

Willkommen im Sala Thai

Sala bedeutet auf thailändisch Rasthaus, wo man sich ausruht und stärkt oder Schutz vor Sonne und Regen sucht.

Die Thai Küche gilt als besonders geschmacksvoll und wird mit vielen gesunden und bekömmlichen Zutaten wie Ingwer, Thai Basilikum, Koriander, Zitronengras, Kafirlimettenblättern und vielem mehr zubereitet.

Bei uns geniessen Sie eine authentische Thai Küche. Wir verwenden stets sorgfältig ausgesuchte und wenn immer möglich frische Produkte. Zudem versuchen wir Produkte von lokalen Produzenten in unserer Küche zu verwenden. Wir bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu, bitte haben Sie etwas Geduld mit unserer Küche, es lohnt sich!

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

Achtung: Unsere Dekorations-Orchideen-Blüten sind nicht essbar!



Scharf



sehr scharf



auf Wunsch

Fleisch- und Fischdeklaration:

Poulet, Rindfleisch und Schweinefleisch: Schweiz (von der Metzgerei Zimmermann in Gelterkinden)
Ente: Thailand / Crevetten: Vietnam / Fisch: Vietnam

unser Garant für gute Fleischqualität

Metzgerei
zimmermann

Unsere Spezialitäten

Pet Thod Sala Thai	45
Knusprig gebratene Entenbrust mit Gemüse nach Art des Hauses und mit spezieller Ingwersauce	
Chu Chi Gung	45
Riesencrevetten ¹ an roter Thai-Curry Sauce und fein geschnittenen Limettenblättern	
Gaeng Ped Petyang	42
Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, Lychee Stückchen, Ananas, Cherry Tomaten, Trauben und Thai-Basilikum mit Ente	
Pla Nin Samun Phai  (ca. 35 Minuten)	47
Ganzer, zum Verzehr bereits filetierter Tilapia Süswasserfisch ² frittiert und verfeinert mit Zitronengras, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und thailändischer Sauce	
Pla Rad Prik (ca. 35 Minuten)	47
Ganzer, zum Verzehr bereits filetierter Tilapia Süswasserfisch ² frittiert. Mit gebratener Chilipaste, Bohnen, Auberginen und Mini Auberginen, gewürzt mit thailändischen Kräutern	
Gaeng Massaman	42
Gelber Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen mit Poulet oder Rindfleisch	
Gaeng Fakthong	42
Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, mit Kürbis aus der Region und Thai Basilikum mit Poulet oder Rindfleisch	
Seafood Ki Mau n e u ! 	47
Scharfes Gericht mit thailändischen Kräutern, Chili, Gemüse und Thai-Basilikum, mit Crevetten, Muscheln, Tintenfischringe und Fisch	

¹ Herkunft Vietnam ² Herkunft Thailand

Menu Sala Siam - ab 2 Personen

p.P. 69

Vorspeise: Poh Pia - Hausgemachte Frühlingsrollen, mit Gemüse, Sojasprossen und Glasnudeln zubereitet

Suppe: Tom Kha Gai - Kokosnuss Suppe mit Poulet, Pilzen, Galgant, Limettenblättern und Koriander

Hauptgang: Gaeng Daeng - Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, thailändischen Auberginen, Bambus, Thai-Basilikum, mit Poulet

Pad Priaw Wan: Süss-saure Sauce mit Gurken, Ananas, Zwiebeln, Peperoni, schwarzen Pilzen; mit Schweinefleisch

Dessert: Sala Schale - Mango Sorbet mit Malibu-Rum

Menu Sala Royal - ab 2 Personen

p.P. 75

Vorspeise: Sala Thai Royal - Platte mit einer Auswahl unserer Vorspeisen, mit süss-/sauer- und Erdnussauce

Suppe: Tom Yam Gung  sauerscharfe Suppe mit Crevetten, Pilzen, Zitronengras, Galgant, Limonenblättern und Koriander

