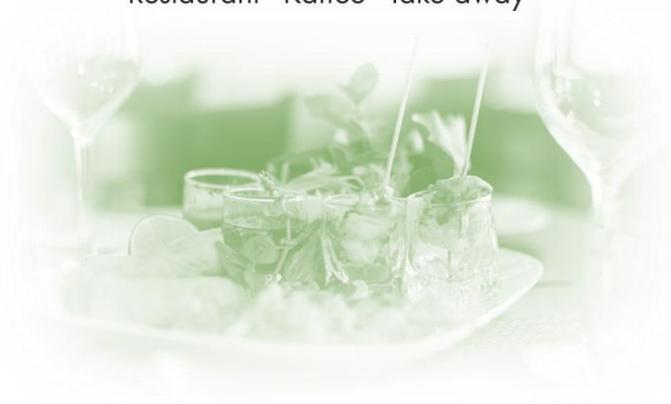


Vee's Bistro

Thai Food
Restaurant - Kaffee - Take away



Herzlich Willkommen in Vee's Bistro



Eine Reise durch
die Vielfalt der
thailändischen
Küche

Vee's Bistro

Thai Food
Restaurant - Kaffee - Take away

Die Regionen der thailändischen Küche

Nord- und Nordost Set

Vorspeise

SAI UA - BRATWURST AUS CHIANG MAI

Scharfe würzige Bratwurst

SOM TAM PHAK

Würziger grüner Papaya-Salat

Hauptgang

KÄNG HANG LE MOO

Kräftiges Hang le Curry mit Schweinefleisch, Ingwer, Erdnuss und Knoblauch

KHAO SOI GAI

Gebratene Poulet Brust - Streifen mit Chiang Mai Curry

Dessert

Gebackene Ananas mit Kokosnuss Ice Cream

Pro Person 59 CHF
(ab zwei Personen)

Zentral Region Set

Vorspeise

TOM KHA GAI

Würzige Kokosnussmilch - Suppe mit Poulet

TOD MAN PLA

Gebackene Fisch-Küchlein

Hauptgang

KÄNG PANANG NÜA

Würziges Panang Curry mit Rindsfilet-Streifen

KRA PRAO PED SAUC MAMUANG

Gebratene Enten-Brust mit frischer Mango und Thai Basilikum

Dessert

Mousse au chocolat mit Chili

Pro Person 66.- CHF
(ab zwei Personen)

Südliche Region Set

Vorspeise

PLA TOD KHAMIN

Gebratene Rotbarsch-Medaillons mit Kurkuma, Knoblauch und Kräuter-Sauce

SATAY GAI

Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce

Hauptgang

PAD KAPI GUNG

Gebratene Riesencrevetten mit Thai Bohnen und Chili-Paste

KÄNG KHUA NÜA SAPAROD

Rotes Curry mit gebratenen Rindsfilet-Streifen und Ananas

Dessert

Panna cotta mit Mango Crème

Pro Person 66.- CHF
(ab zwei Personen)

Ve'e's Bistro

Thai Food

Restaurant - Kaffee - Take away

Suppen	Vor- speise	Haupt- gang
TOM KHA GAI Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch	16	30
 TOM YAM GUNG NAM SAI Pikante Suppe mit Black Tiger-Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras, Champignons	18	35
Vorspeisen		
SATAY GAI Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnusssauce	17 4 Stück	25 6 Stück
SPRING ROLL PHAK Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce	17 4 Stück	25 6 Stück
VEE'S FRESH SPRING ROLLS Hausgemachte frische kalte Gemüse-Frühlingsrollen mit Süss- Sauer-Sauce	17 4 Stück	25 6 Stück
KUNG HOM PHA Gebackene Black Tiger-Riesencrevetten im knusprigen Reisteigmantel mit Sesamöl und Süss-Sauer-Sauce	18 3 Stück	34 5 Stück
TOD MAN PLA Gebackene Fisch-Küchlein mit roter Currypaste und Kafir- Limettenblätter, serviert mit Gurken-Sauce	18 4 Stück	26 6 Stück
 SAI UA - BRATWURST AUS CHIANG MAI Scharfe würzige Bratwurst aus Nord-Thailand	17	32
 VEE'S FOUR SEASONS PLATTE (Ab zwei Personen) Mit Satay Gai, Spring Roll Phak, Som Tam Phak und Tod Man Pla mit Saucen	23 p.P.	

