



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

Die Küche Thailands gehört zu den besten überhaupt. Eine Mischung aus chinesischen, indischen und malaysischen Einflüssen. Neben den scharfen Chilischoten wird auch mit Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Basilikum und frischem Koriander gewürzt.

Für Liebhaber pikanter Gerichte eignet sich die Thailändische Küche ganz besonders.

Geniessen Sie die Vielfalt an Curry-Gerichten oder Tom-Yam-Suppen. Der Thai-Koch verwendet dazu reichlich frisches Gemüse wie Thai-Auberginen, Bambussprossen und vieles mehr. Diese werden mit verschiedenen Einlagen wie Geflügel, Rindfleisch, Tofu, Fisch oder anderen Meerestieren und nach gewünschter Schärfe zubereitet.

Zu den meisten Gerichten erhalten Sie Parfümreis (kau soie). Auch Nudelgerichte finden Sie auf dem thailändischen Speiseplan.

Die asiatische Esstradition lässt die Reihenfolge der Gerichte offen. Oft stehen mehrere Gerichte gleichzeitig auf dem Tisch. Diese genießt man mit dem Löffel und der Gabel.

Lassen Sie sich von der leichten Küche aus Thailand verführen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Wanvisa Durrer und Team

Vorspeisen *Starter* อาหารว่าง

Kalte Vorspeisen *What do we serve as a cold starter?*

- 380 **Gemischter Salat** สลัดผสม Fr. 9.50
 Gemischter Buntsalat mit hausgemachter Thai-Vinaigrettesauce
Variation of seasonal mixed salads served with thai vinaigrette dressing
- 381 **Grüner Salat** สลัดผักเขียว Fr. 7.50
 Grüner Saisonsalat mit hausgemachter Thai-Vinaigrettesauce
Seasonal lettuce salad served with thai vinaigrette dressing
- 382 **Glasnudelsalat** ยำวุ้นเส้น Fr. 8.50
 Glasnudeln mit geh. Pouletfleisch, Eschalotten und Mu-Erripilzen
Chickensalad with ricenoodles, onions and mushrooms

- 384 **Papayasalat** ส้มตำ Fr. 14.50
 Junge Papaya mit getr. Crevetten, Stangenbohnen, Cherry-Tomaten, Erdnüssen
Salad of pawpaw served with dried shrimps, beans, tomatoes

Warme Vorspeisen *What do we serve as a warm starter?*

- 390 **Riesencrevetten im Bademantel** กุ้งหม้อผัด Fr. 15.00
 5 marinierte Riesencrevetten im Teig frittiert, serviert mit Süss-Sauersauce
Fried kings prawns on a tasty sweet sour sauce
- 391 **Pouletfleischspiessli Saté** ไก่เสต๊ะ Fr. 12.50
 4 Spiessli mit mariniertem Pouletfleisch an Saté-Mischung serviert mit Salat und Erdnussauce
Cuttet and marinated peaces of chicken breast, thread onto a stewers, garnished with salad, peanutssauce
- 392 **Lotusgarden gemischter Vorspeisenteller** ชุดอาหารจานดอกบัว Fr. 16.50
 Hausgemachte Frühlingsrollen, frittierte Riesencrevette, Fischküchlein, Pouletfleischspiessli, Pouletstück im Pandam, dazu Gurkensalat und 3 verschiedene Saucen
Mixed starter "Lotusgarden": springrolls, king prawns, chicken in pandam-leaf, fisch-chicks, chicken-stewers, 3 different sauces
- 393 **6 hausgemachte Vegifrühlingsrollen** ปอเปี๊ยะทอด Fr. 12.50
 Hausgemachte Vegifrühlingsrolle , serviert mit Süss-Sauersauce
Vegetarian springsrolls with sweet and sour sauce



