

## Starters - Vorspeisen - Entrées

ไก่ทอดใบเตย	Tender cubes of marinated chicken in pandan leaf <b>Zarte marinierte Hühnchenstücke in Pandan Blätter</b> Tendres morceaux de poulet marinés en feuille de pandanus	15.-
สะเต๊ะไก่	V Chicken satay with peanut sauce <b>Hühnchenfleischspiesschen mit Erdnusssauce</b> Satay de poulet avec sauce aux cacahuètes	18.-
กุ้งม้วน	Crispy shrimp rolls with Thai basil <b>Knusprige Krevettenrollen mit Thai Basilikum</b> Rouleaux de crevettes croustillants au basilic thaïlandais	19.-
ขนมจีบปู	Steamed crab meat dumplings <b>Gedämpfte Krabbenfleisch-Knödel</b> Raviolis vapeur à la chair de crabe	19.-
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง	V Fresh rice noodle rolls with shrimps, vegetables and avocado <b>Frische Reismudelrollen mit Krevetten, Gemüse und Avocado</b> Rouleaux d'été frais aux crevettes, légumes et avocat	18.-
ปอเปี๊ยะทอดสองอย่าง	V Golden fried chicken and vegetable spring rolls <b>Frühlingsrollen mit Hühnchen und Gemüse</b> Duo de rouleaux de printemps croustillants au poulet et légumes	15.-
กุ้งมะพร้าว	Deep fried shrimp tempura marinated in shredded coconut <b>Krevetten Tempura im Kokosnussmantel</b> Tempura de crevettes marinées à la mie de coco	19.-
รวมมิตร ลานนาไทย	Shrimp rolls, chicken satay, spring rolls, crab meat dumplings <i>Served for a mimimum of 2 persons - price per person</i> <b>Krevettenrollen, Hühnchenspiesschen, Frühlingsrollen, gedämpfte Knödel</b> <i>Ab 2 Personen - Preis pro Person</i> Rouleaux de crevettes, satay de poulet, rouleaux de printemps, raviolis vapeur <i>Servi à partir de 2 personnes - prix par personne</i>	22.-

## Soups - Suppen - Potages

ต้มยำกุ้ง	♦♦ Spicy Thai shrimp soup with lemongrass <b>Scharfe Krevettensuppe mit Zitronengras</b> Bouillon épicé de crevettes à la citronnelle	13.-
ต้มข่าไก่	V Coconut-milk soup with chicken supreme and perfumed with galangal <b>Kokosnussmilchsuppe mit Hühnchenfleisch und parfümiert mit Thai Ingwer</b> Soupe au lait de coco avec du poulet et parfumée au galanga	11.-
	V Vegetarian available - please ask your waiter <b>Vegetarisch möglich - bitte fragen Sie Ihren Kellner</b> Variante végétarienne possible - veuillez-vous adresser à votre serveur	
	♦ Slightly spicy - <b>etwas scharf</b> - légèrement épicé	
	♦♦ Spicy - <b>scharf</b> - épicé	

## Salads - Salate - Salades

ยำเนื้อย่าง	♦ Grilled beef salad with a spicy lime vinaigrette and fresh herbs <b>Gegrillter Rindsfleischsalat mit scharfer Limettensauce und frischen Kräutern</b> Salade de bœuf grillé avec vinaigrette épicée au citron vert et herbes fraîches	25.-
ยำตระไคร้กุ้ง	✓ Lemongrass salad with tempura of shrimps ♦ <b>Zitronengrassalat mit Krevetten Tempura</b> Salade de citronnelle et tempura de crevettes	29.-
ส้มตำ	✓ Spicy green papaya salad ♦♦ <b>Scharfer grüner Papaya Salat</b> Salade épicée à la papaye verte	19.-
ยำวุ้นเส้นทะเล	♦♦ Spicy glass noodle salad with seafood and cashew nuts <b>Scharfer Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Cashewnüssen</b> Salade de nouilles vermicelles épicée avec fruits de mer et noix de cajou	32.-

