

Willkommen im Thai Restaurant «Wan di» - Ihrem Ort für einen guten Tag!

„Wan di“ bedeutet „Guter Tag“ und wir möchten, dass jeder Tag, den Sie bei uns verbringen, zu einem grossartigen Erlebnis wird.

Liebe Gäste,

Ein herzliches Sawasdee kha / Sawasdee khrap!

Unser thailändisches Küchenteam heisst Sie mit einem Lächeln willkommen und freut sich, Sie auf eine kleine Reise in die Welt der thailändischen Aromen mitzunehmen. Jedes unserer Gerichte wird mit viel Liebe, Hingabe und ausschliesslich frischen Zutaten zubereitet viele davon kommen zweimal pro Woche direkt aus Thailand zu uns.

Die Zubereitung nach traditionellen Rezepten „wie zuhause“ braucht ihre Zeit, denn wir möchten, dass jedes Gericht so schmeckt, wie Sie es in Thailand erleben würden. Sollte es daher einmal zu einer kleinen Wartezeit kommen, danken wir Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

Wir sind überzeugt, dass Sie den Unterschied schmecken werden – in jedem Bissen steckt ein Stück thailändischer Kultur, Lebensfreude und Herzlichkeit.

Khop khun kha / Khop khun khrap – vielen Dank,
dass Sie heute bei uns sind und uns Ihr Vertrauen schenken.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine wunderbare kulinarische Reise nach Thailand!

Take-away Öffnungszeiten & Bestellfristen

Mittag: Abholung 11:30 – 13:30

Bestellung bis spätestens 11:00

Abend: Abholung 18:00 – 18:30

Bestellung bis spätestens 17:00

Sabai Sabai

Sabai Sabai – ein Ausdruck, der auf Thailändisch „entspannt“ oder „wohl fühlen“ bedeutet, und perfekt die gesellige Atmosphäre eines gemeinsamen Essens beschreibt. Im Mittelpunkt steht der soziale Aspekt: ein echtes Thai-„Family-Style Dinner“, bei dem Vielfalt und Genuss zelebriert werden.

Erleben Sie die Harmonie von Aromen und Texturen – süss, sauer, salzig, scharf und mild – meisterhaft in jedem Gericht vereint. Die Speisen werden in die Mitte des Tisches gestellt, sodass jeder ganz nach Belieben zugreifen kann.

«Samrab Siam» - „Samrab“ bezieht sich auf eine traditionelle Auswahl an thailändischen Gerichten, und „Siam“ ist der alte Name Thailands.

auf Vorbestellung!

Unser Samrab Siam Menu – ein Fest für alle Sinne
ab 2 Personen · für den ganzen Tisch

Vorspeisenplatte:

Som Tam – Frischer grüner Papayasalat mit Limette, Chili und Erdnüssen
Satay Gai – Pouletspiessli mit cremiger Erdnusssauce
Moo Ping – Mariniertes Schweinsspiesli
Tod Man Kung – Frittierte Garnelenküchlein mit Dip
Gai Tod – Knusprige Pouletsticks mit süss-scharfer Chilisauce
Popya – Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce

Hauptgänge:

Ped Tod – Knusprige Ente mit hausgemachter Sauce
Kaeng Daeng Gai – Rotes Curry mit Poulet, Kokosmilch und Thai-Basilikum
Krapao Mu – Schweinefleisch mit heiligem Basilikum, würzig und aromatisch
Tom Yam Gung – Pikant-saure Suppe mit Riesengarnelen und Zitronengras
Yam Nuah – Würziger Rindfleischsalat mit Limette, Chili und frischen Kräutern

Kaeng Kari Tofu & Phak – Gelbes Curry mit Tofu und frischem Gemüse
Phad mi Sua – Gebratene Nudeln

Menu Samrab Siam - ab 2 Personen
CHF 69.– pro Geniesser

Bis 6 Jahre: Kleiner Hunger? Grosser Genuss!
Mit dem Räuberteller dürfen die Kleinsten fröhlich mitnaschen. 6 bis 12 Jahre: Für jedes Lebe

Sonntagsbrunch

von **11.30h bis 15.00** - Thai buffet „**ALL YOU CAN EAT**“
abends ab 18.00h (à la carte)

„Ihren Tisch können Sie ganz einfach online reservieren
auf unserer Website oder über Google.“

