

“ Sawasdee” bedeutet Herzlich Willkommen, Wir freuen uns Sie hier im Red Mango Thailändischen Restaurant begrüßen zu dürfen. Die Thailändische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt an Kräutern und Gewürzen, zu recht zählt sie zu den besten der Welt. Exotische Geschmacksrichtungen wie z.B. Tom Yam Gung, Kokosmilch Suppe, grünes oder rotes Curry, bieten für jeden Geschmack etwas Einzigartiges an. Diese Küche ist leicht, gesund und sehr ausgeglichen. Zu den Hauptgerichten isst man Reis oder Nudeln. In unserem Restaurant werden alle Gerichte frisch zubereitet mild bis scharf und wir bieten Ihnen Original thailändische Zutaten. So schmeckt thailändisches Essen am besten. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Red Mango Thai Take Away

Öffnungszeiten:

Montag-11.30-14.00

Dienstag-Samstag 11.30-14.00 Uhr

17.30-20.30 Uhr

Sonntag geschlossen

Täglich mittags Buffet: Ab CHF 12.-

Schweinefleisch aus CH

Rindfleisch aus CH

Hühnerfleisch aus Brasilien, CH

Ente aus Thailand, China.

Crevetten, Meeresfrüchte, Fische aus Vietnam, Thailand

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert

alle Preise in CHF. inkl. 7.70% Mwst

Vorspeisen-Starters

100. Poh Pia Pak 2 Stk.

CHF 7.-

Thai Frühlingsrollen mit Gemüsestreifen und Glasnudeln
serviert mit süss-saurer Sauce

Thai spring rolls filled with vegetable stripes and glass noodles
served with sweet-sour sauce



101. Poh Pia Gai 2 Stk.

CHF 8.-

Thai Frühlingsrollen mit gehacktem Hühnerfleisch serviert mit süss-saurer
Sauce

Thai spring rolls filled with chopped chicken served with sweet-sour sauce



102. Gung Tord 4Stk

CHF 8.-

Frittierte Riesencrevetten im Teigmantel, serviert mit süss-saurer Sauce

King prawns deep fried in a delicate batter of grated coconut

Served with sweet-sour sauce



103. Gyoza Pak Tord 4 Stk

CHF 8.-

Gebratene Knödel gefüllt mit Gemüse serviert mit Sojasauce

Pan fried dumplings filled with vegetables served with soy sauce



104. Tord Mon Pla 4 Stk

CHF 9.-

Die ursprünglichen und berühmten würzigen thailändischen Fischkuchen
serviert mit süßer Chili-Sauce

The original and famous spicy thai fishcakes; served with sweet chilli sauce



105. Saté Gai 4Stk

CHF 9.-

Hühnerfleischspiesse mariniert in Curry-Beize gewürzt und Erdnusssauce
Chicken on stick marinated with curry powder served with peanut sauce



Hauptspeisen(Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert)

106. Tom Yam Gung))

CHF 17.-

Traditionelle Thai Suppe säuerlich-scharf mit Crevetten Pilzen, Zitronengras
Galanga und Limettensaft

Hot and spicy soup with prawns mushrooms, galanga and lime juice



107. Tom Kha Gai

CHF 16.-

Pikante Kokosnussmilch Suppe mit Hühnerfleisch Pilzen
Zitronengras und Galanga (mild)

Famous Thai soup with chicken coconut milk, vegetables, galanga, lemon grass



108. Som Tam Thai)

CHF 18.-

Frischer Papayasalat mit grünen Bohnen Tomaten gehackten
Erdnüssen Limettensaft Chili und sauce

Spicy papaya salad of lightly pounded green
spring beans, tomatoes, chopped peanuts, lemon juice chili and sauce



109. Laab Ped Grob)

CHF 20.-

Knuspriger Entensalat mit geröstetem Reis frische Thai- Kräutern
Minze und Zwiebeln scharf angerichtet

