

# Speisekarte



**Old Siam**  
Colonialstyle  
Thai-Restaurant

Webermühle 10  
5432 Neuenhof  
Telefon 056 406 04 41  
Telefax 056 406 04 43  
E-Mail: [info@old-siam.ch](mailto:info@old-siam.ch)  
[www.old-siam.ch](http://www.old-siam.ch)

## Menus ab 2 Personen

### Old Siam Menu

- 501 Pro Person Fr. 62.00
- Gung Sarong / Crevetten umwickelt mit Reismudeln.
  - Springroll / Frühlingsrollen mit Gemüse.
  - Giau Thod / Teigtaschen mit gehacktem Schwein.
  
  - Tom Yam Gung / Pikante Suppe mit Crevetten.
  
  - Ho Mok / Meeresfrüchte im Palmbblatt.
  - Chicken Cashewnuts / Poulet mit Cashewnüssen.
  - Green Curry with beef / Rinds - Curry
  - Fried mixed Vegetables.
  - Reis

### See - Food Menu

- 503 Pro Person Fr. 69.00
- Tod man Gung / Thaispezialität mit Crevetten
  - Frühlingsrolle mit Gemüse.
  - Gung Satay / Crevettenspiesschen mit Ernuessauce.
  
  - Tom Yam Pla / Pikante Suppe mit Fisch.
  
  - Penang Curry mit Coconut- Ernuessauce und Lachs.
  - Gung Manau / Crevetten an Zitronensauce.
  - Ho Mok Pla / Curry Fisch im Palmbblatt
  - Reis

### Bangkok Menu

- 502 Pro Person Fr. 65.00
- Beef Salad / Pikanter Rindfleischsalat
  - Springroll / Frühlingsrolle mit Gemüse
  - Khanom Pang Gung / Tost mit gehackten Crevetten
  
  - Tom Ka Gai / Kokossuppe mit Poulet
  
  - Pat Prian-Wan / Sweet and Sauer / Schwein
  - Penang Curry Beef / Penang Curry mit Rind
  - Grapau Gai / Gehacktes Poulet mit frischem Basilikum
  - Fried mixed Vegetables
  - Reis

# SAWADDEE IM OLDSIAM WILLKOMMEN – WELCOME

Sehr geehrte Gäste,

Es ist uns ein Anliegen diese kleinen Gerichte, wie sie auch immer heissen mögen: Appetizer, Fingerfood, Vorspeisen, Soups und Thai-Salads, auszubauen und zu beleben. Die Idee ist, eine vielseitige und interessante Palette der verschiedensten Vorspeisen, die Sie liebe Gäste als Vorspeise oder auch als Hauptmahlzeit selber kombinieren können. Ist doch die Thailändische Küche eine Küche die die Gegensätze liebt: Scharf , mild, sauer, süss, frittiert, gebraten, gedünstet, roh und immer Ingredienzen wie Koriandergrün, süsses Basilikum, Chili, verschiedene Curry, Kokos, Zitronengras, Ingwer, Sojasauce usw. usw. Diese Vorspeisen möchten wir in Zukunft ergänzen mit Spezialitäten aus Vietnam, und Indonesien.

## Appetizers / Fingerfood / Vorspeisen

11	Gung Sarong / Crevetten umwickelt mit Reismudeln, gebacken	Fr.	15.00
12	Spring Rolls / Frühlingsrollen mit Gemüse	Fr.	9.50
13	Spring Rolls / Frühlingsrollen mit Poulet	Fr.	12.50
14	Tod man Gung / Thaispezialität mit Crevetten	Fr.	13.50
15	Thung Thong / Crevetten gebacken im Teig	Fr.	12.50
16	Giau Thod / Teigtaschen mit Fleischfüllung	Fr.	12.50
17	Khanom Pang nah Mu / Tost mit gehacktem Schweinefleisch	Fr.	12.50
18	Gung Chup Pang Tuod / gebackene Cervetten	Fr.	13.50
19	Chicken Satay / Pouletspiesschen mit Ernussauce	Fr.	13.50
20	Gratung Tong / Pouletsalat im Körbchen	Fr.	13.50
21	Gung Satay / Crevettenspiesschen mit Erdnussauce	Fr.	13.50
22	Gai Ho Pai Toi / Poulet gebraten im Palmbblatt	Fr.	13.50

