</b>		Vor- speise	Haupt- gang
20/920 	<b>SOM TAM PAK</b> Würziger grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Thai-Bohnen in einer Tamarindensauce	14	25
21/921 	<b>SOM TAM GUNG SOD</b> Würziger grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Tomaten, Black Tiger Riesencrevetten und grünen Thai-Bohnen in einer Tamarindensauce	16	30
22/923 	<b>YAM WOON SEN TALAY</b> Thailändisch gewürzter Glasnudeln-Salat mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln und Tomaten	17	30
23/923 	<b>NÜA NAM TOK</b> Thailändisch gewürzter Salat mit frischen Kräutern und gegrilltem Rinderfilet	18	34
26/926 	<b>LAAB GAI</b> Würziger Salat mit gehacktem Poulet-Fleisch, geröstetem Reis, frischer Minze und Limetten	16	28

## Fisch / Meeresfrüchte

31	<b>HOMOK TALAY MAPRAO ON</b> Meeresfrüchte mit rotem Curry, Eiern und Basilikum in Kokosnuss-Schale gegart		35
32 	<b>VEE'S GUNG SAMUNPRAI</b> Grillierte Black Tiger Riesencrevetten mit Sommersalat, Äpfel, Thai Kräutern und Ingwer		35
33 	<b>PAD CHA PLA</b> Gebratenes Kabeljau-Filet mit Thai-Kräutern, grünem Pfeffer, fein geschnittenen Galgantwurzel und Basilikum		33
34 	<b>PLA NEUNG MA NAO</b> Ganzer Wolfsbarsch (Loup de mer) gedämpft in Limetten- Sauce, Zitronengras, Chinakohl, Knoblauch, Chili und Koriander. Serviert in Limetten-Suppe (ca. 300-400 gr.) <i>(ca. 30 Minuten, nur ab 17:30 Uhr und so lange Vorrat)</i>		38
35	<b>GANG PAD PRIG KÄNG</b> Grillierte Langusten mit Panang-Currypaste mit Thaibohnen und Thai-Auberginen		46

<b>Wok</b>		CHF
<b>UNSERE WOK GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN NACH IHRER WAHL MIT</b>		
xx1	Poulet-Fleisch	28
xx2	Schweine-Fleisch	28
xx3	Rindsfilet	34
xx4	Entenbrust	32
xx5	Black Tiger-Riesencrevetten	32
xx6	Thai Tofu	26
20X	 <b>PAD MED MAMUANG</b> Sanft zubereitetes Cashewnuss-Gericht mit Peperoni, Zucchetti, Frühlingszwiebeln mit Whiskey abgerundet. Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
21X	<b>PAD PAK RUAM</b> Gebratenes Saison-Gemüse mit Sojasprossen an einer Austernsauce Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
22X	 <b>PAD KRA PRAO</b> Gebratenes mit Thai Basilikum, Brokkoli, Zwiebeln und Chili Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
23X	<b>PAD THAI</b> Gebratene Reismudeln mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Gewürzlauch Blätter, Sojasprossen, Limetten und Erdnüssen	
24X	<b>KHAO PAD</b> Gebratene Jasmin-Reis mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Thai Brokkoli und Limetten	
25X	<b>THAI SWEET AND SOUR</b> Gebratenes Fleisch nach Ihrer Wahl mit Süss und Sauer-Sauce, Ananas, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Tomaten	
26X	<b>PAD SI EW</b> Gebratene breite Reismudeln mit Thai Soja-Sauce, Thai Brokkoli, Karotten und Eier	

<b>Thai Currys</b>		CHF
<b>UNSERE THAI CURRYS SERVIEREN WIR IHNEN NACH IHRER WAHL MIT</b>		
xx1	Poulet-Fleisch	28
xx2	Schweine-Fleisch	28
xx3	Rinds-Filet	34
xx4	Entenbrust	32
xx5	Black Tiger-Riesencrevetten	32
xx6	Saison-Fisch	32
xx7	Thai Tofu	26
30X	<b>ROTES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH</b> Curry aus Schalotten, Knoblauch, Thai-Ingwer, Zitronengras, Koriander-Wurzel, Garnelenpaste, geröstete Kreuzkümmel-Samen und grünen Pfefferkörnern	
31X	<b>GRÜNES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH</b> Scharfes Curry aus grünen thailändischen Chili, Knoblauch, Schalotten, Thai-Ingwer, geröstete Koriander-Samen, Koriander-Wurzel, geriebene Limonen-Schale, Zitronengras und Garnelenpaste	
32X	<b>GELBES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH</b> Mildes Curry aus getrockneten thailändischen Chili, Kurkuma, Garnelenpaste, Schalotten, Zitronengras, Knoblauch, Kreuzkümmel-Samen, Koriander-Samen, Zimt und Gewürznelken	
33X	<b>MASSAMAN CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH</b> Würziges Curry aus Südthailand Paste mit vielen indischen Gewürzen, Schalotten, Thai-Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Zitronengras, Erdnüssen, getrocknete thailändische Chili, Gewürznelken, grüne Pfefferkörner und Salz.	
34X	<b>KAENG PA OHNE KOKOSNUSSMILCH</b> Auch als Wald-Curry oder Dschungel-Curry bekannt. Eine Vielzahl von Thai-Currys aus Waldgebieten von Thailand. Sehr aromatisches, würziges und pikantes Curry.	
35X	<b>KAENG PANANG</b> Panang Curry ist ein Gericht der klassischen Thai-Küche. Sehr würziges Curry mit Thai Auberginen	
36X	<b>KAENG PHED</b> Rotes Curry mit Litschi, Trauben, Ananas und Cherrytomaten	

Wir servieren unser Curry mit einer Portion Khao Hom Ma-Li - Gedämpfter Jasmin-Reis.

