



*Thai Family*  
Restaurant



*Willkommen in*



*Thai Family*  
R e s t a u r a n t

*Sawaddee*  
*"Yindee Toonrab Kaa"*

**Herkunftsdeklaration unseres Fleisches**

Poulet : Schweiz

Schweinefleisch : Schweiz

Kalbfleisch : Schweiz

Rindfleisch: Paraguay, Uruguay

Ente : China

Fisch, Garnele und Meeresfrüchte : Thailand, Vietnam

## Menü Pranakorn (Vegetarisch) 49.-

### Tom Ka Hed Sod

Champignonsuppe mit Kokosnussmilch und Koriander  
Mushroom soup with coconut cream

### Popia Thod

Hausgemachte Frühlingsrollen an Sweet-Chillisaucе  
Springrolls Thai-style with sweet-chilli sauce

### Panäng Pag Tau Hu

Saison-Gemüse mit Tofu in rotem Thai-Curry,  
Kokosnussmilch und Zitronenblätter  
Parfümierte Reis oder Gebratene Reis  
Season vegetables with tofu in red Thai curry,  
coconut cream and lime leaf perfume rice or fried rice

### Dessert

Frische Ananas  
Fresh Pineapple

## Menü Ton Tam Rab Thai 59.-

### Tom Kha Gai

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

### Som Tam Thai

Grüner Papaya-Salat mit Tomaten, Bohnen und Zitrone-sauce  
Thai style papaya salad with tomatoes, cashewnuts

### Massaman Nüa

Rindfleisch mit rotem Thai-Curry in Kokosnussmilch,  
Kartoffelwürfeln und Erdnüsse  
Parfümierter Reis oder gebratener Reis  
Beef with red Thai curry in coconut cream,  
potatoes and peanuts  
Perfume rice or fried rice



### Ma Muang

Frische Mango  
Fresh Mango

## Suppen / Soups

<b>Tom Yam Gung</b> 	11.50
Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Korirander Spicy shrimp soup with lemon grass, mushrooms and coriander	
<b>Tom Ka Hed Sod</b>	8.00
Champignonsuppe mit Kokosnussmilch und Koriander Mushroom soup flavored with coconut cream and coriander	
<b>Tom Ka Gai</b>	10.00
Pouletsuppe mit Kokosnussmilch, Champignons und Koriander Chicken soup flavored with coconut cream and mushrooms	
<b>Tom Ka Gung</b>	11.50
Garnelensuppe mit Kokosnussmilch, Champignons und Koriander Shrimp soup flavored with coconut cream and mushrooms	
<b>Po Täg</b> 	13.50
Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Galangal-Wurzel Spicy seafood soup with lemon grass and mushrooms	
<b>Giew Nam</b>	10.00
Wantan Suppe mit Schweinefleisch und Sojasprossen Wontan soup with pork and bean sprouts	
<b>Gau Lau Nua</b>	11.00
Thai Bouillon Suppe mit Rindfleisch und verschiedene Gemüse Thai soup with beef and vegetables	

## Salate / Salads

<b>Som Tam Je (Vegi)</b> 	12.50
Grüner Papaya-Salat mit Tomaten, Bohnen und Zitrone-Sauce Papaya salad with tomatoes, chilli, cashew-nuts and lemon sauce	
<b>Som Tam Gung</b> 	15.50
Grüner Papaya-Salat mit Garnele, Tomaten, Bohnen und Zitrone-Sauce Papaya salad with shrimp, tomatoes, chili, cashew-nuts	
<b>Thai Family Salat (Vegi)</b>	9.50
Gemischter Salat mit Lynchee und Ananas serviert an hausgemachter Salatsauce Vegetarian salad with lychees and pineapples, Thai salad sauce	
<b>Yam Sam Rod</b>	
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	
<b>Rindfleisch, Beef</b>	16.00
<b>Garnelen, Shrimps</b>	16.00
<b>Meeresfrüchte, Seafood</b>	17.00
<b>Lab I San</b> 	
Raffiniert gewürzter Salat nach "Isaan" Art Spicy minced salad with Thai basil leaves and red onion	
<b>Schweinefleisch, Pork</b>	15.00
<b>Pouletfleisch, Chicken</b>	15.50
<b>Rindfleisch, Beef</b>	16.00