Hauptgang: - Gaeng Kiaw Wan  Grüner Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, thailändischem Gemüse, Thai-Basilikum; mit Rindfleisch
Pad Med Mamuang - Chilipaste, frische Peperoni, rote Zwiebeln, Cashew Nüssen; mit Poulet

Dessert: Gruay Thod - Im Teig frittierte Bananenstückchen mit Honig, Vanille Glace und Rahm

Menu Sala Thai - ab 4 Personen

p.P. 77

Vorspeise: Sala Thai Royal - Platte mit einer Auswahl unserer Vorspeisen, mit süss-/sauer- und Erdnussauce

Suppe: Tom Kha Gai - Kokosnuss Suppe mit Poulet, Pilzen, Galgant, Limettenblättern und Koriander

Hauptgang: Gaeng Kiaw Wan  Grüner Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, thailändischem Gemüse, Thai-Basilikum; mit Rindfleisch

Pad Med Mamuang - Chilipaste, frische Peperoni, rote Zwiebeln, Cashew Nüsse; mit Poulet

Gaeng Kua Sapat: Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, Cherry Tomaten, Ananas; mit Crevetten

Pet Thod Sala Thai - Knusprig gebratene Entenbrust mit Gemüse nach Art des Hauses, mit spezieller Ingwersauce

Dessert: - Exotischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet oder Blutorangen Sorbet

Warme Vorspeisen

Poh Pia - Hausgemachte Frühlingsrollen, mit Gemüse, Sojasprossen und Glasnudeln zubereitet	12
Satay Gai - Poulet Spiesschen an Erdnuss Sauce, mit kleinem Gurkensalat thailändische Art	15
Mu Ta Khrai - Hackfleisch Bällchen an Zitronengras, mit süss-scharfer Chilisauce	14
Chup Paeng Thod - Crevetten oder Gemüse im Tempura Teig gebacken, mit süss-scharfer Chilisauce	15
Sala Thai Royal - Platte mit einer Auswahl unserer Vorspeisen, ab 2 Personen	p.P. 19
Salat Royal -  Platte mit Papayasalat, Frühlingsrollen und Poulet-Spiesschen, ab 2 Personen	p.P. 19

Suppen

Vorspeise / Hauptspeise

Tom Yam Gung  sauerscharfe Suppe mit Crevetten, Pilzen, Limettenblättern, Galgant und Koriander	15 / 28
Tom Yam Gai  sauerscharfe Suppe mit Poulet, Pilzen, Limettenblättern, Galgant und Koriander	14 / 28
Tom Kha Gai - Kokosnuss Suppe mit Poulet, Pilzen, Limettenblättern, Galgant und Koriander	14 / 28
Tom Kha Gung - Kokosnuss Suppe mit Crevetten, Pilzen, Limettenblättern, Galgant und Koriander	15 / 28
Tom Kha Het - Kokosnuss Suppe mit Pilzen, Limettenblättern, Galgant und Koriander (vegetarisch)	12 / 22
Tom Yud Wunsen - Glasnudelsuppe mit Tofu und Koriander (vegetarisch)	14 / 26

Thailändische Salate

Vorspeise / Hauptspeise

Som Tam Thai  Papaya Salat mit Chili, Palmzucker, Karotten, Erdnüssen, Cashew Nüssen und Zitrone (vegetarisch)	16 / 30
Yam Wunsen  Glasnudelsalat mit Crevetten, Chili, frischem Zitronensaft, Karotten, Zwiebeln und Koriander	18 / 32
Lab Gai  Poulet Salat mit Chili, Thai-Pfefferminze, Zitronengras, Schalotten und Koriander	17 / 30
Yam Nüea  Rindfleischsalat mit Chili, frischem Zitronensaft, Thai-Pfefferminze, Gurken, Zwiebeln und Koriander	19 / 32
Lab Mu  Schweinefleischsalat mit Chili, Thai-Pfefferminze, Zitronengras, Schalotten und Koriander	17 / 30