## Soups

40	Gíau Suppe / Teigtaschensuppe	Fr.	12.50
41	Tom Yam Gung / Pikante Suppe mit Crevetten	Fr.	13.50
42	Tom Kha Gai / Pouletsuppe mit Kokosmilch	Fr.	12.50
43	Tom Kha Pak / Gemüsesuppe mit Kokosmilch	Fr.	10.50
44	Tom Kha Gung / Cervettensuppe mit Kokosmilch	Fr.	13.50
45	Gängjued wonsen Gai / Glasnudelsuppe mit gehacktem Poulet	Fr.	12.50
46	Gängjued wonsen Pak / Glasnudelsuppe mit Gemüse	Fr.	9.50
47	Gängjued Pak / Gemüsesuppe	Fr.	9.50

## Thai – Salads

50	Yam Tha – Le / See – Food Salat	Fr.	15.50
51	Green Mango Salad / Grüner Mango Salat mit Crevetten	Fr.	15.00
52	Green Pappaya Salad / Mit Gemüse	Fr.	10.50
53	Green Pappaya Salad / Mit Poulet	Fr.	13.50
54	Green Pappaya Salad / Mit Crevetten	Fr.	15.50
55	Spicy Chicken-Salat / Pikanter Pouletsalat mit Kräuter	Fr.	13.50
56	Spicy Beef-Salat / Pikanter Rindfleischsalat mit Pfefferminzen	Fr.	15.50
57	Spicy Shrimp-Salat / Pikanter Crevettensalat mit Kräuter	Fr.	15.50
58	Glasnoodle-Salat / Mit Crevetten	Fr.	15.50
59	Glasnoodle-Salat / Mit Poulet	Fr.	13.50
60	Glasnoodle-Salat / Mit Gemüse	Fr.	10.50
	Salat <b>Old Siam</b> ( Gemischtsalat)	Fr.	9.50

## CURRYS

### Penang Curry with Coconut-Milk

#### Penang Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen und Fleisch Ihrer Wahl

61	Beef / Rindsfleisch	Fr.	29.50
62	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
63	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
64	Shrimp / Cervetten	Fr.	30.00
65	Duck / Ente	Fr.	30.50
66	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50
67	Lachs oder Pangasiusfischfilet	Fr.	30.00

### Green Curry with Coconut-Milk

#### Grüner Curry mit Kokosmilch, Thai Basilikum, Thai Auberginen, Zitronenblätter und Fleisch Ihrer Wahl.

71	Beef / Rindfleisch	Fr.	29.50
72	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
73	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
74	Shrimps / Cervetten	Fr.	30.00
75	Duck / Ente	Fr.	30.50
76	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50

### Red Curry with Coconut-Milk

#### Roter Curry mit Kokosmilch, Thai Basilikum und Fleisch Ihrer Wahl

81	Beef / Rindfleisch	Fr.	29.50
82	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
83	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
84	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
85	Duck / Ente	Fr.	30.50
86	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50

### Ho Mok

#### Thai Curry. Pürierte im Palmbblatt gedämpft

91	Fish and Shrimps / Fisch und Crevetten	Fr.	30.50
92	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
93	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50

## Gaeng Pha / Scharfes rotes Curry mit Gemüse (Jungle Style)

151	Beef / Rindfleisch	Fr.	29.50
152	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
153	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
154	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
155	Duck / Ente	Fr.	30.50
156	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50

## Pat Prieau wan / Sweet and Sour

101	Beef / Rindsfleisch	Fr.	29.50
102	Pork / Schwein	Fr.	27.00
103	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
104	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
105	Duck / Ente	Fr.	30.50
106	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50

## Grapau / Bangkok-Spezialität

Fleisch nach Ihrer Wahl gehackt oder geschnitten pikant mit Thai Basilikum gewürzt und gebraten

