



Thai Family

Take Away

Suppen / Soups

Tom Yam Gung

11.50

Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Koriander.
Spicy shrimp soup with lemon grass, mushrooms and coriander.

Tom Ka Hed Sod

8.00

Champignonsuppe mit Kokosnussmilch und Koriander.
Mushroom soup flavored with coconut cream and coriander.

Tom Ka Gai

10.00

Pouletsuppe mit Kokosnussmilch, Champignons und Koriander.
Chicken soup flavored with coconut cream and mushrooms.

Tom Ka Gung

11.50

Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Champignons und Koriander.
Shrimp soup flavored with coconut cream and mushrooms.

Po Täg

13.50

Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel.
Spicy seafood soup with lemon grass and mushrooms.

Giew Nam

10.00

Wantan Suppe mit Schweinefleisch und Sojasprossen.
Wontan soup with pork and bean sprouts.

Gau Lau Nua

11.00

Thai Bouillon Suppe mit Rindfleisch und verschiedene Gemüse.
Thai soup with beef and vegetables.



Herkunftsdeklaration unseres Fleisches

Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Fisch und Meeresfrüchte: Thailand, Vietnam

Entenbrust: Frankreich

Hühnerfleisch: Schweiz

(Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 **SCHARF**  **SEHR SCHARF**

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

Vorspeisen / Starter

Satay Yang

Grillierte Satayspiesschen nach Ihrer Wahl mit Erdnusssauce und Thaisalat.
Grilled Satay sticks marinated with peanut sauce and Thai salad.

Poulet, Chicken	11.50
Rindfleisch, Beef	12.50
Garnelen, Shrimps	12.50

Phak Thod

Panniertes Gemüse mit Sweet-Chilli Sauce.
Fried mixed vegetables and sweet-chili sauce.

9.50

Gung Schub Päng Thod

Frittierte Garnelen im Teig an Sweet-Chilli Sauce.
Fried shrimp in tempura with sweet-chilli sauce.

12.50

Popia Thod (Veggie)

Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Gemüse und sweet-chilli Sauce.
Spring rolls with vegetables and sweet-chilli sauce.

9.50

Salate / Salads

Lab I San

Raffiniert gewürzter Salat nach "Isaan" Art.
Spicy minced salad with Thai basil leaves and red onion.

Pouletfleisch, Chicken	14.00
Schweinefleisch, Pork	15.00
Rindfleisch, Beef	16.00

Yam Sam Rod

Berühmter Thai-Salat mit Fleisch nach Ihrer Wahl, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Chili und frische Kräuter an spezieller Zitronensauce.
Famous Thai salad with the meat of your choice, tomatoes, cucumber, chili, fresh spice and special lemon sauce.

Rindfleisch, Beef	16.00
Garnelen, Shrimps	16.00
Meeresfrüchte, Seafood	17.00

Som Tam Gung  14.50 als Hauptgang 19.50

Grüner Papaya-salat mit Crevette, Limonesauce, Erdnuss, Chili
Papaya salad with shrimp, tomatoes, chili and cashew-nuts.

Som Tam Je (Vegi)  10.50 als Hauptgang 16.50

Grüner Papaya-salat mit Limonesauce, Erdnuss und Chili
Papaya salad with tomatoes, chilli, cashew-nuts and lemon sauce.

Thai Family Salat (Vegi) 8.00

Gemischter Salat mit Lynchee und Ananas serviert an hausgemachter Salatsauce.
Vegetarian salad with lychees and pineapples and Thai salad sauce.

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 SCHARF  SEHR SCHARF

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

Gebratene Gerichten / Stir Fried

Pad Preow Wan

Hausgemachtes Süsssauer-sauce mit Saisongemüsen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Ananas.

Stir-fried homemade sweet & sour sauce with mixed vegetables, bell pepper, onions, tomatoes and pineapple.

Pad Med Mamuang Himmapan

Cashewnüssen gebraten mit frischen Pilzen in Austernsauce.

Stir-fried onion, bell pepper and roasted cashewnuts.

Pad Pak Ruam Mit

Gebratenes Saisongemüse mit Sojasauce.

Stir-fried mixed vegetables with soy sauce.

Pad Bai Ga Pow

Scharfes Thai-Basilikum in Chili-sauce mit Bambus-sprossen, Langebohnen und Zwiebeln.

