



Herzlich Willkommen im Restaurant Ahan Thai

Das Restaurant Ahan Thai (Bahnhöfli) kann auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Gegründet Anfang des 20. Jahrhunderts, ist es mittlerweile über 120 Jahre alt. 1981 übernahm Nelly (Onelia Righetti) das Lokal und führte es 15 Jahre lang erfolgreich mit schweizerischer und italienischer Küche. Unter ihrer Leitung wurde das Bahnhöfli zu einem beliebten Treffpunkt, und der Saal im ersten Stock bot Raum für zahlreiche Veranstaltungen.

Heute geniesst Nelly ihren Ruhestand als Stammgast im Ahan Thai und steht Pim (Janitsata Bubpano) mit ihrer Erfahrung beratend zur Seite. Pim bringt über 15 Jahre Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie mit – davon fünf Jahre in Belgien und mehr als zehn Jahre im Raum Zürich, wo sie in verschiedenen asiatischen Restaurants ihr Können unter Beweis stellte. Mit dieser starken Verbindung aus Tradition und frischem Elan blickt das Restaurant Ahan Thai einer vielversprechenden Zukunft entgegen.

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 11:00 - 14:00 und 17:00 - 22:00

Samstag 17:00 - 22:00

Sonntag und Montag geschlossen

Herkunft Deklaration

Fisch

Roter und schwarzer Tilapia
Crevetten

Thailand, Vietnam
Thailand, Vietnam

Fleisch und Geflügel

Rindfleisch
Schweinefleisch
Poulet Fleisch (Bitte bei Bestellung angeben)
Ente

Schweiz
Schweiz
Schweiz, Brasilien
Thailand

Eier

Eier
Eierprodukte

Schweiz
Schweiz

Allergene

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über möglich Allergene in den Produkten und Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer.



Vorspeisen

Ahan Thai Signature (ab 2 Personen, Preis p/Person) 13.50

Entdecken Sie den Geschmack Thailands! Ab 2 Personen servieren wir 5 köstlich gemischte, authentische thailändische Vorspeisen – perfekt zum Teilen, Staunen und Geniessen. Tauchen Sie ein in die Welt exotischer Aromen und starten Sie Ihre kulinarische Reise voller Geschmackserlebnisse.

01 Poulet Satay 10.50

4 marinierte Spiessli, serviert mit einer hausgemachten Thai-Erdnuss-Sauce

02 Frühlingsrollen 10.50

3 Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Thaigemüse, und hausgemachter Süss-saurer Sauce, vegetarisch

03 Fisch Cake 10.50

5 frittierte Fisch Knusperli, mit thailändischem Gemüse, Gewürze, Bohnen und Currypaste und hausgemachter süss-saurer Sauce

04 Poulet Flügel 12.50

5 marinierte und frittierte Poulet Flügel mit hausgemachter süss-saurer Sauce

05 Kokosnuss-Suppe (Tom Ka Gai)

Kokosnussmilch, Zitronengras, Galanga, Pilze, thailändisches Gemüse, Zitronen

Mit Poulet Fleisch 13.50

Vegetarisch 10.50

06 Crevetten Suppe (Tom Yam Gung)

Suppe mit Crevetten, thailändischem Gemüse und Chilipaste 14.50

Vegetarisch, mit Gemüse 11.50

07 Papaya Salat (Som Tam) 14.50

Der Klassiker: Thailändischer Salat mit grüner Papaya, Karotten, grünen Bohnen, Tomaten und gehackten Erdnüsse, mariniert mit Limonensaft und Fischsauce

Hauptspeisen (Curry)

11 Rotes Curry



Rotes Curry mit Kokosnussmilch, Zitronenblättern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

12 Panäng Curry (Kaeng Phanaeng)



Curry mit Kokosnussmilch, Zitronenblättern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

13 Grünes Curry



Curry mit Kokosnussmilch und thailändischem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