ZUMANFANG

CHF	21.00 pro Persohn	จานรวมอาหารเรียกน้ำย่อย Cān p̄h̄s̄m Gemischte Vorspeisenplatte - ab 2 Personen Pro Person: 1 Frühlingsrolle, 1 Tempura-Riesencrevette, Papayasalat, 1 Sateyspiessli (Pouletspiessli), 1 Moo Ping (Schweinsspiessli), 1 Pouletstick – serviert mit verschiedenen Saucen und Thai Gurkensalat.
CHF	18.00	ปอเปี๊ยะ Px peīya Frühlingsrollen - 3 Stück Knusprig goldbraun gebackene, hausgemachte Frühlingsrollen – gefüllt mit feinen Glasnudeln, Karotten, Rettich, Lauch und Kabis. Dazu unsere aromatische, hausgemachte Sweet-Chili-Sauce.
CHF	21.00	ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง Px peīya thxd k̄ng Frühlingsrollen mit Riesen-Crevetten - 3 Stück Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit saftigen Riesencrevetten, feinen Glasnudeln, Karotten, Rettich, Lauch und Kabis. Serviert mit unserer hausgemachten Sweet-Chili-Sauce.
CHF	18.00	ส้มตำมะละกอ S̄mtà malakx Grüner Papaya-Salat Ein erfrischend-würziger thailändischer Klassiker mit grüner Papaya, Tomaten, Limette, Tamarinde, gerösteten Erdnüssen, Fischsauce, Knoblauch und Chili. Ein perfektes Zusammenspiel von süss, sauer, salzig und scharf. Vegetarische Variante: abgeschmeckt mit Sojasauce statt Fischsauce
CHF	19.00	กุ้งเทมปุระ K̄ng thempura Riesencrevetten Tempura mit Panko Knusprig frittierte Riesencrevetten in Panko-Tempura, serviert mit hausgemachter Sweet-Chilisauce.
CHF	21.00	ซาเตี๊ยะไก่ Sā téa ki Mariniertes Pouletspiessli Zarte, marinierte Pouletspiesse, gegrillt und serviert mit cremiger Erdnusssauce und frischem Thai-Gurkensalat.
CHF	19.00	ทอดมันกุ้ง Thxdman k̄ng Thailändische „Frikandellen“ mit Riesencrevetten Knusprig gebratene Riesencrevetten-Frikandellen, verfeinert mit aromatischen thailändischen Gewürzen und Panko, serviert mit Hausgemachte Sweet-Chilisauce.
CHF	16.00	ปีกไก่ทอดน้ำปลา P̄ik k̄i thxdn̄à plā Marinierte Pouletsticks Knusprig frittierte Pouletsticks, mariniert mit aromatischer Sauce, serviert mit hausgemachter Sweet-Chilisauce.
CHF	16.00	หมูทอด H̄mū thxd Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch Zarte Schweinehalsstreifen, mariniert und knusprig gebraten, serviert mit hausgemachter Chili-Tamarindesauce und geröstetem Reis.

ZUMANFANG

ลาบ | Lāb | **Lap – Laotischer Fleischsalat**

Lauwarm servierter Thai-Salat aus Hackfleisch, verfeinert mit Zitronengras, Galgant, frischer Minze und Kaffir-Limettenblättern

Wählen Sie aus...

CHF	18.00	ไก่ (Kī)	- mit Poulet
CHF	21.00	เนื้อวัว (Neūx wāw)	- mit Rind (Huft)
CHF	19.00	หมู (Ĥmū)	- mit Schwein
CHF	21.00	เป็ดย่าง (Pēd yāng)	- mit Ente

SUPPEN

CHF	16.00	ต้มข่าไก่ Tīmkhā kī Tom Kha Gai – Thailändische Kokossuppe mit Poulet
CHF	24.00	Hauptgang Aromatische Kokossuppe mit zartem Poulet, Galgant, Zitronengras und Austernpilzen – ein klassischer thailändischer Favorit mit einer feinen Balance aus Würze und Frische.
CHF	19.00	ต้มยำกุ้ง Tīmya kûng Tom Yam Gung - Pikant-saure Suppe mit Riesencrevetten
CHF	26.00	Hauptgang Klassische thailändische Suppe mit Riesencrevetten, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Koriander und Austernpilzen – aromatisch, frisch und angenehm scharf.
CHF	17.00	ต้มยำปลา Tīmyà plā Tom Yam Pla - Fischsuppe mit Zitronengras
CHF	25.00	Hauptgang Feine thailändische Kokossuppe mit Tagesfisch, Galgant, Zitronengras und Austernpilzen – cremig, aromatisch und leicht würzig.
CHF	16.00	ทอม คา ผัก Thxm khā phāk Tom Kha Phak - Thailändische Kokossuppe mit Gemüse
CHF	24.00	Hauptgang Aromatische Kokossuppe mit frischem Gemüse, Galgant, Zitronengras und Austernpilzen – cremig, leicht würzig und voll thailändischer Aromen.

