










# 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
4/104 	<b>TOM YAM GUNG NAM KHON</b> Pikante Suppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras, Champignons und Rahm	16	30
<b>Vorspeisen</b>			
10	<b>SATAY GAI</b> Grillierte Poulet-Spiesschen mit Erdnussauce	15 4 Stück	23 6 Stück
11	<b>SPRING ROLL PHAK</b> Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce	15 4 Stück	23 6 Stück
12	<b>VEE'S FRESH SPRING ROLLS</b> Hausgemachte frische kalte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce	16 4 Stück	23 6 Stück
13	<b>TUNG THONG</b> Gebackene Goldbeutelchen mit Crevetten- und Schweinefleisch-Füllung	16 6 Stück	23 10 Stück
15	<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	15	28
23/923 	<b>NÜA NAM TOK</b> Thailändisch gewürzter Salat mit frischen Kräutern und gegrilltem Rinderfilet	18	34
25/925 	<b>YAM WOON SEN TALAY</b> Thailändisch gewürzter Glasnudeln-Salat mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln und Tomaten	17	30
26/926 	<b>LAAB GAI</b> Würziger Salat mit gehacktem Poulet-Fleisch, geröstetem Reis, frischer Minze und Limetten	16	28
26/926 	<b>LAAB MOO</b> Würziger Salat mit gehacktem Schweine-Fleisch, geröstetem Reis, frischer Minze und Limetten	16	28

## Fisch / Meeresfrüchte


30 	<b>PLA RAD PRIK</b> Red-Snapper gebraten mit roter Curry Paste, Basilikum und Thai Gemüse Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.		33
31	<b>HOMOK PLA</b> Kabeljau-Filet mit rotem Curry, Eiern und Basilikum im Bananenblatt gegart Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.		33
32 	<b>PLA NEUNG MA NAO</b> Gedämpftes Red-Snapper Filet mit Chinakohl, Limes- und Knoblauch (ca. 15 Minuten) Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.		33

<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 Brokkoli, Peperoni, Frühlingszwiebeln mit Thai-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, Sojasprossen, Limetten und Erdnüssen	
24x	<b>KHAO PAD</b> Gebratene Jasmin-Reis mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Brokkoli und Limetten	
25x	<b>THAI SWEET AND SOUR</b> Gebratenes Fleisch nach Ihrer Wahl mit Süss und Sauer-Sauce, Ananas, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten	
26x	<b>PAD SI EW</b> Gebratene breite Reismudeln mit Thai Soja-Sauce, Brokkoli 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	Thai Tofu	26
xx7	Saison-Fisch	32
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	

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

## Vee's Bistro – Spezialitäten

50	<b>GAI YANG CHIANG MAI</b> Gegrillte Poulet-Brust mit Riesen-Krevetten gefüllt und mit Chiang Mai Sauce serviert.	29
51	<b>SI KHRONG MOO SAPAROD</b> Marinierte Schweine-Rippchen gebraten mit würziger Bratensauce und frischen Ananas-Scheiben	29
52	 <b>KANA MOO KROB</b> Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli, Soja-Sauce, Austern-Sauce, Chili und frischem Knoblauch	29

## Beilagen

		CHF
700	<b>KHAO PHAT</b> Gebratener Jasmin-Reis mit Gemüse	5
701	<b>KHAO HOM MA-RI</b> Gedämpfter Jasmin-Reis aus Thailand	4
702	<b>THAI SPIEGELEI</b> Knusprig gebratenes Ei Thai Style	5
703	<b>PAD SEN</b> Gebratene Nudeln mit Gemüse und Soja-Sauce	7

## Kindermenü

		CHF
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.

## Dessert

800	<b>VEE'S KHAO TOM MAT</b> Thai Bananen mit klebrigem Reis im Bananenblatt und Lemon Ice Cream		12
802	<b>SÜSSER STICKY-REIS MIT MANGO</b> „Hausgemacht“ mit Kokosnussmilch		12
803	<b>GEBACKENE BANANEN</b> mit Honig, Sesam und Vanilla Dream Ice Cream		12
804	<b>GEBACKENE ANANAS</b> mit Honig, Sesam und Coconut & Chocolate Ice Cream		12
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>CARAMEL KÖPFLI</b> Ohne oder mit Schlagrahm		8 9

## Mövenpick Ice Cream

810	Coconut & Chocolate		4
811	Pistachio		4
812	Swiss Chocolate		4
815	Vanilla Dream		4

## Mövenpick SORBET

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
- 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**

SPULER au tire-bouchon AG  
Bitzistrasse 1C, 6370 Stans

#### **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