14 Massaman Curry



Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln und Erdnüssen

Mit Poulet Fleisch	24.50
Mit Schweinefleisch	24.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Hauptspeisen (Curry)

15 Rotes Enten Curry



28.50

Rotes Curry mit Entenfleisch, Kokosnussmilch, Ananas, Auberginen, Cherrytomaten

16 Gäng Pah Curry



Rotes Curry mit thailändischem Gemüse

Mit Poulet Fleisch

24.50

Mit Schweinefleisch

24.50

Mit Rindfleisch

26.50

Mit Crevetten

27.50

Mit Tofu

23.00

Beilagen

Reis 3.00

Gebratener Reis 5.00

Gebratene Nudeln 7.00



Hauptspeisen (Gebratenes)

21 Gebratenes mit Cashewnüssen



Gebratenes mit Zwiebeln, Peperoni und Cashewnüssen

Mit Poulet Fleisch	25.50
Mit Schweinefleisch	25.50
Mit Rindfleisch	27.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	25.00

22 Süss und Sauer

Gebratenes mit Ananas, Ananas, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Gurken

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

23 Süss und Sauer - Ahan Thai Signature

25.50

In thailändischem Bierteig mariniertes, extra knusprig gebratenes Poulet Fleisch mit Ananas, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Gurken

24 Pad Gra Pao



Gebratenes mit thailändischem Basilikum, Bohnen und thailändischem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00
Mit Spiegelei plus 3.50	

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00



Hauptspeisen (Gebratenes)

25 Pad Kana Moo Krob (auf Anfrage)  26.50
Gebratenes mit knusprigem Speck, thailändischem Broccoli, Austernsauce
Und Pak Choi

26 Pad Pak Ruam

Gebratenes gemischtes Gemüse
Mit Poulet Fleisch 23.50
Mit Schweinefleisch 23.50
Mit Rindfleisch 25.50
Mit Crevetten 27.50
Mit Tofu 23.00

27 Pad Pak Bung (auf Anfrage)  23.50
Wasserspinat gebraten mit Austernsauce

28 Pad Prik Gaeng  23.50
Gebratenes gemischtes Gemüse mit roter Chilipaste und Kokosnussmilch
Mit Poulet Fleisch 23.50
Mit Schweinefleisch 23.50
Mit Rindfleisch 25.50
Mit Crevetten 27.50
Mit Tofu 23.00

29 Pad Kee Mao  23.50
Gebratenes thailändisches Gemüse, grüner Pfeffer und scharfem
thailändischem Basilikum
Mit Poulet Fleisch 23.50
Mit Schweinefleisch 23.50
Mit Rindfleisch 25.50
Mit Crevetten 27.50
Mit Tofu 23.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Hauptspeisen (Gebratenes)

30 Khao Pad

Gebratener Reis mit Eiern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	22.50
Mit Schweinefleisch	22.50
Mit Rindfleisch	24.50
Mit Crevetten	26.50
Mit Tofu	22.00

31 Pad Thai

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Tamarinde Sauce, Erdnüssen und Sojasprossen

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

32 Pad See Ew

Gebratene Nudeln mit thailändischem Broccoli und dunkler Sojasauce

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

33 Pad Khing

Gebratenes mit jungem Ingwer, Zwiebeln, Peperoncini und Austernsauce

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00



Hauptspeisen (Gebratenes)

34 Nua Pad Nam Man Hoy

Gebratenes mit thailändischem Broccoli und Austernsauce

Mit Poulet Fleisch	23.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	25.50
Mit Crevetten	27.50
Mit Tofu	23.00

35 Pad Pong Karee

Gebratenes mit Eiern, Zwiebeln, Peperoncini und Currypuder und Kokosnussmilch

Mit Poulet Fleisch	26.50
Mit Schweinefleisch	26.50
Mit Rindfleisch	28.50
Mit Crevetten	30.50
Mit Tofu	26.00

36 Kai Jiew – Thai Omelette - Ahan Thai Signature

Goldgelbes, innen fluffig weiches und aussen knuspriges Omelett im Thai-Stil, vollgepackt mit aromatischen Kräutern und herzhaften Gewürzen. Die thailändische Omelette entführt Sie auf eine Geschmacksexpedition!