Alle Preise inklusive 7.7% MWST

the lighter way to enjoy thai food .....

<b>Vee's Bistro – Spezialitäten</b>		CHF
51	<b>SI KHRONG MOO PALO</b> Marinierte Schweinerippchen in würziger Rotweinsauce gegart mit Thai Brokkoli und Shiitake Pilzen	29
52	 <b>KANA MOO KROB</b> Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli, Soja-Sauce, Austern-Sauce, Chili und frischem Knoblauch	29
53	 <b>GUNG THOD SOD MAKHAM</b> Gebratene Black Tiger-Riesencrevetten mit süss-säuerlicher Tamarindensauce	32
54	 <b>KAENG KHIA WAN ROTI</b> Grünes Curry mit Rinds-Filet, Thai Gemüse und Roti-Brot	36
55	<b>GAI OB TAKRAI</b>  Frische Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Zitronengras, Ingwer und Rosmarin mariniert  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knoblauch / Chili Sauce</li> <li>- Panang Sauce</li> <li>- Erdnuss Sauce</li> <li>- Alle drei Saucen</li> </ul> Mit gebratenem Jasmin-Reis oder mit gedämpftem Reis serviert. (ca. 30 Minuten, nur ab 17:30 Uhr und so lange Vorrat)	  36 36 36 38

Wir servieren unser Curry mit einer Portion Khao Hom Ma-Li - Gedämpfter Jasmin-Reis.

<b>Beilagen</b>		CHF
700	KHAO PHAT - Gebratener Jasmin-Reis mit Gemüse	5
701	KHAO HOM MA-LI - Gedämpfter Jasmin-Reis aus Thailand	4
702	THAI SPIEGELEI - Knusprig gebratenes Ei Thai Style	5
703	THAI ROTI BROT	5

<b>Kindermenü</b>		
710	<b>PAD THAI</b> Gebratene Reismudeln mit Poulet-Fleisch, Eiern, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Limetten und Erdnüssen	18
711	<b>SATAY GAI</b> Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce und Süß-Sauer-Sauce	16 4 Stk.
<b>Dessert</b>		
800	<b>KHANOM PLA KRIM GLUAY</b> Hausgemachte Kokosnuss-Milch Varianten mit Bananen	12
801	<b>HAUSGEMACHTE MANGO MOUSSE</b>	12
802	<b>SÜSSER STICKY-REIS MIT FRISCHEN MANGO</b> „Hausgemacht“ mit Kokosnussmilch	12
803	<b>GEBACKENE BANANEN</b> mit Honig, Sesam und Vanilla Dream Ice Cream	10
804	<b>GEBACKENE ANANAS</b> mit Honig Sesam und Coconut & Chocolate Ice Cream	10
807	<b>COFFEE TIME</b> genießen Sie eine Kugel Ice Cream nach Ihrer Wahl zusammen mit einem Espresso	8
808	<b>COLONEL</b> Lemon & Lime Sorbet mit eisgekühlter Wodka	12
809	<b>PROSECCO MANGO COCKTAIL</b> Mango Sorbet mit eisgekühltem Prosecco	12
<b>Mövenpick Ice Cream</b>		
810	Coconut & Chocolate	4
811	Pistachio	4
812	Swiss Chocolate	4
815	Vanilla Dream	4
<b>Mövenpick SORBET</b>		
816	Lemon & Lime	4
817	Mango & Cream	4
818	Passion Fruit & Mango	4
850	Portion Schlagrahm	1.50



## Gästeinformation

### FÜR UNSERE GERICHTE VERWENDEN WIR FOLGENDE PRODUKTE

- Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet aus der Schweiz, Ente aus EU
- Unserer Thai-Gemüse-Lieferant beliefert uns nur mit Produkten aus zertifizierten Produktion-Betrieben (GMP, Good Manufacturing Practices und Global G.A.P.)
- Kabeljau aus Kanada aus Wildfang, Wolfsbarsch (Loup de mer) aus Griechenland
- Black Tiger-Riesencrevetten und Red Snapper aus Vietnam

### UNSERE PARTNER

#### **THAI – SPEZIALITÄTEN, THAI GEMÜSE**

The Asia Company SA  
Frankfurt-Strasse 38, 4142 Münchenstein / Basel

#### **GEMÜSE UND TROCKENWARE**

Transgourmet Schweiz AG  
Industriestrasse 10, 6010 Kriens

#### **FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND MEERESFRÜCHTE**

Mérat AG  
Viandes & Comestibles  
Murtenstrasse 121, 3008 Bern

#### **WEINE UND CHAMPAGNER**

Nauer Weine AG  
Weinkellerei, 5620 Bremgarten

#### **KAFFEE**

Nestlé Nespresso SA  
Avenue de Rhodanie 40, 1007 Lausanne

#### **TEE**

Schwarzenbach Kolonialwaren  
Münstergasse 19, 8001 Zürich

#### **GETRÄNKE UND SPIRITUOSEN**

Heineken Switzerland AG  
Obergrundstrasse 110, 6002 Luzern