Wir beziehen, wenn immer möglich Schweizer Fleisch. Herkunft: Rind CH | Schwein CH | Poulet CH | Enten EU/CHN | Lachs DK - Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der REGION.

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

WANDI'S SPECIALS

CHF 38.00

เป็ดย่าง | Pèd yāng | **Ped Yang – Knusprig gebratene Ente mit „Aonns“ Sauce** (Geheimrezept)
Zart gebratene Ente mit knuspriger Haut, serviert mit frischem Pak-Choi, Karotten und einer hausgemachten Spezial-Sauce nach Geheimrezept. Mit Jasmin-Reis serviert.

CHF 38.00

เป็ดย่างมะม่วง | Péd yāng mām̀wng | **Ped Yang Mamuang – Knusprig gebratene Ente mit Mango**
Knusprig gebratene Ente, serviert mit frischem Gemüse, süss-frischer Mangosauce und frischer Mango – eine harmonische Verbindung aus Frucht und Würze. Mit Jasmin-Reis serviert.

HAUPTGERICHTE – NUDELGERICHTE

ผัดไทย | Phàd thi | **Pad Thai - Gebratene Reismudeln nach thailändischer Art** - mit Zutat nach Wahl
Traditionell gebratene Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Tofu, Erdnüssen und einer aromatischen Tamarindensauce – süss, sauer, herzhaft und ein Thai Klassiker.

ข้าวซอย | Khāw sxy | **Khao Soi Wan di - Nordthailändische Curry-Nudelsuppe** - mit Zutat nach Wahl
Aromatische Kokos-Curry-Suppe mit Eiernudeln, duftenden Gewürzen, serviert mit Koriander, Pickled Senfkohl, Limette und knusprigen Nudeln als Garnitur.

ผัดซีอิ้ว | Phàd sīxíw | **Pad See Ew – Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasauce** - mit Zutat nach Wahl
Gebratene breite Reismudeln mit Ei, Gemüse und einer aromatischen dunklen Sojasauce – herzhaft, leicht rauchig und typisch thailändisch.

Wählen Sie aus...

CHF 34.00

ไก่ (Kì) - mit **Poulet**

CHF 36.00

กุ้ง (Kúng) - mit **Riesencrevetten**

CHF 36.00

เนื้อวัว (Neùx wạw) - mit **Rind** (Huft)

CHF 35.00

หมู (Hmū) - mit **Schwein**

CHF 34.00

เต้าหู้ (Têāhū) - mit **Tofu** und/oder **Gemüse**

CHF 37.00

เป็ดย่าง (Pèd yāng) - mit **Ente**

CHF 36.00

มังสวิรัต (Mạngsưwịrạt) - **PLANTED** Chicken, Steak Cuts. Duck Asian Style
Pflanzliche Proteine, Soja, Reis, Gewürze, Vitamine B12

HAUPTGERICHTE – CURRY'S & CO

แกงเขียวหวาน | Kæng k̄heīyw h̄wān | **Kaeng Khiao Wan – Grünes Thai-Curry** - mit Zutat nach Wahl
Aromatisches grünes Thai-Curry mit Thai Auberginen, Erbsen-Auberginen, Thai Schlangenbohnen und Kokosmilch – cremig, würzig und typisch thailändisch. Mit Jasmin-Reis serviert.

แกงพะแนง | Kæng phanæng | **Kaeng Panaeng - Panang-Curry** - mit Zutat nach Wahl
Cremiges thailändisches Panang-Curry mit Kokosmilch, Erbsen-Auberginen, Schlangenbohnen und duftenden Kaffir-Limettenblättern – mild würzig und aromatisch. Mit Jasmin-Reis serviert

แกงมัสมั่น | Kæng màsmǎn | **Kaeng Massaman - Massaman-Curry** mit Zutat nach Wahl
Aromatisches, leicht süssliches Thai-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Erdnüssen, Zwiebeln, Karotten und Tamarinde – cremig, nussig und harmonisch gewürzt. Mit Jasmin-Reis serviert

แกงกะหรี่ | Kǎengkāh rī | **Kaeng Kra Hri – Gelbes Thai-Curry** - mit Zutat nach Wahl
Mildes gelbes Curry mit Chili, Kurkuma und Kokosmilch, verfeinert mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Zucchini und Blumenkohl – cremig, aromatisch und farbenfroh. Mit Jasmin-Reis serviert

แกงแดง | Kæng dæng | **Kaeng Dhaeng – Rotes Thai-Curry** mit Zutat nach Wahl
Aromatisches rotes Curry mit Kokosmilch, Erbsen-Auberginen, Thai-Auberginen, Schlangenbohnen und duftenden Kaffir-Limettenblättern – cremig, würzig und klassisch thailändisch. Mit Jasmin-Reis serviert

Wählen Sie aus...