## Main Dishes - Hauptspeisen - Plats Principaux

แกงเขียวหวานไก่	✓ Free-range chicken breast with green curry ♦ <b>Freilandhühnchenbrust mit grünem Curry</b> Suprême de poulet fermier au curry vert	33.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	Tender chunks of free-range chicken stir-fried with cashew nuts <b>Zarte sautierte Stücke vom Freilandhühnchen mit Cashewnüssen</b> Tendres morceaux de poulet fermier sautés aux noix de cajou	31.-
แกงแดงเปิดย่าง	✓ Roast duck breast with red curry and rambutan ♦ <b>Gebatene Entenbrust mit rotem Curry und Rambutan</b> Magret de canard poêlé au curry rouge et rambutan	39.-
หมูผัดขิง	Pork loin sautéed with fresh ginger, ginko and mushrooms <b>Sautiertes Schweinskarree mit frischem Ingwer, Ginkgo und Pilzen</b> Carré de porc sauté au gingembre frais, ginkgo et champignons	32.-
เนื้อผัดกระเพรา	♦♦ Beef fillet sautéed with Thai basil and chillies <b>Rindsfilet mit Thai Basilikum und Pfefferschoten</b> Filet de bœuf sauté au basilic thaïlandais et piments	43.-
เนื้อผัดน้ำมันหอย	♦ Beef fillet with oyster sauce, vegetables and chillies <b>Rindsfilet mit Austernsauce, Gemüse und Pfefferschoten</b> Filet de bœuf à la sauce d'huître, légumes et piments	43.-
กุ้งตระไคร้	♦ Sautéed king prawns with sweet and sour lemongrass sauce <b>Sautierte Riesenkrevetten mit einer süss-sauren Zitronengrassauce</b> Crevettes géantes poêlées avec sa sauce aigre-douce à la citronnelle	44.-
กุ้งมังกร ผัดผงกระหรี่	♦ Lobster tail with mild yellow curry <b>Hummerschwanz mit mildem gelben Curry</b> Queue de homard dans un onctueux curry jaune	48.-

# Lanna Thai

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย	Sauteed king prawns with oyster sauce, garlic and pepper <b>Sautierte Riesenkrevetten mit Austernsauce, Knoblauch und Pfeffer</b> Crevettes géantes poêlées à la sauce d'huîtres, ail et poivre	44.-
ปลาสามรส ราดขอสมะขาม	✓ Cod fritters with sweet and sour tamarind sauce <b>Kabeljau Krapfen mit einer süß-sauren Tamarindensauce</b> Beignet de cabillaud avec sa sauce aigre-douce au tamarin	34.-
ปลากระพง นึ่งมะนาว	✓ Steamed sea-bass fillets with a slightly spicy lime sauce ♦ <b>Gedämpfte Wolfsbarschfilets mit einer leicht gewürzten Limettensauce</b> Filets de loup de mer à la vapeur et sauce légèrement pimentée au citron vert	37.-

## Side dish - Beilage - Garniture

ข้าวมะพร้าว	Jasmine rice cooked with coconut milk <b>Jasminreis gekocht in Kokosnussmilch</b> Riz jasmin cuit dans le lait de noix de coco	4.-
ผักต้มรวมมิตร	✓ Assorted sautéed vegetables with Oyster sauce <b>Sautiertes gemischtes Gemüse mit Austernsauce</b> Assortiment de légumes sautés à la sauce d'huître	5.-

Jasmine rice is served with all main dishes - **Wir servieren Ihnen Jasminreis zu allen Hauptspeisen** -  
Tous les plats principaux sont servis avec du riz jasmin

## Rice, Noodles and Vegetables - Reis, Nudeln und Gemüse - Riz, Nouilles et Légumes

ข้าวผัดสับปะรด ทะเล	✓ Pineapple fried rice with sea-food <b>Gebratener Ananasreis mit Meeresfrüchten</b> Riz sauté à l'ananas aux fruits de mer	26.-
ข้าวผัดผัก	✓ Jasmine rice sautéed with vegetables <b>Gebratener Jasminreis mit Gemüse</b> Riz jasmin sauté aux légumes	18.-
ข้าวผัดไก่	Jasmine rice stir-fried with chicken, egg, onion and tomato <b>Gebratener Jasminreis mit Hühnchen, Ei, Zwiebeln und Tomaten</b> Riz jasmin sauté au poulet, oeuf, onions et tomates	21.-
ผัดไทยกุ้ง	✓ Traditional "Phad Thai" noodles with wild sea prawns <b>Traditionelle "Phad Thai" Nudeln mit Riesenkrevetten aus Wildfang</b> Nouilles traditionnelles "Phad Thai" aux crevettes géantes sauvages	32.-
ผัดผักรวมมิตร	✓ Assorted sautéed vegetables with Oyster sauce <b>Sautiertes gemischtes Gemüse mit Austernsauce</b> Assortiment de légumes sautés à la sauce d'huître	24.-

Origin of our meat and poultry: beef, pork and chicken - Switzerland, duck - France