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

Suppen *Our recommendations of soups* ซุป

- 400 **Crevettensuppe (Tom yam gung)** ต้มยำกุ้ง Fr. 10.50
Riesencrevettensuppe mit Pleurotuspilzen, Tomatenschnitzen, Zitronengras und Limettensaft
Shrimp-soup with mushrooms, tomatoes, lemongras and limejuice
- 401 **Kokosmilchsuppe mit Pouletfleisch** ต้มข่าไก่ Fr. 10.50
Kokosmilchsuppe mit Pouletfleischstückchen, Champignons, Tomatenschnitzen, Zitronengras und Limettensaft
Cocosoup with chicken, mushrooms, tomatoes, lemongras and limejuice
- 402 **Glasnudelsuppe mit Chinakohlstreifen** แกงจืดวุ้นเส้น Fr. 9.50
Glasnudelsuppe mit Chinakohlstreifen, gerösteten Knoblauchscheiben und Eierstreifen
Ricenoodle soup with chinese cabbage, pieces of garlic and egg

Tellergerichte *Maindishes*

ผัดใบกระเพราหมู

- 411 **Gebratene Nudeln mit Crevetten (Pad-Thai)** ผัดไทยใส่กุ้ง Fr. 23.50
Reisnudeln mit Crevetten, Erdnüssen und Sojasprossen
Rice noodles with shrimps, peanuts and soybeans
- 412 **Gebratener Reis mit Geflügelfleisch und Spiegelei** ข้าวผัด Fr. 23.50
Gebratener Reis mit geschn. Pouletfleisch, Gemüse und Spiegelei
Fried rice with chicken, vegetable and fried egg
- 413 **Gebratener Reis mit Gemüse** ข้าวผัดเจ Fr. 21.50
Gebratener Reis mit Ei, Knoblauch und Eschalotten
Fried rice with egg, garlic and onions
- 414 **Gebratene Rindfleischstreifen mit Saisongemüse** Fr. 25.50
Gebratene Rindfleischstreifen mit Saisongemüse, Zwiebeln und Knoblauch mit gebratenem Parfumreis
Fried slices of beef with onions, garlic, season vegetable, garnished with scallions an lime, with rice

Warme Küche:

11. 00 bis 13.30 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Fleischherkunft:

Rind / Schwein

Geflügel

Ente

CH

CH / BR**

BR** / FR**

Aussnahmen werden deklariert: ** kann Antibiotika enthalten

Hauptgang *Maindishes*

Schweinefleisch *Pork* หมู

- 421 **Geschnetzeltes Schweinefleisch Süss – Sauer** ผัดเบียร์หวานหมู Fr. 27.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Peperoni, Zwiebeln, Ananas und Cherry-Tomaten an einer hausgemachten Süss-Sauersauce
Sliced pork with peperoni, onions, pineapple and tomatoes, served with sweet and sour sauce
- 422 **Schweinefleischstreifen an rotem Curry** แกงเผ็ดหมู Fr. 27.50
Geschn. Schweinefleisch mit Thastangenbohnen an rotem Curry und Kokosmilch
Sliced pork with thaibeans in red curry and cocos
- 423 **Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer** ผัดขิงหมู Fr. 27.50
Geschn. Schweinefleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Knoblauch und Sojasauce
Sliced pork with ginger, onions, garlic and sojasauce

Rindfleisch *Beef* เนื้อ

- 430 **Rindfleischstreifen an Massamancurry** แกงมัสมั่นเนื้อ Fr. 35.-
Rindfleischwürfel an Massamancurry mit Kokosmilch, Kartoffelstückchen, Zwiebelstreifen und Erdnüssen
Cubes of beef in massamancurry with cocos, pieces of potatoes, onions and peanuts
- 431 **Sautierte Rindfleischstreifen mit Peperonistücke** เนื้อผัดน้ำมันหอย Fr. 35.-
Sautierte Rindfleischstreifen mit Peperonistreifen, Knoblauch und Zwiebelstücke an Austern- und Sojasauce
Sliced beef with peperoni, garlic and onions on oyster- and sojasauce
- 432 **Rindfleischstreifen an Panängcurry** พะแนงเนื้อ Fr. 35.-
Geschnetzeltes Rindfleisch an Panängcurry mit Erdnüssen, Zwiebeln und Kokosmilch
Sliced beef with onions, cocos, on panängcurry and peanuts