CHF 34.00	ไก่ (Kī)	- mit Poulet
CHF 36.00	กุ้ง (Kûng)	- mit Riesencrevetten
CHF 36.00	เนื้อวัว (Neūx wạw)	- mit Rind (Huft)
CHF 35.00	หมู (Hmū)	- mit Schwein
CHF 34.00	เต้าหู้ (Têāhū)	- mit Tofu und/oder Gemüse
CHF 37.00	เป็ดย่าง (Pěd yāng)	- mit Ente
CHF 36.00	มังสวิรัต (Mạngswirətī)	- PLANTED Chicken, Steak Cuts. Duck Asian Style Pflanzliche Proteine, Soja, Reis, Gewürze, Vitamine B12
CHF 38.00	แกงเผ็ดเป็ดย่าง Kæng phèd pèd yāng Kaeng Phed Ped Yang – Rotes Thai-Curry mit Ente Aromatisches rotes Curry mit zarter Entenbrust, verfeinert mit Ananas, Trauben, Lychees, Erbsen-Auberginen und frischem Thai-Basilikum – cremig, würzig und fruchtig. Mit Jasmin-Reis serviert	

FISCHCURRY

CHF 36.00

ซูชิแซลมอน | Chū chī sælmxn | **Chū Chī Salmon – Lachs mit roter Curry-Paste**

Zarter Lachs in cremiger Kokosmilch, aromatisiert mit roter Currypaste und duftenden Kaffir-Limettenblättern – würzig, cremig und typisch thailändisch. Mit Jasmin-Reis serviert

CHF 36.00

กุ้งชุบ | Kūng chūchī | **Kūng Chū Chī – Riesencrevetten mit roter Curry-Paste**

Zarte Riesencrevetten in cremiger Kokosmilch, aromatisiert mit roter Currypaste und duftenden Kaffir-Limettenblättern – würzig, cremig und aromatisch. Mit Jasmin-Reis serviert

CHF 36.00

ปลาแซลมอนแกงเขียวหวาน | Kæng kaŋrī plā sælmxn kŋeīyw | **Khieow Hwan Sælmxn – Grünes Thai-Curry mit Lachs**

Zarter Lachs in cremigem grünen Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Erbsen-Auberginen und Schlangenbohnen – aromatisch, mild würzig. Mit Jasmin-Reis serviert

HAUPTGERICHTE – AUS DER WOK & PFANNE

ผัดกะเพรา | P̄hàd kapherā | **Pad Kra Pao – Gebratenes Heiliges Basilikum** - mit Zutat nach Wahl
Aromatisch scharf gebratenes Gericht mit „heiligem“ Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, Soja- und Austernsauce, serviert mit
Spiegelei – würzig, pikant. Mit Jasmin-Reis serviert

ข้าวผัด | K̄hāw p̄hàd | **Khaw Phat – Thailandischer gebratener Reis** - mit Zutat nach Wahl
Aromatisch gebratener Reis mit Ei, Zwiebeln, frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln – mild gewürzt. Mit Jasmin-Reis serviert

ผัดเปรี้ยวหวาน | P̄hàd per̄īyw h̄wān | **Pad Prian Wan – Thai Sweet & Sour** - mit Zutat nach Wahl
Aromatisch gebratenes Gericht in süß-saurer Sauce mit Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Zucchini – bunt und frisch.
Mit Jasmin-Reis serviert

ผัดเม็ดมะม่วง | P̄hàd méd māmwng | **Phad Med Mamuang – Gebratene Cashewnüsse** - mit Zutat nach Wahl
„Thai-Streetfood-Klassiker“ – aromatisch gebratenes Gericht mit Cashewnüssen, Peperoni, frischem Gemüse, Zwiebeln und
Sojasauce-Mischung – knackig und würzig. Mit Jasmin-Reis serviert

Wählen Sie aus...