Spicy-sour crispy duck-salad with roasted rice powder, mint, onions and fresh
herbs



110. Nam Tok Nüa))

CHF 19.-

Pikanter Rindfleischsalat mit Chilipaste Zwiebeln Minze Koriander an würzigen Dressing

Popular beef salad with chili paste ,onions,coriander and spicy dressing



Gebratenes-Stir Fried

111. Nüa Nam Man Hoi

CHF 19.-

gebratenes Wokgemüse mit Rindfleisch Sojasauce und Austernsauce

Stir fried Beef with mixed vegetables, soy sauce and oyster sauce

112. Gai Pad Med Mamuang

CHF 17.-

gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen Zwiebeln
Gemüse und Sojasauce

Stir fried chicken with cashew nuts, vegetables, onions and soy sauce



113. Gai Priaw Wan

CHF 17.-

Hausgemachte süß-sauer Sauce mit Hühnerfleisch Zwiebeln, Ananas
mit gemischten Gemüse

Homemade sweet-sour sauce with Chicken onions, pineapple
and mixed vegetables (famous Thai dish)



Pad Bei Kraprow))

Gebraten mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Bambus
Paprika und Thai Basilikum

Stir fried with garlic, chili, onions, bamboo-shoots, paprika and thai basil
(spicy)

114. Kaprao Gai(Chicken)	Hühnerfleisch	CHF 17.-
115. Kaprao Moo (Pork)	Schweinefleisch	CHF 17.-
116. Kaprao Gung(Prawns)	Crevetten	CHF 19.-



117. Nüa Prik Pao)

CHF 19.-

Gebratenes Rindfleisch mit Red Mango'S Style spezielsauce und Gemüse
Stir fried beef with Red Mango'S Style special sauce and vegetables



Curry Gerichte-Curries Dishes

Geang Kiaw Wan))

Populäres Thai grünes Curry in Kokosnussmilch Gemüse
Bambus und Thai-Basilikum

Famous thai green curry with coconut milk vegetables
bamboo shoots and thai basil

118. Geang Kiaw Wan Gai(Chicken)	Hühnerfleisch	CHF 17.-
----------------------------------	---------------	----------



119. Geang Kiaw Wan Nua(Beef)	Rindfleisch	CHF 19.-
-------------------------------	-------------	----------

Geang Dang))

Traditionelles rotes Thai Curry mit Kokosnusmilch Bambus Gemüse und Thai-Basilikum

Traditional thai red curry with coconut milk vegetables, bamboo-shoots and thai basil

120. Geang Dang Gai(Chicken)	Hühnerfleisch	CHF 17.-
121. Geang Dang Gung(Prawn)	Crevetten	CHF 19.-



Geang Panäng Curry)

Panäng Rote Curry in Kokosnusmilch Gemüse und Bambus und Thai-Basilikum

Panäng red curry with coconut milk vegetables, bamboo-shoots and thai basil

122. Geang Panang Gai(Chicken)	Hühnerfleisch	CHF 17.-
123. Geang Panang Ped Grob(Duck)	Ente	CHF 21.-



124. Geang Phaa Nüa)))

CHF 19.-

Würzige Dschungel Currypaste sehr aromatisch mit Rindfleisch Aubergine Bambus Paprika und Thai Basilikum

Jungle curry country-style with beef bamboo-shoots, aubergine, stringbeans und spicy thai basil



Special Chef's Recommendation

125. Geang Massaman Gai) CHF 17-

Pikanter hausgemachte Massaman Curry Paste mit Hühnerfleisch
Kokosnussmilch Erdnüssen und Kartoffeln

Famous homemade Massaman curry with Chicken coconut milk and potatoes
(one of the favorite dishes of the Thai Royal Family)



126. Pad Ped Red Mango Style)) CHF 21.-

Hauspezialität: Gebratene Ente mit Bambus grünen Bohnen, aromatisch
gewürzt mit Thai Basilikum Chili und Knoblauch