## Vorspeisen / Starter

<b>Satay Yang</b> Grillierte Satayspiesschen nach Ihrer Wahl mit Erdnussauce und Thaisalat Grilled Satay sticks marinated with peanut sauce and Thai salad	
<b>Gemüse/Tofu, Vegetable/Tofu</b>	10.50
<b>Pouletfleisch, Chicken</b>	13.50
<b>Rindfleisch, Beef</b>	14.50
<b>Garnelen, Shrimps</b>	14.50
<b>Phak Thod</b> Panniertes Gemüse mit Sweet-Chilli Sauce Fried mixed vegetables and sweet-chili sauce	10.50
<b>Popia Thod (mit oder ohne Fleisch)</b> Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Pilzen, Gemüse und sweet-chilli Sauce Spring rolls with pork meat and vegetables, sweet-chilli sauce	10.50
<b>Thai Family's Fish Cakes</b> Hausgemachte Fisch Cake nach Thai Family Art Homemade fish cakes with homemade tio sauce	12.50
<b>Chicken Tempura Teig</b> Frittierte Poulet in knusprige Tempura Teig mit Sweet-Chilli Sauce Fried Chicken in tempura with sweet-chilli sauce	13.50
<b>Gung Schub Päng Thod</b> Frittierte Garnelen im Teig an Sweet-Chilli Sauce Fried shrimp in tempura with sweet-chilli sauce	15.00
<b>Thai Family Platte (ab 2 Personen) Pro Person</b> Grillierte Satay Spiesschen (Poulet, Rind, Garnelen) serviert an Erdnussauce Grilled Chickens, beefs, shrimp-satay with peanut sauce Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Gemüse und sweet-chilli Sauce Spring rolls with vegetables, sweet-chilli sauce Thai Family Salat Thai Family salad	16.00

## 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  
Stir-fried with Thai chillies, garlic,  
Thai basil and Thai long beans

### Pad Prig Gäng Ohne Kokosnussmilch

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 (Without coconut cream)

### 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 serviert werden:  
All Stir Fried dishes with your selection of:

Gemüse /Tofu, Vegetable/Tofu	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	30.00
Schweinefleisch, Pork	30.00
Pouletfleisch, Chicken	32.00
Garnelen, Shrimps	35.00
Rindfleisch, Beef	35.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	35.00
Kalbfleisch, Veal	36.00
Ente, Duck	36.00
Meeresfrüchte, Seafood	36.00

Naturreis ist im Preis inbegriffen gebratener Reis oder Nudeln Zuschlag CHF 3.00

 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

## 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) Ohne Kokosnussmilch

Dschungelcurry mit Thai-Auberginen, Bambus und scharfem Thai-Basilikum  
Special Thai curry with eggplant, bamboo shoots and Thai basil (Without coconut cream)

## Phanäng Curry

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

Alle Curries können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:  
All Curry dishes with your selection of:

Gemüse / Tofu, Vegetable / Tofu	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	30.00
Schweinefleisch, Pork	30.00
Pouletfleisch, Chicken	32.00
Garnelen, Shrimps	35.00
Rindfleisch, Beef	35.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	35.00
Kalbfleisch, Veal	36.00
Ente, Duck	36.00
Meeresfrüchte, Seafood	36.00



Naturreis ist im Preis inbegriffen gebratener Reis oder Nudeln Zuschlag CHF 3.00

 SCHARF  SEHR SCHARF

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

# Hausspezialitäten / House Specialties

<b>Chefkoch Kasi's Pad Thai</b> Gebratene Reisnudeln mit Riesen Crevetten, Tofu und Erdnüssen nach unseren Chefkoch Kasi's Art Chef Kasi's Style stir-fried rice noodles with giant shrimps, egg, tofu bean sprouts, ground peanut in tasty Pad Thai Sauce	38.00
<b>Ped Yang Thai Family</b> Knusprige Entenbrust an hausgemachter Thai Family Sauce und Gemüse Crispy duck with a special of Thai Family sauce and vegetables	36.00
<b>Ped Ob Nam Püng</b> Marinierte Entenbrust mit Honig im Backofen grilliert, mit Gemüse Roasted duck with a special of Thai Family honey sauce	36.00
<b>Pla Chu Chi</b> 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	35.00
<b>Pla Rad Prig</b>  Tilapia Fisch an einen feinem Sweet-Chilisauce Whole deep fried Tilapia fish topped with sweet & sour chili sauce	35.00
<b>Pla Pad King</b> Tilapia Fisch mit Ingwersauce und Gemüse Whole deep fried Tilapia fish with gigers sauce and vegetable	35.00
<b>Chu Chi Gung</b> Garnelen mit rotem Thai-Curry in Kokosnussmilch und Zitronenblätter Red curry with shrimp in coconut cream, chilli and lime leaf	35.00





## 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 Reismudeln 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 frischem Gemüse, 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

### Pad Pak Woon Sen

Gebratene Glasnudeln mit gemischtem Gemüse und Eier  
Stir-fried glass noodles with vegetable and egg