CHF 34.00

ไก่ (Kī) - mit **Poulet**

CHF 36.00

กุ้ง (Kûng) - mit **Riesencrevetten**

CHF 36.00

เนื้อวัว (Nēux wạw) - mit **Rind** (Huft)

CHF 35.00

หมู (Hmū) - mit **Schwein**

CHF 34.00

เต้าหู้ (Têāhū) - mit **Tofu** und/oder **Gemüse**

CHF 37.00

เป็ดย่าง (Pěd yāng) - mit **Ente**

CHF 36.00

มังสวิรัต (Mạngswirạti) - **PLANTED** Chicken, Steak Cuts. Duck Asian Style
Pflanzliche Proteine, Soja, Reis, Gewürze, Vitamine B12

BRATWURSTMANUFAKTUR – „AONN“

CHF 35.00

ไส้กรอกอีสาน | Sǐkrxk xī sān | **Sai Krok Isan – Schweins- & Rindsbratwurst**

Traditionelle fermentierte Bratwurst aus Schwein, Rind, Glasnudeln, Sticky-Reis, Knoblauch serviert mit Kabis, Koriander, Ingwer, Chili und Gurken – das ultimative Street-Grill-Food Thailands. Mit Jasmin-Reis serviert

CHF 35.00

ไส้อั่ว | Si xàw | **Sai Ua – Chiang Mai Sausage**

Traditionelle Schweinsbratwurst aus Nordthailand, aromatisiert mit Galgant, Kurkuma, Zitronengras und Kaffir-Limettenblättern, serviert mit Kabis, Koriander, Ingwer, Chili und Gurken – ein kulinarischer Gruss aus Chiang Mai. Mit Jasmin-Reis serviert

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: 11.30h - 13.30h (Mittagsbuffet)
abends ab 18.00h (à la Carte)

Dienstag: Ruhetag

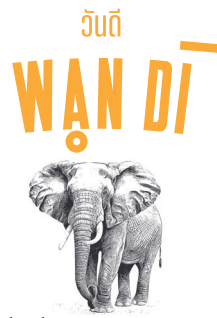
Mittwoch: Ruhetag

Donnerstag: 11.30h - 13.30h (Mittagsbuffet)
abends ab 18.00h (à la Carte)

Freitag: 11.30h - 13.30h (Mittagsbuffet)
abends ab 18.00h (à la Carte)

Samstag: abends ab 18.00h (à la Carte)





ขอให้เป็นวันที่ดี - Khx hī pěn wạn thī dī - **Guten Tag**

Liebe Gäste, liebe Freunde, geschätzte Lieferanten und Geschäftspartner,

Nach der feierlichen Einweihung der Mönche des Tempels «Wat Srinagarindravararam» in Gretzenbach und der erfolgreichen Eröffnung unseres Restaurants am Samstag, den 1. Februar 2025, ziehen wir mit Stolz eine äusserst positive Bilanz.

Ihre Zufriedenheit und Unterstützung liegen uns besonders am Herzen. Wir sind überzeugt, dass auch Sie einen entscheidenden Beitrag zu unserem anhaltenden Erfolg leisten können.

Daher freuen wir uns, Ihnen ab sofort die Möglichkeit anzubieten, Genussscheine für unser Restaurant «Wan-di» zu zeichnen.

Details zu den Genussscheinen:

Investitionsbeitrag: CHF 500.- pro Schein und Person.

Beteiligung am Gewinn: Die Genussscheine berechtigen die Inhaber, am Gewinn des Restaurants teilzuhaben. Ein bestimmter Prozentsatz des Gewinns wird in Form von ****Gutscheinen**** ausgeschüttet, die im Restaurant ****«Wan-di»**** eingelöst werden können.

Zusätzlicher Vorteil: Genussschein-Inhaber erhalten 10 % Rabatt bei jeder Food-Konsumation im Restaurant.

Die Anzahl der Genussscheine ist limitiert.

Die Auszahlung erfolgt jährlich im Rahmen einer Versammlung, deren Datum rechtzeitig bekannt gegeben wird.

Alle Teilnehmer der Versammlung sind zu einem Apero-Riche eingeladen.

Wir würden uns ausserordentlich freuen, wenn Sie Ihre Verbundenheit mit uns und unserem Restaurant «Wan-di» durch die Zeichnung eines oder mehrerer Genussscheine zum Ausdruck bringen.

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse und Ihre Unterstützung.

Restaurant «Wan-di» – Gemeinsam geniessen, gemeinsam profitieren!

Aonn & Serge

Tel: 056 610 46 68 | E-Mail: wan-di@yumest.ch | hallo@yumest.ch