Hauptspeisen

Gaeng Kiaw Wan  	Grüner Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, thailändischem Gemüse, Thai-Basilikum	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Gaeng Daeng 	Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, thailändischen Auberginen, Bambus, Thai-Basilikum	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Gaeng Kua Sapatot 	Roter Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, Cherry Tomaten und Ananas	
mit Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Gaeng Panaeng 	Panaeng Curry verfeinert mit Kokosnussmilch, Thai-Basilikum, Limettenblättern und mini Auberginen	
mit Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad Priaw Wan	- Süss-saure Sauce mit Gurken, Ananas, schwarzen Pilzen, Zwiebeln, Peperoni	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad Med Mamuang	- Chilipaste, frische Peperoni, rote Zwiebeln und Cashew Nüsse	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad Gapau  	Scharfes Gericht mit Gapau-Blättern, Chili, Bohnen und Zwiebeln	
mit Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad King	- Gebratener Ingwer, junger Mais, Peperoncini, Zwiebeln und Pilze	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad Naman Hoy	- Gebratener Broccoli, junger Mais, Karotten Zwiebeln und Knoblauch an Austernsauce	
mit Fisch oder Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39
Pad Ki Mau  	Scharfes Gericht mit thailändischen Kräutern, Chili, Gemüse und Thai-Basilikum	
mit Tofu		35
mit Poulet oder Schweinefleisch		37
mit Rindfleisch, Ente oder Crevetten		39



Diverses

Khao Pat - Gebratener Reis mit Gemüse und Eiern mit Tofu	33
mit Poulet / Schweinefleisch	34
mit Rindfleisch oder Crevetten	36
Pat Thai - Gebratene Reismudeln mit Tamarinde Sauce, Eiern, Tofu, Erdnüssen und Sojasprossen mit Tofu	35
mit Poulet, Schweinefleisch	37
mit Rindfleisch oder Crevetten	39
Pad Zi Oiy - Gebratene Reismudeln mit Soya, Gemüse und Eiern mit Tofu	33
mit Poulet, Schweinefleisch	34
mit Rindfleisch oder Crevetten	36

Beilagen

Pad Phak Ruammit - Verschiedenes Gemüse gebraten an Austernsauce und Knoblauch	14
Khao Pat - Gebratener Reis mit Eiern und Gemüse	6
Pat Sen - Gebratene Reismudeln mit Eiern und Gemüse	6
Khao Suai - Jasminreis	4

Dessertspezialitäten

Gruay Thod (ab 2 Personen, ca. 15 Min., bitte vor 22h bestellen) Im Teig frittierte Bananen oder Ananas mit Honig, Vanille Glace und Rahm	p.P 17
Kau Tom Mad Süsser Klebreis mit Bananen und Kokosnuss Glace	15
Sala Schale Mango Sorbet mit Malibu-Rum	15
Sala Sunset Blutorangen Sorbet mit Cointreau	15
Sala Siam Blutorangen Sorbet mit Lychee Stückchen und Lychee Schaumwein	15
Sala Golden Mango und Blutorangen Sorbet in Mangopuree marinierten Ananasstückchen	17
Fruchtsalat Exotischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet oder Blutorangen Sorbet	15
Früchteteller Kunstvoll geschnittene exotische Früchte mit Früchten nach Saison	19
Glace pro Kugel: Kokosnuss, Erdbeere, Banane, Vanille, Schokolade, Karamel, Kaffee, Mango-Sorbet, Blutorangen-Sorbet, Citron-Sorbet mit Rahm	5 +1.50

Getränke



Kalte Getränke

Eptinger (rot/blau)	33 cl	4.80
Eptinger (rot/blau/grün)	50 cl	6.20
Eptinger (rot/blau)	1 L	9.50
San Pellegrino	50 cl	6.50
Pepita Grapefruit, Orange, Citro	33 cl	4.80
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	4.80
Süssmost, Schorle, Eistee, Rivella (rot/blau)	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	20 cl	4.70
Fizzy gazzosa ticinese, Limone, Mandarino, Lampone (Himbeer), Moscato (Trauben)	35 cl	5.50

Offenausschank:

Mineral, Süssmost, Schorle,	20 cl	3.20
Cola, Rivella, Eistee, Citro	30 cl	4.10
	50 cl	5.60
Orangen Saft / Tomaten Saft	20 cl	4.50
Eine Karaffe Lausener Wasser		3.00
Kindersirup		gratis

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Schale		4.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Doppelter Espresso		6.50
Portion Tee (Jasmin Tee, Grün Tee, Früchte Tee, Ingwer Zitronengras Tee)		6.50

Aperitifs

Mai Tai – Exotischer Cocktail mit braunem und weissem Rum, Ananas-, Orangen- und Mangosaft		14.50
Mai Tai – Exotischer Cocktail ohne Alkohol, mit Ananas-, Orangen- und Mangosaft		10.50
Prosecco 1 Cüpli		8.50
Aperol Sala (Aperol mit Schweppes Tonic)		10.50
Aperol Spritz (Aperol mit Schaumwein und Schweppes Tonic)		12.50
Campari (23%) 2cl Orange / Soda		9.50
Ramazotti (30%) / Cynar (16.5%) / Appenzeller Alpenbitter (29%)		
Martini Bianco oder Rosso (15%) 4cl		9.50

Bier

Appenzeller Lager Hell Offenausschank		
Tulpe	20 cl	3.70
Stange	30 cl	4.30
Grosses	50 cl	5.80
Flasche Singha Thai Bier	33 cl	6.00
Flasche Sonnwendig Alkoholfrei	33 cl	5.00
Flasche Weizenbier Bio	50 cl	7.00

Digestif

Mekhong Thai Whiskey (35%) / Jack Daniels Whiskey (40%),	4 cl	9.50
Calvados Château du Breuil 15 Ans (41%),	4 cl	9.50
Vieille Prune (42%),	4 cl	9.50
Grappa Nonino, Chardonnay (41%),	4 cl	9.50
Williams / Baselbieter Kirsch (43%),	4 cl	8.50

Weinkarte



Weissweine	<u>1 dl / Fl</u>
Cuvée d'Or blanche, Kellerei Siebe Dupf, Baselland <i>Riesling-Sylvaner, Kerner, Gutedel</i>	7.50 / 49.00
Roero Arneis, Beni di Batasiolo, Piemont <i>Arneis</i>	7.50 / 49.00
Prosecco Goggia d`Oro	8.50 / 52.00

Rosé

Cuvée d'Or rosé, Kellerei Siebe Dupf, Baselland <i>Pinot Noir und Cabernet Dorsa</i>	7.50 / 49.00
---	--------------

Rotweine

Cuvée d'Or rouge, Kellerei Siebe Dupf, Baselland <i>Pinot Noir und Cabernet Dorsa, 6 Monate Barrique</i>	8.50 / 52.00
TIERRA Rioja, Alavesa <i>Vino de Labastida, Tempranillo</i>	9.00 / 59.00
TAUS Selección, Hacienda del Carche, Jumilla <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah – 6 Monate Barrique</i>	8.50 / 55.00
Cortigliano Maremma rosso, Cacciagrande, Toscana <i>Sangiovese, Syrah und Petit Verdot – 8 Monate Barrique</i>	8.50 / 55.00
Barbera d'Alba Maggiur, Cascina Luisin, Piemont <i>Barbera</i>	8.50 / 55.00
Nerio Riserva, Schola Sarmenti, Apulien <i>Negroamaro und Malvasia Nera – 18 Monate Barrique</i>	59.00
Roero Riserva «SRAI» Stefanino Morra, Piemont <i>Nebbiolo</i>	65.00
Langhe Riserva, Bruno Rocca «Fralù» <i>Nebbiolo</i>	75.00
Barbaresco, Montaribaldi, Piemont <i>Nebbiolo – 12 Monate Barrique</i>	75.00
Barolo, Montaribaldi, Piemont <i>Nebbiolo – 12 Monate Barrique</i>	75.00
Amarone della Valpolicella Punta 470 Ca' Rugate, Veneto <i>Corvina, Rondinella, Corvinone – 36 Monate in 500 Liter Holzfässern</i>	95.00