Ente und Huhn *Duck and chicken* เป็ดและไก่

- 440 **Entenbruststreifen an rotem Curry** แกงเผ็ด Fr. 38.-
Sautierte Entenbruststreifen an rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Cherry-Tomaten und Thai-Basilikum
Slices of duckbreast on red curry with cocosmilk
- 441 **Entenbruststreifen an hausgemachter Süss-Sauer-Sauce** Fr. 38.-
Sautierte Entenbruststreifen mit Peperoni, Zwiebeln, Ananas und Cherry-Tomaten an einer hausgemachten Süss-Sauersauce
Fried slices of duckbreast on sweet sour sauce with peperoni, fresh pineapple, onions and cherry tomatoes



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

- 442 **Pouletbruststreifen an gelbem Curry** แกงกะหรี่ไก่ Fr. 27.50
Sautierte Pouletbruststreifen an gelbem Curry mit Kartoffelstückchen, Zwiebeln, Kokosmilch und gerösteten Zwiebeln
Slices of chickenbreast on yellow curry with pieces of potatoes, onions and kokosmilk
- 443 **Pouletbruststreifen an grünem Curry** แกงเขียวหวานไก่ Fr. 27.50
Pouletbruststreifen mit Thai-Auberginen, Thailerbsen, Kokosmilch, Thai-Basilikum und grünem Curry
Slices of chickenbreast with thai aubergine, thai pease, cocosmilk, thai basil and green curry
- 444 **Pouletbruststreifen an Panängcurry** พะแนงไก่ Fr. 27.50
Pouletbruststreifen an Panäng-curry mit Erdnüssen, Zwiebeln und Kefirlimonenblätterstreifen
Slices of chickenbreast on panäng curry with peanuts, onions and jalapeno
- 445 **Pouletbruststreifen an rotem Curry mit Ananas** Fr. 27.50
Pouletbruststreifen an rotem Kokoscurry mit frischen Ananasstückchen und Bambusstreifen, Kefirlimonenblätter und Thai-Basilikum.
Slices of chickenbreast on red curry with fresh peanapple, kefir lime Thai basil and bamboo.
- 446 **Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen** Fr. 27.50
Sautierte Pouletbruststreifen mit Saisongemüse, garniert mit knusprig gebratenen Casehwnüssen
Sauted slices of chickenbreast accompanied by season vegetable, garnished with fried cashew nuts.
- 447 **Pouletbruststreifen Süss-Sauer** Fr. 27.50
Geschnetzelte Pouletbrust mit Peperoni, Zwiebeln, Ananas und Cherry-Tomaten an einer hausgemachten Süss-Sauersauce
Sliced chicken with peperoni, onions, pineapple and tomatoes, served with sweet and sour sauce
- Fisch und Crevetten *Fish and shrimps* ปลาและกุ้ง
- 450 **Riesencrevetten an grünem Curry** แกงเขียวหวานกุ้ง Fr. 38.-
Riesencrevetten an grünem Curry mit Thiauberginen, Thailerbsen, Kokosmilch und Thiaasilikum
Kings prawns on green curry with thai aubergine, thai pease, cocosmilk and thai basil
- 451 **Riesencrevetten mit gebackenem Thiaasilikum** กุ้งผัดใบกระเพรา Fr. 38.-
Sautierte Riesencrevetten mit Peperocini, Zwiebeln und Knoblauch an Sojasauce und gebackenem Basilikum
Kings prawns with jalapeno peper, onions, garlic, flavored with sojasauce and basil