Vee's Bistro

Thai Food

Restaurant - Kaffee - Take away

Salate		Vor- speise	Haupt- gang
	SOM TAM PHAK Würziger grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Tomaten und grünen Thai-Bohnen in einer Tamarindensauce	15	28
	SOM TAM GUNG SOD Würziger grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Tomaten, Black Tiger Riesencrevetten und grünen Thai-Bohnen in einer Tamarindensauce	18	35
	NŪA NAM TOK Thailändisch gewürzter Salat mit frischen Kräutern und gegrilltem Rinderfilet	22	40
	LAAB GAI ODER LAAB MOO Würziger Salat mit gehacktem Poulet-Fleisch oder Schweinefleisch, geröstetem Reis, frischer Minze und Limetten	18	32
Fisch / Meeresfrüchte			
	PLA PHAD KHING Gebratenes Rotbarsch-Filet mit frischem Ingwer, Champignons, Broccoli und abgeschmeckt mit Whisky und Sesamöl		37
	PLA NEUNG MA NAO FILET Rotbarsch-Filet in Limetten-Sauce mit Chinakohl, Knoblauch, Chili und Koriander gedämpft. Serviert in Limetten-Suppe		37
	PLA TOD KHAMIN Gebackene Rotbarsch-Medaillons mit Kurkuma, Knoblauch und Kräuter-Sauce		37
<p>Beim Salat als Hauptgang und bei Fisch servieren wir Khao Hom Ma-Li. (Gedämpfter Jasmin-Reis.)</p>			

Vee's Bistro

Thai Food

Restaurant - Kaffee - Take away

Wok	CHF
UNSERE WOK GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN NACH IHRER WAHL MIT	
Poulet-Fleisch	32
Schweine-Fleisch	32
Rindsfilet	40
Entenbrust	36
Black Tiger-Riesengarnelen	37
Saison-Fisch	36
Thai Tofu	29
 PAD MED MAMUANG Sanft zubereitetes Cashewnuss-Gericht mit Peperoni, Zucchetti, Frühlingszwiebeln mit Whiskey abgerundet. Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
 PAD KRA PRAO Gebratenes mit Thai Basilikum, Brokkoli, Zwiebeln und Chili Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
PAD THAI Gebratene Reismudeln mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Gewürzlauch Blätter, Sojasprossen, Limetten und Erdnüssen (nicht mit Fisch empfohlen)	
KHAO PAD Gebratene Jasmin-Reis mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Thai Brokkoli und Limetten (nicht mit Fisch empfohlen)	
THAI SWEET AND SOUR Gebratenes Fleisch nach Ihrer Wahl mit Süss und Sauer-Sauce, Ananas, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Tomaten. Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	
PAD SI EW Gebratene breite Reismudeln mit Thai Soja-Sauce, Thai Brokkoli, Karotten und Eier (nicht mit Fisch empfohlen)	