Klassisch vegetarisch	17.50
Mit gehacktem Schweinefleisch	19.50
Mit gehackten Crevetten	21.50

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00



Hauptspeisen (Salate / Yam)

41 Yam Wun Sen

Glasnudelsalat mit Limetten, Koriander und Frühlingszwiebeln

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Schweinefleisch 23.50

Mit Rindfleisch 25.50

Mit Crevetten 27.50

42 Som Tam

Der Klassiker: Papaya Salat mit Karotten, Tomaten, Erdnüssen, langen Bohnen, Limettensaft, Tamarindensaft, Fischsauce

Klassisch 22.50

Mit gesalzenen Krebsen 23.50

Mit Mudfisch 23.50

Mit Crevetten 25.50

43 Nam Tok

Fleischsalat geschnetzelt, mit Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, Koriander, sauer-scharf

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Schweinefleisch 23.50

Mit Rindfleisch 25.50

44 Thai Labb

Fleischsalat gehackt, mit Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, Koriander, sauer-scharf

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Schweinefleisch 23.50

Mit Rindfleisch 25.50

45 Yam Talay

29.50

Meeresfrüchtesalat, sauer-scharf

Beilagen

Reis 3.00

Gebratener Reis 5.00

Gebratene Nudeln 7.00

Hauptspeisen (Suppen / Tom)

51 Tom Yam Gung

Crevetten Suppe mit Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Chilipaste

Mit Crevetten 27.50

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Tofu 23.00

52 Tom Ka Gai

Poulet Suppe mit Kokosnussmilch, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und Pilzen

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Crevetten 27.50

Mit Tofu 23.00

53 Rad Nah

Gebratene Nudeln in Suppe mit thailändischem Broccoli, Bohnen und Sojasauce

Mit Poulet Fleisch 24.50

Mit Schweinefleisch 24.50

Mit Rindfleisch 26.50

Mit Crevetten 28.50

Mit Tofu 24.00

54 Po Taek

29.50

Scharfe Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras, Koriander, Frühlingszwiebeln und scharfem thailändischen Basilikum

55 Guay Tiew

Nudelsuppe mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln

Mit Poulet Fleisch 23.50

Mit Schweinefleisch 23.50

Mit Rindfleisch 25.50

Mit Crevetten 27.50

Mit Tofu 23.00

Beilagen

Reis 3.00

Gebratener Reis 5.00

Gebratene Nudeln 7.00

Hauptspeisen (Fisch / Pla)

61 Pla Tod Kratiam 30.50

Gebratener Fisch mit Knoblauch

62 Pla Rad Prik  35.50

Gebratener Fisch, süss-sauer mit Chilisauce

63 Pla Lui Suan  35.50

Gebratener Fisch mit Cashewnüssen, Ingwer, Limonen, Zitronengras und Chili

64 Pla Chu Chi  35.50

Gebratener Fisch mit roter Currypaste und Kokosnussmilch und thailändischem Gemüse

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Leckereien für unsere kleinen Stars!

70 Chicken Nuggets

7.50

6 Chicken Nuggets wahlweise mit süß-saurer Sauce, Chilisauce, Ketchup oder Mayonnaise

71 Poulet Flügel

8.50

4 marinierte und frittierte Poulet Flügel wahlweise mit süß-saurer Sauce, Chilisauce, Ketchup oder Mayonnaise

73 Pommes Frites

5.50

Wahlweise mit süß-saurer Sauce, Chilisauce, Ketchup oder Mayonnaise



Thailändische Dessert Klassiker

Klua Buat Chi - Der exotische Traum aus Thailand

6.50

Reife, süsse Bananen werden in einer köstlichen Mischung aus Kokosmilch und Kokoscreme sanft gekocht, um ein Dessert zu schaffen, das sowohl Herz als auch Gaumen wärmt. Das Besondere? Kluai Buat Chi vereint Gegensätze: Eine salzige und eine süsse Komponente verschmelzen im Kochtopf zu einem harmonischen Geschmackserlebnis, das süchtig macht.