- 454 **Rotbarsch-Filets nach Wanvisa** Fr. 28.50
 Gebratene Rotbarsch-Filets an rotem Curry mit Knoblauch, Chili, Champignons, Peperonistreifen und Kefirlimonenblätter-streifen
Fried filets of rosefish on red curry, augmented with garlic, onions, mushrooms, peperocini and kefir lime.
- 455 **Pangasiusfiletstücke an gelbem Curry** Fr. 28.50
 Gebratene Pangasiusfilets an einem gelben Kokoscurry mit Bambusstreifen und Kartoffelstücken garniert mit Kefirlimonenstreifen.
Fried filets of pangasius on yellow coco curry with bamboo slices, pieces of potato and kefir lime
- 456 **Gebratene Pangasiusfiletstücke an Ingwersauce** Fr. 28.50
 Gebrateneg Pangasiusfilets an einer Ingwersauce, serviert mit Pilzen.
Fried filets of pangasius on Ingwer-sauce witch mushrooms.
- Vegetarisch Vegetarian food** **อาหารเจ**
- 460 **Gebratenes Mischgemüse** **ผัดผักรวม** Fr. 21.50
 Gebratenes Mischgemüse mit Knoblauchscheiben und Sojasauce
Fried mixed vegetables with garlic and sojasauce
- 461 **Gebratene Tofustücke mit Frischgemüse** **ผัดโตฟู** Fr. 22.50
 Gebratene Tofustücke mit Frischgemüse und Cashewnüssen an Austern- und Sojasauce
Fried pieces of tofu served with fresh vegetables, cashewnuts, flavored with oyster- and sojasauce
- 462 **Thai Omelette** **ไข่เจียวเจ** Fr. 22.50
 Gebratenes Thaiomelett mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Sojasprossen
Thai Omelette with onions, garlic, tomatoes and sojasprouts
- 463 **Gebratenes Gemüse / Tofu mit Curry nach Wahl** Fr. 24.50
 Gebratenes Frischgemüse / Tofu an Curry nach Wahl
Fried fresh vegetables / tofu with curry
- Parfümreis** **ข้าวสวย** Fr. 2.50
 wird zu allen Hauptgängen gratis serviert
To all our maindishes we serve the typical thai rice
- Gebratener Parfümreis** Fr. 4.50
 Parfumreis gebraten statt gedämpfter Parfumreis zum Menu
Fried rice as side dish

Dessert

ขนมหวาน

470	Gebackene Banane mit Vanilleglace <i>Baked banana with vanilla icecream</i>	กล้วยทอดกับไอศครีม	Fr. 10.50
472	Thaibananenscheiben in heisser Kokosmilch <i>Slices of banana in cocos milk</i>	กล้วยบวชชี	Fr. 9.50
473	Frische Ananas-Schiffli mit Kokosglace <i>Fresh pineapple boat served witch delicious cocos-ice</i>		Fr. 11.50
474	Verschiedene Glacesorten pro Kugel <i>Selection of ice cream or sorbet: Zitrone, Caramel, Kokos, Mocca, Chocolat, Vanille, Mango</i>	ไอศครีมหลายชนิด	Fr. 2.60
475	Portion Rahm <i>Portion of wipped cream</i>		Fr. 1.50
478	Coupe Hot Berry <i>Heisse Waldbeeren mit 2 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm und Mandelblätter Hot berry with vanilla ice cream and wipped cream</i>		Fr. 9.50
479	Eiskaffee <i>Moccaglace verfeinert mit Amaretto und Schlagrahm Mocca ice cream with amaretto and wipped cream</i>		Fr. 8.50
480	Dänemark <i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Rahm und Madelsplitter Danemark, vanilla ice cream with hot chocolate sauce and wipped cream</i>		Fr. 9.50
481	Bananensplit <i>Frische Bananen, Schokoladen- und Vanilleglace, Rahm und Mandelsplitter fresh bananas, chocolate and vanilla ice cream with wipped cream</i>		Fr. 9.50
Für die Kleinen <i>For the children</i>			
499	Max Schatztruhe <i>Schokolade- und Vanilleglace mit Überraschungskleber Max treasure chest: chocolate and vanilla ice cream with surprise sticker</i>		Fr. 5.00



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

Getränke

Mineralwasser

Valser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	Fr. 5.50
Valser mit / ohne Kohlensäure	1 Liter	Fr. 8.50

Süssgetränke

Schweppes Tonic Water	20 cl	Fr. 4.00
Rivella blau	33 cl	Fr. 4.50

Fruchtsäfte

Orangensaft	20 cl	Fr. 4.00
Mangosaft	25 cl	Fr. 4.00
Kokossaft	25 cl	Fr. 4.00

Offene Getränke

	20 cl	30 cl	50 cl
Ice-Tea, Rivella rot, Fanta, Sprite, Coca-Cola	Fr. 3.50	Fr. 3.90	Fr. 4.30