Special from the house: Fried duck with bamboo-shoots, string beans, flavored
with thai basil, chili and garlic

127. Ped Sauce Khing CHF 21.-

Knusprige Ente mit aromatischer hausgemachter Ingwersauce auf gebratenem
Wokgemüse

Crispy fried duck with aromatic homemade ginger sauce and Stir fried
vegetables



128. Ped Sam Rod CHF 21.-

Knusprige Ente mit süß-sauer leicht scharfer Chillisauce auf gebratenem
Wokgemüse

Crispy fried duck with sweet-sour slightly spicy chill sauce and Stir fried
vegetables



129. Ped Sauce Makarm

CHF 21.-

Gebratene knusprige Ente mit Tamarindensauce mit knusprigen Reismudeln und Reis

Fried crispy duck topped with tamarind sauce served with crispy rice noodles and rice



130 Gung Sauce Makarm

CHF 20.-

Gebratene knusprige Crevetten mit Tamarindensauce serviert mit knusprigen Reismudeln und Reis

Fried crispy prawns with tamarind sauce served with crispy rice noodles and rice



Reis und Nudeln-Rice And Noodles

Pad Thai

Original thailändische gebratene Reismudeln mit Ei, Gemüse Erdnüssen und Sojabohnen

Original fried Thai rice-noodles with eggs, vegetables, peanuts and beansprouts

131. Pad Thai Gai(Chicken) Hühnerfleisch

CHF 16.-

132. Pad Thai Red Mango's(Chicken Prawn) Hühnerfleisch Crevetten CHF 17.-



Pad Mee

Hauspezialität:gebratene Eiernudeln mit

verschiedene Gemüse, Ei und Thai Basilikum

Specialty of the house:aromatic stir fried egg noodles with mixed vegetables and soy sauce

133. Pad Mee Gai(Chicken) Hühnerfleisch

CHF 16.-

134. Pad Mee Gung(Prawn) Crevetten

CHF 17.-



Khao Pad

Gebratener Reis mit Ei und gemischtem Wokgemüse

Fried rice with egg and mixed vegetables

135. Kao Pad Gai(Chicken) Hühnerfleisch

CHF 16.-

136. Kao Pad Gung(Prawn) Crevetten

CHF 17.-



Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

137. Pad Nam Man Hoi Tofu

CHF 16.-

Gebrautes Tofu Wokgemüse Sojasauce und Pilzsauce

Stir fried tofu with mixed vegetables, and mushroom sauce



138. Geang Kiaw Wan Tofu))

CHF 16.-

Populäres Thai grünes Curry mit Tofu in Kokosnusmilch Gemüse

Bambus und Thai-Basilikum

Famous thai green curry with tofu coconut milk vegetables

bamboo shoots and thai basil



139. Geang Dang Tofu))

CHF 16.-

Traditionelles rotes Thai Curry mit Tofu Kokosnusmilch Bambus

Gemüse und Thai-Basilikum

Traditional thai red curry with tofu coconut milk vegetables,

bamboo-shoots and thai basil



140 Geang Garee Tofu)

CHF 16.-

Gelbes Curry mit Tofu und Gemüse

Yellow Curry with Tofu and Vegetables



141 Khao Pad Pak
Gebratener Reis mit gemischtem Wokgemüse
Fried rice with mixed vegetables

CHF 15.-

Reis und Nudeln-Rice And Noodles



142. Pad See Ew Pak
Fried Rice Nudel mit Gemüse und Austernsauce
Fried Rice noodle with vegetables and oyster sauce

CHF.15.-



Beilagen-Extras

Zu allen unseren Hauptgerichten erhalten Sie eine Portion Reis
(außer Nudelgerichte)

143 Extra Reis (Rice) CHF 2.50

144. Eier Reis (Egg Fried Rice) CHF 5.-

145. Gebratene Nudeln(Egg Noodle) CHF 5.-

scharf) mittel scharf)) sehr scharf)))

Danke für Ihren Besuch und Konsumation