Vee's Bistro

Thai Food

Restaurant - Kaffee - Take away

Thai Currys	CHF
UNSERE THAI CURRYS SERVIEREN WIR IHNEN NACH IHRER WAHL MIT	
Poulet-Fleisch	32
Schweine-Fleisch	32
Rinds-Filet	40
Entenbrust	36
Black Tiger-Riesencrevetten	37
Saison-Fisch	36
Thai Tofu	29
 ROTES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH Curry aus Schalotten, Knoblauch, Thai-Ingwer, Zitronengras, Koriander-Wurzel, Garnelenpaste, geröstete Kreuzkümmel-Samen und grünen Pfefferkörnern	
 GRÜNES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH Scharfes Curry aus grünem thailändischem Chili, Knoblauch, Schalotten, Thai-Ingwer, geröstete Koriander-Samen, Koriander-Wurzel, geriebene Limonen-Schale, Zitronengras und Garnelenpaste. Die beste Wahl für dieses Gericht ist Rindsfilet.	
GELBES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH Mildes Curry aus getrocknetem thailändischem Chili, Kurkuma, Garnelenpaste, Schalotten, Zitronengras, Knoblauch, Kreuzkümmel-Samen, Koriander-Samen, Zimt und Gewürznelken	
MASSAMAN CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH Würziges Curry aus Südthailand Paste mit vielen indischen Gewürzen, Schalotten, Thai-Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Zitronengras, Erdnüssen, getrocknete thailändische Chili, Gewürznelken, grüne Pfefferkörner und Salz.	
 KAENG PA OHNE KOKOSNUSSMILCH Auch als Wald-Curry oder Dschungel-Curry bekannt. Eine Vielzahl von Thai-Currys aus Waldgebieten von Thailand. Sehr aromatisches, würziges und pikantes Curry.	
KAENG PANANG Panang Curry ist ein Gericht der klassischen Thai-Küche. Sehr würziges Curry mit Thai Auberginen	
 KAENG DAENG LYCHEE Rotes Curry mit Kokosnussmilch, Thai-Basilikum, Tomaten und Litschi. Die beste Fleisch-Wahl für dieses Gericht ist Ente.	

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

Vee's Bistro

Thai Food

Restaurant - Kaffee - Take away

Vee's Bistro – Spezialitäten		CHF
	KANA MOO KROB Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli, Soja-Sauce, Austern-Sauce, Chili und frischem Knoblauch Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	35
	SI KRONG MOO NAM DEANG Schweins Spare-Ribs mit Ingwer, Ananas, Peperoni und thailändischer Barbecue-Honig-Sauce Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	35
	KHAO SOI Gebratene Rindsfilet-Streifen mit Reismudeln an Chiang Mai Curry, knusprigen Nudeln und Sojasprossen. Serviert mit thailändischem Sauergemüse.	42
	KRA PRAO PED SAUC MAMUANG Gebratene Enten-Brust mit Mango-Sauce, frischer Mango und gebratenem Thai-Basilikum Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.	39

Beilagen	CHF
KHAO PHAT - Gebratener Jasmin-Reis mit Gemüse	6
KHAO HOM MA-LI - Gedämpfter Jasmin-Reis aus Thailand	5
THAI SPIEGELEI - Knusprig gebratenes Ei Thai Style	5

Kindermenü	
SATAY GAI Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnusssauce und Süss-Sauer-Sauce	16 (4 Stk.)
KHAO PAD KINDER Gebratene Jasmin-Reis mit Eiern, Frühlingzwiebeln, Tomaten, Thai Brokkoli, Limetten mit Schweine-Fleisch	18
PAD THAI KINDER Gebratene Reismudeln mit Poulet-Fleisch, Eiern, Frühlingzwiebeln, Sojasprossen, Limetten und Erdnüssen	18

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.)
- Wolfsbarsch (Loup de mer) aus Griechenland/Spanien, Lachs aus Norwegen
- Black Tiger-Riesencrevetten, Meeresfrüchte aus Vietnam

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitte wir sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

UNSERE PARTNER

THAI – SPEZIALITÄTEN, THAI GEMÜSE, MEERESFRÜCHTE UND ENTE

George Weiss Lebensmittel
Querstrasse 17
8951 Fahrweid

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

GEMÜSE UND TROCKENWARE

Transgourmet Schweiz AG
Industriestrasse 10, 6010 Kriens

Reust Gastro AG
Aargauerstrasse 1, 8048 Zürich

FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Mérat AG, Viandes & Comestibles
Murtenstrasse 121, 3008 Bern

WEIN UND CHAMPAGNER

Landolt Weine AG
Uetlibergstrasse 130, 8045 Zürich

Weingut Rütihof
Rütihofstrasse 13, 8713 Uerikon

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