110	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
111	Beef / Rindsfleisch gehackt	Fr.	29.50
112	Beef / Rindfleisch geschnitten	Fr.	29.50
113	Chicken / Poulet gehackt	Fr.	26.50
114	Chicken / Poulet geschnitten	Fr.	26.50
115	Pork / Schweinefleisch gehackt	Fr.	27.00
116	Pork / Schweinefleisch geschnitten	Fr.	27.00
	Auf Wunsch Bangkokstyl ( mit einem Spiegelei obendrauf)	Fr.	3.00

## Oyster-Sauce / Austernsauce

121	Beef / Rindfleisch	Fr.	29.50
122	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
123	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
124	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00

### Cashewnuts with onions and dried Chilli

### Cashewnüsse mit Zwiebel und Nüsse gebraten

131	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
132	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00

### Garlic and Pepper / Knoblauch und grüner Pfeffer

141	Beef / Rindsfleisch	Fr.	29.50
142	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
143	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
144	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
145	Duck / Ente	Fr.	30.50

### Fried Ginger / Ingwergericht

161	Beef / Rindfleisch	Fr.	29.50
162	Pork / Schweinefleisch	Fr.	27.00
163	Chicken / Poulet	Fr.	26.50
164	Shrimps / Crevetten	Fr.	30.00
165	Duck / Ente	Fr.	30.50
166	Vegetables / Gemüse	Fr.	23.50
167	Lachs oder Pangasiusfischfilet	Fr.	30.00

Alle obengenannten Hauptgerichte werden mit Basmatí Reis serviert

Alle Preise inkl. MWST

## Gebratener Reis als Hauptgericht

180	Gebratener Reis mit Schweinefleisch	Fr.	23.00
181	Gebratener Reis mit Poulet	Fr.,	24.00
182	Gebratener Reis mit Crevetten	Fr.	25.00
183	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	Fr.	20.50

## Gebratene Nudeln als Hauptgericht Reisnudel oder Eiernudel nach Ihrem Wunsch

190	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	Fr.	23.00
191	Gebratene Nudeln mit Poulet	Fr.	24.00
192	Gebratene Nudeln mit Cervetten	Fr.	25.00
193	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei	Fr.	20.50

## Side Dishes / Beilage

171	Fried mixed Vegetables / Gemischtes Gemüse	Fr.	13.50
172	Fried Rice / Gebratener Reis	Fr.	6.00
173	Fried Noodles statt Basmati Reis	Fr.	6.00
174	Basmati Reis Supplement	Fr.	3.00

Alle Preise inkl. MWST

## Desserts

### Specials

200	Klebreis an Kokosmilch mit Mango	Fr.	13.50
201	Exotic Fruit platter / Exotische Früchte	Fr.	13.50
202	Bananfritter / Frittierte Bananen mit Vanilleglace	Fr.	13.50
203	Ananasfritter / Frittierte Annanas mit Vanilleglace	Fr.	13.50
204	Früchtsalat mit Vanilleglace	Fr.	9.50

### Ice Cream / Sorbets

211	Zart – süsse Kokosglace in Kokosshale	Fr.	10.50
212	Melonenglace in frischer Melonenschale	Fr.	10.50
213	Sorbet mit Champagne	Fr.	10.50
214	Sorbet mit Wodka	Fr.	10.50
215	Sorbet mit Calvados	Fr.	10.50

## Kalte Getränke / Flasche

Coca Cola	3 dl	3.90
Coca Cola Light	3 dl	3.90
Schweppes	2 dl	3.80
Bitter Lemon	2 dl	3.80
Rivella rot/blau	3 dl	3.90
Henniez	3 dl	3.80
Henniez	5 dl	5.50
Red Bull	2.5dl	6.00
Ice Tea	3 dl	3.80

## Cafe

Coretto Grappa		7.50
Coretto Cognac		7.50
Coretto Amaretto		7.50
Doppelter Espresso		6.50
Café Creme, Nature		3.50
Espresso		3.50

## Teas

Black Tea		3.50
Jasmin Tea		4.90
Peppermint Tea		4.90
Green Tea		4.90

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	3 dl	4.50
Orangensaft	2 dl	4.00
Tomatensaft	2 dl	4.50
Ananassaft	2 dl	4.50

