



Take Away Menues

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.



Take Away

Vorspeisen

Ahan Thai Signature (ab 2 Personen, Preis p/Person) 11.50

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 8.50

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

02 Frühlingsrollen 8.50

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

03 Fisch Cake 8.50

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

04 Poulet Flügel 8.50

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

10.50

Vegetarisch

8.50

06 Crevetten Suppe (Tom Yam Gung)

Suppe mit Crevetten, thailändischem Gemüse und Chilipaste

11.50

Vegetarisch, mit Gemüse

9.50

07 Papaya Salat (Som Tam)

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

11.50

Hauptspeisen (Curry)

11 Rotes Curry

Rotes Curry mit Kokosnussmilch, Zitronenblättern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

12 Panäng Curry (Kaeng Phanaeng)

Curry mit Kokosnussmilch, Zitronenblättern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

13 Grünes Curry

Curry mit Kokosnussmilch und thailändischem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

14 Massaman Curry

Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln und Erdnüssen

Mit Poulet Fleisch	22.50
Mit Schweinefleisch	22.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Hauptspeisen (Curry)

15 Rotes Enten Curry



26.50

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

16 Gäng Pah Curry



Rotes Curry mit thailändischem Gemüse

Mit Poulet Fleisch

22.50

Mit Schweinefleisch

22.50

Mit Rindfleisch

24.50

Mit Crevetten

25.50

Mit Tofu

21.00

Beilagen

Reis 3.00

Gebratener Reis 5.00

Gebratene Nudeln 7.00



Take Away

Hauptspeisen (Gebratenes)

21 Gebratenes mit Cashewnüssen

Gebratenes mit Zwiebeln, Peperoni und Cashewnüssen

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

22 Süss und Sauer

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

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	22.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

23 Süss und Sauer - Ahan Thai Signature

23.50

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	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00
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)  24.50
Gebratenes mit knusprigem Speck, thailändischem Broccoli, Austernsauce
Und Pak Choi

26 Pad Pak Ruam

Gebratenes gemischtes Gemüse
Mit Poulet Fleisch 21.50
Mit Schweinefleisch 21.50
Mit Rindfleisch 23.50
Mit Crevetten 25.50
Mit Tofu 21.00

27 Pad Pak Bung (auf Anfrage)  18.50
Wasserspinat gebraten mit Austernsauce

28 Pad Prik Gaeng  21.50
Gebratenes gemischtes Gemüse
Mit Poulet Fleisch 21.50
Mit Schweinefleisch 21.50
Mit Rindfleisch 23.50
Mit Crevetten 25.50
Mit Tofu 21.00

29 Pad Kee Mao  21.50
Gebratenes thailändisches Gemüse, grüner Pfeffer und scharfem
thailändischem Basilikum
Mit Poulet Fleisch 21.50
Mit Schweinefleisch 21.50
Mit Rindfleisch 23.50
Mit Crevetten 25.50
Mit Tofu 21.00

Beilagen

Reis 3.00
Gebratener Reis 5.00
Gebratene Nudeln 7.00



Take Away

Hauptspeisen (Gebratenes)

30 Khao Pad

Gebratener Reis mit Eiern und gemischtem Gemüse

Mit Poulet Fleisch	20.50
Mit Schweinefleisch	20.50
Mit Rindfleisch	22.50
Mit Crevetten	24.50
Mit Tofu	20.00

31 Pad Thai

Gebratene Reisnudeln mit Eiern, Tamarinde Sauce, Erdnüssen und Sojasprossen

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

32 Pad See Ew

Gebratene Nudeln mit thailändischem Broccoli und dunkler Sojasauce

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

33 Rad Nah

Gebratene Nudeln mit thailändischem Broccoli, Bohnen und Sojasauce

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	24.50
Mit Crevetten	26.50
Mit Tofu	22.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00



Take Away

Hauptspeisen (Gebratenes)

34 Pad Khing

Gebratenes mit jungem Ingwer, Zwiebeln, Peperoncini und Austernsauce

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

35 Nua Pad Nam Man Hoy

Gebratenes mit thailändischem Broccoli und Austernsauce

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

36 Pad Pong Karee

Gebratenes mit Eiern, Zwiebeln, Peperoncini und Currypuder und Kokosnussmilch

Mit Poulet Fleisch	24.50
Mit Schweinefleisch	24.50
Mit Rindfleisch	26.50
Mit Crevetten	28.50
Mit Tofu	24.00

37 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	15.50
Mit gehacktem Schweinefleisch	17.50
Mit gehackten Crevetten	19.50


Beilagen


Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00





Take Away

Hauptspeisen (Salate / Yam)

41 Yam Wun Sen 	
Glasnudelsalat mit Limetten, Koriander und Frühlingszwiebeln	
Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50

42 Som Tam 	
Der Klassiker: Papaya Salat mit Karotten, Tomaten, Erdnüssen, langen Bohnen, Limettensaft, Tamarindensaft, Fischsauce	
Klassisch	18.50
Mit gesalzenen Krebsen	20.50
Mit Mudfisch	20.50
Mit Crevetten	23.50

43 Nam Tok 	
Fleischsalat geschneuzelt, mit Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, Koriander, sauer-scharf	
Mit Poulet Fleisch	20.50
Mit Schweinefleisch	20.50
Mit Rindfleisch	23.50

44 Thai Labb 	
Fleischsalat gehackt, mit Pfefferminze, Frühlingszwiebeln, Koriander, sauer-scharf	
Mit Poulet Fleisch	20.50
Mit Schweinefleisch	23.50
Mit Rindfleisch	23.50

45 Yam Talay 	27.50
Meeresfrüchtesalat, sauer-scharf	

<u>Beilagen</u>	
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	25.50
Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Tofu	21.00

52 Tom Ka Gai

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

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

53 Gaeng Jued

Hackfleischsuppe mit Karotten, Chinakohl, Glasnudeln, Koriander und Frühlingszwiebeln

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

54 Po Taek

27.50

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

55 Guay Tiew





Nudelsuppe mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln

Mit Poulet Fleisch	21.50
Mit Schweinefleisch	21.50
Mit Rindfleisch	23.50
Mit Crevetten	25.50
Mit Tofu	21.00

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Hauptspeisen (Fisch / Pla)

61 Pla Tod Kratiam	28.50
Gebratener Fisch mit Knoblauch	
62 Pla Rad Prik 	33.50
Gebratener Fisch, süss-sauer mit Chilisauce	
63 Pla Lui Suan 	33.50
Gebratener Fisch mit Cashewnüssen, Ingwer, Limonen, Zitronengras und Chili	
64 Pla Tod Sauce Makam 	33.50
Gebratener Fisch mit Tamarinde Sauce und thailändischem Gemüse	
65 Pla Chu Chi 	33.50
Gebratener Fisch mit roter Currypaste und Kokosnussmilch und thailändischem Gemüse	

Beilagen

Reis	3.00
Gebratener Reis	5.00
Gebratene Nudeln	7.00

Thailändische Dessert Klassiker

Klua Buat Chi - Der exotische Traum aus Thailand 5.50

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 5.50

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 11.50

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.

Leckereien für unsere kleinen Stars!

70 Chicken Nuggets

6.50

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

71 Poulet Flügel

7.50

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



Take Away