Bua Loy – Thailands schwebende Verführung

6.50

Bua Loi (wörtlich „schwimmende Seerose“) ist mehr als nur ein Dessert – es ist ein Erlebnis für die Sinne! Zarte Kugeln aus Reismehl gleiten in einer verführerischen Mischung aus Kokosmilch und Zucker und schaffen eine harmonische Geschmacksexplosion. Ein Bissen Bua Loi, und Sie werden verstehen, warum dieses schwebende Dessert eine so grosse Fangemeinde hat!

Khao Niau Mamunang (Mango Sticky Rice) – Ahan Thai Signature

13.50

Zarter Klebreis, goldgelbe Mangos und cremige Kokosmilch vereinen sich zu einer unwiderstehlichen Geschmackskomposition. Der Klebreis wird eingeweicht und sanft gedämpft, während die Kokosmilch mit einer Prise Salz und Zucker verfeinert und erhitzt wird – ohne jemals zu kochen. Sobald der Reis fertig ist, wird er mit der Kokosmilch vermengt und darf ruhen, um den cremigen Zauber aufzusaugen. Die frischen, saftigen Mangos werden geschält und in Scheiben serviert – ein Fest für die Augen und den Gaumen.

Mit Vanille Glace oder Mango-Passionsfrucht Sorbet

15.50

Farang Desserts - Traditionelle Leckereien

Affogato – Feinste Vanille Rahmglace mit Espresso übergossen

6.50

Süsse Glace trifft auf die bittersüsse Intensität eines frisch gebrühten Espressos. Ein sinnliches Dessert, das Wärme und Kühle, Süße und Stärke zu einem Genuss vereint. Affogato (ertrunken) kommt aus Italien und heisst hier im übertragenen Sinn «im Kaffee ertrunkene Glace».

Verschiedene Rahmglace, pro Kugel

Das einzigartige Schweizer Doppelrahmeis von höchster Qualität, produziert in Ostermündigen. Unübertreffbar in der Cremigkeit und im Geschmack:

- Vanille 4.00
 - Schokolade mit Schokoladenstückchen 4.00
 - Vanille mit heisser Schokoladensauce 6.00
 - Vanille mit heissem Ovomaltine «Schoko-Crunchy-Topping» 6.00
- Glace mit Rahm +1.00

Verschiedene Sorbets, pro Kugel

- Mango-Passionsfrucht, mit Papayastückchen 4.00
- Himbeere 4.00
- Zitrone 4.00
- Für Erwachsene: Alle Sorbets mit einem Schuss Prosecco 8.50

Mineralwasser, Säfte, Kaffee, Tee

Mineral und Softgetränke (Flaschen / Offen)	33cl	50cl	1Liter
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.00	5.00	8.50
Coca-Cola / Cola Zero	4.50		
Rivella blau / rot	4.50		
Apfelschorle	4.50		
Citro	4.50		
Sinalco	4.50		
Ice Tea	4.50		
Green Tea Oishi		5.00	

Säfte

Orangensaft (Offenausschank 3dl)	5.00
Kokosnuss Saft (Dose 3dl)	5.00

Kaffee, Tee

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Schale	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Café Baileys	8.50
Coretto Grappa	8.50
Kaffee Fertig, Luz, Chrüter	6.50
Kaffee Pflümli, Zwetschgen	6.50
Tee Rum	6.50
Tee (diverse Sorten)	4.50



Bier und Aperitif

Bier offen und Haldengut

Herrgöttli / Panache	20cl	3.50
Stange / Panache	30cl	4.50
Grosses / Panache	50cl	6.50