Stir-fried with Thai chilles, garlic, Thai basil, onions and Thai long beans.

Pad Prig Gäng

Mama's speziell hausgemachtes Thai Curry mit Auberginen, Langebohnen und Thai-Basilikum.

Stir-fried Mom's special house made red curry with Thai long bean, aubergine and Thai basil.

Pad King Sod

Gebratenes Gemüse mit schwarzen Pilzen in einer Ingwer-sauce.

Stir-fried with vegetables, black mushroom and ginger sauce.

Pad Ga Tiem Prik Thai

Knoblauch-Pfeffersauce mit frischen Gemüse.

Stir-fried with vegetables and garlic-pepper sauce.

Alle gebratene Gerichte können mit folgenden Fleischvariationen bestellt werden:

All Stir Fried dishes with your selection of:

Pouletfleisch, Chicken	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	25.00
Schweinefleisch, Pork	25.00
Garnelen, Shrimps	26.00
Rindfleisch, Beef	28.00
Ente, Duck	28.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	28.00
Kalbfleisch, Veal	30.00
Meeresfrüchte, Seafood	30.00

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 **SCHARF**  **SEHR SCHARF**

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

Thai Curries / Thai Curry

Gäng Khiau Wan

Grüncurry in Kokosnussmilch mit Thai-Auberginen, Chilli und Thai-Basilikum.
Green curry with kaffir lime leaves, basil and eggplant, in coconut cream.

Gäng Phed

Rotcurry in Kokosnussmilch mit Thai-Auberginen, Bambus und Thai-Basilikum.
Red curry with kaffir lime leaves, basil, eggplant and bamboo shoots in coconut cream.

Gäng Kour Sapparod

Rotcurry in Kokosnussmilch mit Ananas, Tomaten und Zitronenblätter.
Red curry with pineapple, kaffir lime leaves and basil in coconut cream served in pineapple shell.

Gäng Massaman

Massamancurry in Kokosnussmilch mit Zwiebeln, Kartoffelwürfeln und Cashewnüssen.
Massaman curry with onions, kaffir lime leaves, cashew nuts in coconut cream and potatoes.

Gäng Pa (Dschungel Curry)

Dschungelcurry mit Thai-Auberginen, Bambus und scharfem Thai-Basilikum.
Special Thai curry with eggplant, bamboo shoots and Thai basil.

Phanäng Curry

Panängcurry mit Kokosnussmilch und Zitronenblätter.
Panang curry in coconut cream and lime leaf.



Alle gebratene Gerichte können mit folgenden Fleischvariationen bestellt werden:
All Stir Fried dishes with your selection of:

Pouletfleisch, Chicken	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	25.00
Schweinefleisch, Pork	25.00
Garnelen, Shrimps	26.00
Rindfleisch, Beef	28.00
Ente, Duck	28.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	28.00
Kalbfleisch, Veal	30.00
Meeresfrüchte, Seafood	30.00

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 **SCHARF**  **SEHR SCHARF**

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

Hausspezialitäten / House Specialties

Ped Yang Thai Family	28.00
Knusprige Entenbrust an hausgemachter Thai Family Sauce und Gemüsen. Crispy duck with a special of Thai Family sauce and vegetables.	
Ped Ob Nam Püng	28.00
Marinierte Entenbrust mit Honig im Backofen grilliert, mit Sojasprossen. Roasted duck with a special of Thai Family honey sauce.	
Pla Chu Chi	28.00
Tilapia Fisch Filet mit roterm Thai-Curry in Kokosnussmilch und Zitronenblätter. Tilapia fish filet with red Thai curry in coconut cream, chilli and lime leaf.	
Pla Rad Prig 	28.00
Tilapia Fisch an einen feinem Sweet- Chillisauce. Whole deep fried Tilapia fish topped with sweet & sour chili sauce.	
Pla Pad King	28.00
Tilapia Fisch mit schwarzen Pilzen, Schnittlauch an einer feinen hausgemachtem Ingwersauce. Whole deep fried Tilapia fish topped with mushroom, spring onions and gingers sauce.	
Chu Chi Gung	26.00
Garnelen mit rotem Thai-Curry in Kokosnussmilch und Zitronenblätter. Red curry with shrimp in coconut cream, chilli and lime leaf.	