**Herkunft: Fleisch und Hühnchen - Schweiz, Ente - Frankreich**

Origine: viandes et poulet - Suisse, canard - France

♦ Slightly spicy - **etwas scharf** - légèrement épicé

♦♦ Spicy - **scharf** - épicé

## Desserts - Nachspeisen - Desserts

สตูเติ้ลซอสนิลลา	Our home-made exotic fruit strudel with vanilla sauce <b>Unser hausgemachter exotischer Fruchtstrudel mit Vanillesauce</b> Notre strudel maison aux fruits exotiques avec sauce vanille	11.-
ข้าวเหนียวมะม่วง	Fresh mango and sweet coconut sticky rice <b>Frische Mango und süsser Kokosnussklebreis</b> Mangue fraîche et riz gluant au lait de noix de coco	13.-
ไอศกรีมทอด	Deep-fried coconut ice cream with exotic fruit sauce <b>Gebackene Kokosnuss Glace mit exotischer Fruchtsauce</b> Glace au coco frite à la sauce de fruit d'exotique	13.-
สลัดผลไม้รวม	Fresh exotic fruit salad <b>Exotischer Fruchtsalat</b> Salade de fruits exotiques frais	13.-
สังขยาตระไคร้	Lemongrass infused crème brûlée <b>Crème Brûlée mit Zitronengras</b> Crème brûlée à la citronnelle	10.-
ไอศกรีม มะพร้าว, สับปะรด มะม่วง ซอส ชอคโกแลต	Coconut, pineapple and mango ice-cream with chocolate sauce <b>Kokosnuss, Ananas und Mango Eis mit Schokoladensauce</b> Glace coco, ananas et mangue avec sa sauce au chocolat	12.-

## Our sweet wine - Unser Dessertwein - Notre vin de vendanges tardives

<b>Johannisberg "Saint Martin"</b> Domaine du Mont d'Or, Sion	5 cl	8.-
--	------	-----

We require from our suppliers products of impeccable quality and freshness.

For this reason it can occur that certain products are not available in Zermatt.

**Wir beanspruchen von unseren Frischhändlern Produkte von einwandfreier Qualität und Frische.**

**Es kann deshalb in Zermatt vorkommen, dass gewisse Produkte fehlen.**

Nous exigeons de nos fournisseurs des produits d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochable.

C'est pourquoi certains produits peuvent occasionnellement nous manquer à Zermatt.

## Menu Lanna Thai

กุ้งม้วน  
ปอเปี๊ยะเจ  
สะเต๊ะไก่  
ขนมจีบปู

Crispy shrimp rolls, vegetable spring rolls, chicken satay, crab meat dumplings

**Knusprige Krevettenrollen, Frühlingsrollen mit Gemüse, Hühnchenspiesschen, gedämpfte Krabbenfleisch-Raviolis**  
Rouleaux de crevettes croustillants, rouleaux de printemps aux légumes, satay de poulet, raviolis vapeur à la chair de crabe



ต้มยำกุ้ง

Traditional spicy shrimp and lemongrass soup  
**Traditionelle Krevettensuppe mit Zitronengras**  
Soupe traditionnelle de crevettes épicée à la citronnelle



แกงเขียวหวานเนื้อ  
ปลากะพง นึ่งมะนาว  
ผัดผักรวมมิตร  
ข้าวสวย

Pasture beef fillet in a fragrant green curry, steamed sea-bass fillets with a delicate lime sauce,  
Assorted vegetables with Oyster sauce, jasmine rice

**Weiderindsfilet mit grünem Curry, gedämpfte Wolfsbarschfilets mit Limettensauce,  
Gemüseauswahl mit Austernsauce, Jasminreis**

Filet de bœuf de pâturage au curry vert, filet de loup de mer à la vapeur au citron vert  
Assortiment de légumes à la sauce d'huître, riz jasmin



สตูเติ้ลซอสนิลลา

Exotic fruit strudel with vanilla sauce  
**Exotischer Fruchtstrudel mit Vanillesauce**  
Strudel aux fruits exotiques avec sa sauce vanille

This menu is served for a minimum of 2 persons and for the whole table.

Full menu CHF 85.- per person / Menu without soup CHF 72.- per person

**Dieses Menü wird ab 2 Personen und für den ganzen Tisch serviert.**

**Komplettes Menü CHF 85.- pro Person/ Menu ohne Suppe CHF 72.- pro Person**

Ce menu est servi à partir de 2 personnes et pour toute la table.

Menu complet CHF 85.- par personne / Menu sans potage CHF 72.- par personne