Bier in Flaschen

Haldengut, Lager	50cl	5.50
Erdinger Weissbier	50cl	6.50
Erdinger alkoholfrei	33cl	5.00
Eichhof alkoholfrei	33cl	5.00
Singha Bier	33cl	6.50
Leo Bier	33cl	6.50
Chang Bier	33cl	6.50
Suure Moscht mit / ohne Alkohol	50cl	6.50

Apéritif

Appenzeller	4cl	6.50
Averna	4cl	6.50
Campari	4cl	6.50
Campari Orange	4cl	9.50
Cynar	4cl	6.50
Cynar Orange	4cl	9.50
Martini Bianco	4cl	6.50
Absolut Wodka	4cl	8.00
Dry Gin	4cl	8.00

Mit Mineral oder Cola plus 2.00

Spritziges im Glas und Cocktails

Gespritzter Weisswein süss/sauer	7.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Prosecco	7.50
Mai Thai	15.00



Weine

Weissweine	10cl	50cl	75cl
Epesses Lavaux AOC	6.00	24.00	
Chardonnay	6.50		45.00
Chardonnay (Terra Noble, Colchagua, Chile)	7.50		49.00
Roséweine	10cl	50cl	75cl
Oeil-de-Perdrix Neuchâtel	6.50		43.00
Rotweine	10cl	50cl	75cl
Cabernet Sauvignon	6.00	25.00	42.00
Primitivo Di Manduria DOC	7.00		47.00
Roter Cabernet Sauvignon Reserva (Terra Noble, Colchagua, Chile)			47.00
Roter Vinas Elias Mora (Elias Mora, Castilla y Leon, Spanien)	7.00	32.00	
Reservas Lambros Rioja DOCA			47.00
Ronco di Sassi Primitivo Appassimento	7.50		51.00
Champagner und Prosecco	10cl	50cl	75cl
Moët & Chandon, Impérial brut, Champagne AOC			139.00
Prosecco	7.50		49.00

Weinempfehlung

Ronco di Sassi Primitivo Appassimento - Ein edler Wein aus Apulien

Der Ronco di Sassi Primitivo Appassimento stammt aus Apulien, einer sonnenverwöhnten Region im Süden Italiens, bekannt für ihre kraftvollen Rotweine. Hergestellt nach der Appassimento-Methode, werden die Trauben vor der Vinifikation angetrocknet, was dem Wein eine besonders intensive Fruchtigkeit, samtige Tannine und hohe Konzentration an Aromen verleiht. Er besticht durch Noten von reifen dunklen Beeren, Pflaumen, Schokolade und Gewürzen.

Seine fruchtige Süsse und weiche Tannine gleichen die Schärfe und Würze thailändischer Gerichte perfekt aus. Besonders gut harmoniert er mit scharfen Currys, süß-sauren Gerichten oder Erdnussossen. Die Frucht und die weichen Tannine des Weins ergänzen die intensiven Aromen der thailändischen Gerichte, ohne sie zu überlagern.

Offen pro dl	7.50
Flasche 0.75l	51.00



Spirituosen

Gebranntes

Grappa	2cl	8.50
Willisauer Chrüter	2c	6.50
Willisauer Kirsch	2c	6.50
Willisauer Pflümli	2c	6.50
Willisauer Zwetschgen	2c	6.50

Cognac

Hennessy XO	2cl	9.50
Remy Martin VSOP	2c	9.50

Likör

Amaretto Disaronno	4cl	7.50
Baileys	4c	6.50
Grand Marnier	4cl	6.50

Whisky / Rum

Ballantines	2cl	8.50
Jack Daniels	2cl	9.50
Johnny Walker Black Label	2cl	9.50
Johnny Walker Red Label	2cl	8.50
Mekhong (Thai Whisk)	2cl	8.50
Sang Som Rum	2cl	8.50

Mit Mineral oder Cola plus 2.00