Wok Spezial / Wok Special

Khao Ob Sapparod
Gebratener Reis mit Ananas, Zwiebeln und Cashewnüsse, serviert in einer halben Ananas. Fried rice with pineapple, onions and cashew nuts, served in a half pineapple.
Pad Thai
Gebratene Reisnudeln mit Tofu und Erdnuss nach Thailändischer Art. Stir-fried rice noodles with eggs, bean sprouts, scallions, ground peanut in tasty Pad Thai sauce.
Khao Pad
Gebratener Reis mit frischer Gemüsen, Tomaten und Gurken. Thai style fried rice with egg, vegetables, tomatoes and cucumber.
Pad Kee Mao 
Gebratene Bamienudeln mit Saison Gemüse in scharfer Chilisauce. Thai-Style fried bamie-noodle with vegetables and Thai chili sauce.

Alle gebratene Gerichte können mit folgenden Fleischvariationen bestellt werden:
All Stir Fried dishes with your selection of:

Pouletfleisch, Chicken	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	25.00
Schweinefleisch, Pork	25.00
Garnelen, Shrimps	26.00
Rindfleisch, Beef	28.00
Ente, Duck	28.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	28.00
Kalbfleisch, Veal	30.00
Meeresfrüchte, Seafood	30.00

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 **SCHARF**  **SEHR SCHARF**

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

Vegetarisch / Vegetarian

Gäng Kiew Whan Pak 19.50

Gemischtes Gemüse in grünem Thai Curry mit Tofu in Kokosnussmilch und Thai-Basilikum.
Green curry with tofu, kaffir lime leaves, basil and eggplant, in coconut cream.

Panäng Pak Tau Hu 19.50

Gemischte Gemüse in Panängcurry mit Tofu in Kokosnussmilch und Zitronenblätter.
Panang curry with vegetables, tofu in coconut cream and lime leaf.

Gäng Ped Pak 19.50

Gemischtes Gemüse in rotem Thaicurry mit Kokosnussmilch und Thai Basilikum.
Mixed vegetables with red Thai curry and Thai basil.

Gäng Pa (Dschungel Curry) 19.50

Dschungelcurry mit Tofu, Thai-Auberginen, Bambus und Scharfen Thai-Basilikum.
Special Thai curry with tofu, eggplant, bamboo shoots and Thai basil.

Pad Pak Priao Wahn Tau Hu 19.50

Gemischtes Gemüse mit Tofu in Süsssaurer-sauce.
Stir-fried mixed vegetables with tofu in sweet & sour sauce.

Pad Brokkoli Tau Hu 19.50

Brokkoli mit Tofu in Austersauce.
Stir-fried broccoli with tofu and mushroom.

Pad Pak Ruammit 19.50

Gebratenes Saison-Gemüse mit Sojasauce.
Stir-fried season vegetables with soy sauce.

Pad Pak Woon Sen 19.50

Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse und Eier.
Stir-fried glass noodle with egg and vegetables.

Pad Thai Je 19.50

Gebratene Reismnudeln mit Tofu, Eier und Gemüse nach Thailändischer Art.
Stir-fried rice noodles with tofu, eggs, bean sprouts, scallions, ground peanut in tasty Pad Thai sauce.

Khao Pad 19.50

Gebratener Reis mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten und Gurken.
Thai style fried rice with egg, vegetables, onions, tomatoes and cucumber.

Beilagen / Side Dishes

Khao Pad 3.00

Gebratene Reis mit Eier und Gemüsen.
Fried rice with egg and vegetables.

Kuiy Tiew Pad 3.00

Gebratene Nudeln Eier und Gemüsen.
Fried noodle egg and vegetables.

Phad Pak Ruammit 8.00

Gebratene Saison-Gemüse mit Sojasauce.
Pan-fried season vegetables with soy sauce.

Zu jedem Hauptgang eine Beilage inkl.

 SCHARF  SEHR SCHARF

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.



Thai Family
Restaurant

Di-Fr.: 11.30 - 14.30
18.00 - 23.00
Sa-So.: 18.00 - 23.00
Mo.: Geschlossen

Hammerstrasse 69
4057 Basel
Tel. +41 61 681 40 45
www.thaifamily.ch