### Pad See ew

Gebratene Reismudeln mit Sojasauce, Eier und Gemüse  
Stir-fried rice noodles with soysauce, egg and vegetable

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

Gemüse /Tofu, Vegetable/Tofu	25.00
Tintenfisch, Cuttlefish	30.00
Schweinefleisch, Pork	30.00
Pouletfleisch, Chicken	32.00
Garnelen, Shrimps	35.00
Rindfleisch, Beef	35.00
Fisch, Fish (Tilapia Fischfilet)	35.00
Kalbfleisch, Veal	36.00
Ente, Duck	36.00
Meeresfrüchte, Seafood	36.00

## Beilagen / Side Dishes

Khao Pad Gebratener Reis mit Eier und Gemüse Fried rice with egg and vegetables	3.00
Kuiy Tiew Pad Gebratene Nudeln mit Eier und Gemüse Fried noodle egg and vegetables	3.00
Phad Pak Ruammit Gebratene Saison-Gemüse mit Sojasauce Pan-fried season vegetables with soy sauce	9.50

Naturreis ist im Preis inbegriffen gebratener Reis oder Nudeln Zuschlag CHF 3.00

 SCHARF  SEHR SCHARF

Alle Preise In CHF, inkl. MwSt.

# Getränkekarte

## Aperitifs

Haus Cocktail Mai Thai		2dl	10.50
Exotische Früchte Cocktail mit oder ohne Alkohol			
Cüpli		1dl	9.50
Champagne mit Lychees		1dl	12.50
Cynar	16.5% Alc.	4cl	6.50
Campari Soda	23% Alc.	4cl	8.50
Campari Orange	23% Alc.	4cl	10.50
Martini Rosso	15% Alc.	4cl	8.50
Martini Bianco	15% Alc.	4cl	8.50
Gin mit Orange	37.5% Alc.	4cl	12.50
Gin mit Tonic	37.5% Alc.	4cl	14.50
Wodka mit Orange	40% Alc.	4cl	10.50
Wodka mit Tonig	40% Alc.	4cl	12.50
Aperol Spritz			9.50

## Bier

Bier vom Fass	4.8%	3dl	5.00
Bier vom Fass	4.8%	5dl	7.50
Alkoholfrei		3.3dl	5.50
Thai SINGHA Bier	5.0%	3.3dl	6.50
Thai CHANG Bier	5.0%	3.3dl	6.50
Hefe-Weissbier	5.2%	5dl	7.50

## Alkoholfreie Kalte Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure		3.3dl	4.80
Mineralwasser mit oder ohne Köhlensäure		5dl	6.80
Mineralwasser mit oder ohne Köhlensäure		1l	9.80
Schweppes Tonic		2dl	4.80
Fanta Orange		3.3dl	4.80
Coca Cola (Zero)		3.3dl	4.80
Rivella (rot, blau)		3.3dl	4.80
Apfelsaft		3.3dl	4.80
Sprite		3.3dl	4.80
Granini Orangensaft		3dl	5.50

# Getränkete

## Kalte Getränke Offen

	3dl	5dl
Eistee		6.80
Coca Cola (Zero)		6.80
Apfelschorle		6.80
Oishi Ice Tee	4.60	6.80
Kokosnussdrink	4.60	6.80
Lyncheedrink	4.60	6.80
Thai Ice Tee	4.60	6.80

## Kaffee / Tea

Schwarztee mit Limone		4.00
Schwarztee mit Crème		4.00
Yasmin Tee		6.00
Grün Tee		6.00
Zitronengras Tee		6.00
Ristretto		4.00
Kaffee		4.50
Espresso		4.00
Doppelte Espresso		6.00
Cappuccino		5.50
Latte Macciato		6.00

## Spirituosen

Mekong aus Thailand	35% Alc	4cl	12.00
Ballantine	40% Alc	4cl	12.00
Black Label	40% Alc	4cl	14.50
Red Label	40% Alc	4cl	12.50
Chivas Regal	40% Alc	4cl	14.50
Kirsch	37.5% Alc	2cl	7.50
Grappa	41% Alc	2cl	7.50
Williams	37.5% Alc	2cl	7.50
Calvados	40% Alc	2cl	8.50
Cognac Remy Martin	40% Alc	2cl	9.50
Fernet	39% Alc	2cl	6.50
Grand Marnier	40% Alc	2cl	7.50
Vieille Prune Morin	41% Alc	2cl	7.50



*Thai Family*  
Restaurant

Hammerstrasse 69  
4057 Basel  
☎ +41 61 681 40 45  
[www.thaifamily.ch](http://www.thaifamily.ch)