Frappé

Mocca, Mango, Kokos, Vanille, Caramel,	Fr. 6.50
--	----------

Kaffee / Milchgetränke

Creme, Espresso	Fr. 4.00
Doppelter Espresso	Fr. 5.80
Capuccino, Schale	Fr. 4.50

Kaffee-Schnaps (Zwetschgen, Träsch)	Fr. 5.50
-------------------------------------	----------

Tee

Jasmin, Grüntee, Eisenkraut, Schwarztee, Hagebutten, Früchtetee, Ingwertee, hausgemachter Pandam- oder Zitronengras-Tee	Fr. 4.50
---	----------



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

Bier

Calanda Edelbräu (offen, Stange)	30 cl	Fr. 4.50
Singha (Thailand)	33 cl	Fr. 5.50
Beer Chang (Thailand)	33 cl	Fr. 5.50
Eichhof (alkoholfrei)	33 cl	Fr. 4.00

Aperitif

	Vol %		
Mai- Thai (thailändische Spezialität)	4,0	10 cl	Fr. 8.00
Martini bianco	15,0	4 cl	Fr. 7.50
Bacardi bianco	37,5	4 cl	Fr. 7.50
Campari	23,0	4 cl	Fr. 7.50
Cynar	16,5	4 cl	Fr. 7.50
Prosecco	11,0	10 cl	Fr. 7.50
Litchi-Sekt	6,7	10 cl	Fr. 7.50

Offenweine

1 dl **5 dl**

Weiss

Yvorne, Château Maison Blanche AOC (Waadt)	Fr. 6.50	Fr. 29.50
---	----------	-----------

Rosé

Oeil-de-Perdrix Mestral, Waadtland	Fr. 6.50	Fr. 29.50
------------------------------------	----------	-----------

Rot

Ripasso della Valpolicella	Fr. 6.50	Fr. 29.50
----------------------------	----------	-----------

Hauswein (bitte Servicepersonal fragen)	Fr. 6.50	Fr. 29.50
--	----------	-----------



Thai - Restaurant & Take Away
Rest. LotusGarden, Brünigstrasse 135, 6060 Sarnen
Tel 041 660 35 56, info@lotusgarden.ch, www.lotusgarden.ch

Spirituosen	Vol %		
Gin Gordon's	37,5	4 cl	Fr. 7.00
Hennessy	40,0	4 cl	Fr. 14.00
Johnnie Walker, Red Label	40,0	4 cl	Fr. 8.00
Appenzeller	20,0	4 cl	Fr. 7.00
Mekong (Thai-Whisky)	35,0	4 cl	Fr. 8.00
Mineral oder Saft als Zusatzgetränk			Fr. 3.00
Grappa			
Brunello	41,0	2 cl	Fr. 8.00
Moscato	41,0	2 cl	Fr. 8.00
Flaschenweine weiss			
Yvorne AOC Château Maison Blanche	2017	75 cl	Fr. 42.00
<i>Leicht, frisch und Trocken</i>			
Flaschenweine rosé			
Oeil-de-Perdrix Mestral, Waadtland	2017	75 cl	Fr. 42.00
<i>Intensives fruchtiges Bukett, süffig, frisch.</i>			
Flaschenweine rot			
Ripasso della Valpolicella (Italien)	2017	75 cl	Fr. 42.00
<i>Bouquet nach Kirschen und getrockneten Zwetschgen; weicher, eleganter Wein.</i>			
Primitivo di Mandura Silentium DOC (Italien)	2017	75 cl	Fr. 42.00
<i>100 % Primitivo. Kräftig, beerig, elegant – ein herrlicher Primitivo. Ausgebaut acht Monate in franz. Barrique.</i>			
Cabernet Sauvignon Bin 45 Lindemans (Australien)	2017	75 cl	Fr. 42.00
<i>In der Nase entfaltet sich eine reife, reintonige Beerenfrucht. Ein eleganter, voluminöser Tropfen.</i>			
Hauswein (bitte Servicepersonal fragen)		75 cl	Fr. 42.00