## Biere

Singha Thai	3.3 dl	5.90	
Chang Thai	3.3 dl	5.90	
Chlaustaler	3.3 dl	3.90	alkoholfrei
Feldschlösschen offen	3.0 dl	3.90	

## Apéro

Martini Bianco	15%	4 cl	7.50
Martini Rosso	15%	4 cl	7.50
Cynar	16.5 %	4 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	7.50
Pernod	40%	4 cl	7.50
Fernet Branca	42%	4 cl	7.50
Sherry Tío Pepe	15.5%	4 cl	7.50

## Cognac

Rémy Martin	40%	2 cl	10.50
-------------	-----	------	-------

## Liquers

Malibu	21%	4 cl	8.50
Bailey Irish Cream	17%	4 cl	8.50
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.50

## Eau de Vie

Williams	43%	2 cl	9.00
Carlos Primero	38%	2 cl	9.00
Calvados	40%	2 cl	9.00
Grappa di Brunello	42%	2 cl	12.50
Grappa Carezza	45%	2 cl	12.50

## Whisky

Red Label	40%	4 cl	8.50	
Black Label	40%	4 cl	10.50	
Chivas Regal	40%	4 cl	10.50	
Highland Park S.Malt	40%	4 cl	15.50	12 Years old
Mc Cullum S.Malt	40%	4 cl	14.50	12 Years old

## Div. Spírítuosén

Wodka Wyborowa	37.5%	4 cl	9.00
Bacardi Rum	37.5%	4 cl	9.00
Colonial Rum	37.5%	4 cl	9.00
Gordon's Gin	37.5%	4 cl	9.00
Tequila	40%	4 cl	9.00
Sambuca	42%	4 cl	9.00

## Apero Míx

Campari Orange	9.50
Cynar Orange	9.50

## Míx Drink

Bloody Mary	12.50
Tequila Sunrise	12.50
Margaritha	12.50
Mai-Thai	12.50
Pina Colada	12.50
Whisky Cola	12.50
Wodka Orange	12.50
Wodka Bitter Lemon	12.50
Gin Tonic	12.50
Caipirinha	12.50

## Weissweine

Jg 1dl 7.5dl

- |     |  |      |      |       |
|-----|--|------|------|-------|
| 301 | <b>St-Saphorin</b> (Schweiz)<br>Bernhard Bovy<br>Die optimale Sonneneinstrahlung im Herbst und die Lage am Lac Léman bringen perfekte Reife, Konzentration und feine, elegante Frucht                              | 2004 | 5.90 | 38.00 |
| 302 | <b>Sancerre a.c. Le Coteau</b><br>Domaine Michel Brock<br>Trocken-frischfruchtig. Ideal als Apéro, zu Vorspeisen, Meerefrüchten und Fisch.   | 2003 |      | 48.00 |
| 303 | <b>Santa Rita Chardonnay Reserva</b> (Chile)<br>Valle de Casablanca (Vina Santa Rita)<br>Ein kräftiger Wein, Geschmack von tropischen Früchten und einer feinen Note von Vanille.                                  | 2003 | 6.90 | 44.00 |
| 304 | <b>Château Thieuley Blanc</b> (Frankreich)<br>Bordeaux a.c. (Francis Courselle, Le Sauve)<br>Saubere frische Frucht, elegant und stilvoll  | 2004 |      | 39.00 |
| 305 | <b>Enate Chardonnay „234“</b> (Spanien)<br>Somontano DO, (Vinedos del Alto Aragon)<br>Chardonnay mit einer sehr schönen Würze und Frucht: Exotische Früchte. Sehr gut als Aperitif oder Begleiter leichter Speisen | 2004 |      | 46.00 |
| 307 | <b>Chablis Ac</b> (Frankreich)<br>William Fèvre, Vaillons 1er cru<br>Ein Spitzenwein in der burgundischen Metropole Chablis; Aromenreichtum, Gehalt u. Milde   | 2003 |      | 69.00 |

		Jg	1 dl	7.5 dl
306	<b>Rheingau Riesling Kabinett</b> (Deutschland) Weingut Robert Weil (Wilhelm Weil Kiedrich, Rheingau). Ein grossartiger Wein mit einer leichten Restsüsse, feines Spiel von Süsse und Säure.	2004		58.00
310	<b>Santa Rita Rose</b> Cabernet Rebe Dona Paula Fruchtig und trocken,	2004	5.70	35.00

## Champagne und Prosecco

320	<b>Champagne Brut Réserve</b> Champagne Taittinger, Reims			85.00
325	Cüpli Taittinger Brut Réserve			13.50
330	<b>Prosecco di Valdobbiadene Crede</b> (Italien) Azienda Agricola Bisol. Desidero & Figli Santao Stefano. Herrlich frischer Duft nach Äpfel und Birnen, elegant und harmonisch, mit weicher Mousse, trocken. Bisol ist der einzige Prosecco- Produzent, dessen Weine vom „Gambero rosso „ mit 2 und 3 Gläser belohnt werden.		6.50	44.00

## Rotweine

		Jg	l/dl	7.5dl
401	<b>Albada</b> (Spanien) Garnacha, Calatayud DO Bodega Virgen de la Sierra Frisch und fruchtig, Aroma von schwarzen Johannisbeeren	2001	5.50	32.00
402	<b>Tatachilla „Keystone“</b> (Australien) Grenache/Shiraz, Mc Laren Vally Ein mittengewichtiger Wein, sehr gut ausbalanciert Würzig mit weichem Tannin.	2002	6.60	38.00
403	<b>Santa Rita Cabernet Sauvignon</b> (Chile) Reserva, Valle del Maipo, Vina Santa Rita Rubinrote Farbe, intensive Frucht mit würziger Cassisnoten, mittengewichtig.	2003		44.00
404	<b>Enate Crianza</b> (Spanien) Somontano DO, Tempranillo/ Cabernet Sauvignon, Vinedos del Alto Aragon Sehr schöne Würze und Frucht. Ideal als Aperitif oder Begleiter leichten Speisen.	2001		39.00
405	<b>Tilenus Crianza</b> (Spanien) Bierzo DO, Bodegas Estefania Intensive dunkle Farbe, komplex in Duft und Geschmack. Hervorragender Wein.	2000		64.00
406	<b>Castello La Leccia</b> (Italien) Chianti Classico DOCG, Toscana Francesco Daddi Dichte Farbe und Frucht. Sangiovese-Würze	2003		43.00

		Jg	1 dl	7.5 dl
407	<b>Cortes De Cima</b> (Portugal) Tempranillo / Trincadeira, Alentejo Cortes de Cima Intensive, dichte Farbe, Bouquet mit dem Aroma reifer Beeren, weich im Gaumen, reich, mit langanhaltendem Abgang.	2001/2		58.00
408	<b>Rockford Shiraz „Basket Press“</b> (Australien) Barossa Vally Robert O Callaghan Der Shiraz ist von barocker Fülle und Wucht aber dennoch sehr elegant. Die Farbe ist sehr intensiv, ausladend auch die reife Frucht und weich und fein die Tannine.	2002		74.00
409	<b>Maienfelder Blauburgunder</b> (Schweiz) Markus Stäger Viel Handarbeit steckt hinter diesem Wein. Ein reintoniger Blauburgunder mit schöner Struktur und finessenreicher Frucht.	2004		49.00
410	<b>Merlot</b> (California) Mc Manis Family Vineyards Ein milder, runder, und fruchtiger Wein.	2002	6.50	43.00
411	<b>Tayment Malbec</b> (Argentinien) Mendoza Bodegas y Vinedos Huarpe Typische Malbectraube: Fruchtig gehaltvoll u. würzig.	2003		45.00
412	<b>Amarone</b> (Italien) Weingut Tommasi (Winery of the Year 2003) Eine Valpolicella – Spezialität mit einer wuchtigen Fülle und Komplexität	2000		89.00

## Fleischdeklaration

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Deutschland
Ente	Frankreich
Crevetten	Vietnam