



SUP
SUPPEN / SOUPS


TOM JÜÜD TAOHU

-  Gemüsebouillon mit asiatischem Tofu (mild) CHF 18.–
 *Vegetable bouillon with Asian tofu (mild)*

TOM YAM NUE

- Pikante Thai-Bouillon mit Rindfleisch CHF 18.–
Spicy Thai bouillon with beef

TOM KHA FAG TONG GUNG

-  Kokos-Kürbissuppe mit Riesenkrevetten (mild) CHF 18.–
Coconut-pumpkin soup with jumbo shrimps (mild)

AHAN WAAG YEN

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

SOM TAM YAM GAI

- Papayasalat mit Pouletbruststreifen
an pikanter Erdnuss-Kokosmarinade mit Chili CHF 26.–
*Papaya salad with strips of chicken breast
on spicy peanut-coconut marinade with chili*

YAM PED GROB

- Knuspriger Entensalat mit grüner Mango und Cashewnüssen (leicht pikant) CHF 27.–
Crispy duckling salad with green mango and cashew nuts (lightly spicy)

YAM SOM GUNG

-  Pomelosalat mit Riesenkrevetten CHF 27.–
Pomelo salad with jumbo shrimps

YAM NUEA MAMUANG SUG

- Pikanter Thai-Mangosalat mit Rindfleisch CHF 26.–
Spicy Thai mango salad with beef

SAWASDEE NAMUN

- Asiatische Vorspeisen-Variation (mild) CHF 25.–
Frühlingsrolle, Geflügel- und Rindssatay, Salat von grüner Papaya
und verschiedene Saucen
*Asian starter variation (mild)
Spring roll, chicken and beef satay, salad of green papaya and various sauces*

UNSERE GERICHTE SIND GEKENNZEICHNET ALS / OUR DISHES ARE MARKED AS



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Glutenfrei
Gluten free

Die Gerichte im Namun werden mit Kokosmilch zubereitet und sind daher laktosefrei.

The dishes at the Namun are prepared with coconut milk and are therefore lactose free.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien, um diese zu berücksichtigen.


Please inform our staff about possible intolerances or allergies, so we can pay attention to it.

AHAN WAAG RON
WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS


SU XHAI JIEN

-  Chinesische Frühlingsrollen 2 Stück CHF 18.–
Chinese spring rolls 2 pieces

GAI SATAY

-  Geflügel-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce 3 Stück CHF 19.–
Chicken satay skewer with peanut sauce 3 pieces


NUEA SATAY

-  Rindfleisch-Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce 3 Stück CHF 21.–
Beef satay skewer with peanut sauce 3 pieces

TĪMSAM

DIM SUM / DIM SUM

DIM SUM DELI

-  Dim Sum mit Gemüsefüllung und dreierlei Saucen 5 Stück CHF 17.–
Dim sum with vegetable filling and three kinds of sauces 5 pieces

DIM SUM HARGO

- Dim Sum mit Krevettenfüllung und dreierlei Saucen 5 Stück CHF 17.–
Dim sum with shrimp filling and three kinds of sauces 5 pieces

DIM SUM SHOAMAI

- Dim Sum mit Rindfleischfüllung und dreierlei Saucen 5 Stück CHF 18.–
Dim sum with beef filling and three kinds of sauces 5 pieces

DIM SUM GYOZA

- Dim Sum mit Poulet-Gemüsefüllung und dreierlei Saucen 5 Stück CHF 18.–
Dim sum with chicken and vegetable filling and three kinds of sauces 5 pieces

Feinste Köstlichkeiten Asiens genussvoll im Schälchen in der Tischmitte angerichtet
oder individuell als Tellergericht serviert - ganz nach Ihren Wünschen.

*Asia's finest delicacies served in small bowls at the centre of the table
or individually on the plate - according to your request.*



MANGSAWIRAT

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES



NAMUN

Pure InspirAsian

PHAD PHAK RUAM

-  Gebratenes Wok-Gemüse mit Bambussprossen, Ananas und Sojasauce (mild) CHF 35.–
 *Sautéed wok vegetables with bamboo sprouts, pineapple and soya sauce (mild)*

TAOHU PHAD HAEW

-  Tofu mit Wasserkastanien und Datteln (mild) CHF 35.–
 *Tofu with water chestnuts and dates (mild)*

GAENG KHIAU WAN PAK

-  Grünes Gemüsecurry (leicht pikant) CHF 35.–
 *Green vegetable curry (lightly spicy)*

AHAN TALAY

FISCHE UND KRUSTENTIERE / FISH AND CRUSTACEANS

HOYSHELL PHAD PRIG KHING

- Jakobsmuscheln auf roter Currysauce und Gemüse CHF 46.–
Scallops on red curry sauce and vegetables

PLA THOD MAMAUNG

- Seezungenfilets mit Tom Yam-Mangosauce und Pak-choi (leicht pikant) CHF 52.–
Sole fillets with tom yam-mango sauce and pak-choi (lightly spicy)

PHAD THAI GUNG NAMUN

- Gebratene Reismudeln mit Riesenkrevetten NAMUN (mild) CHF 43.–
Sautéed Chinese noodles with jumbo shrimps NAMUN (mild)

PLA HALIBUTT GRAPAU

- Knuspriger Heilbutt mit Gemüse und Thai-Basilikumsauce (scharf) CHF 49.–
Crispy halibut with vegetables and Thai-basil sauce (spicy)

PLA TOD NAM DAENA

- Frittierter Wolfsbarsch mit Enoki-Pilzen und Gemüse
an Austernsauce mit Soja und Ingwer CHF 47.–
*Deep-fried sea bass with enoki mushrooms and vegetables
on oyster sauce with soya and ginger*

AHAN SEAM

BEILAGEN / SIDE DISHES

- Gedämpfter oder gebratener Jasminreis
Gebratene Reismudeln oder gebratene hausgemachte Nudeln
*Steamed or sautéed jasmine rice
Sautéed Chinese noodles or sautéed homemade noodles*

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien, um diese zu berücksichtigen.
Please inform our staff about possible intolerances or allergies, so we can pay attention to it.

AHAN NUEA
FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

GAI PHAD PHED

Pouletbruststreifen mit rotem Curry und grünem Pfeffer (leicht pikant) CHF 41.–
Strips of chicken breast with red curry and green pepper (lightly spicy)

PET GROB PHAD PAK

Knusper-Ente mit Wok-Gemüse und Hoisinsauce CHF 55.–
Crispy duckling with wok vegetables and hoisin sauce

GAE YANG PHAD TOM YAM HAENG

Marinierte Lammfiletschnitten mit Tom Yam-Paste und Gemüse (leicht pikant) CHF 47.–
Marinated slices of lamb fillet with tom yam paste and vegetables (lightly spicy)

MASSAMAN NUEA

Massaman-Curry mit rosa gebratenem Rindsfilet (leicht pikant) CHF 58.–
Massaman curry with medium-rare beef fillet (lightly spicy)

NUEA PHAD PRIG KHIAU WANN

Entrecôte auf grünem Namun-Curry mit Gemüse (scharf) CHF 53.–
Entrecôte on green Namun curry with vegetables (hot)

MENU SPEZIAL KONG CHEF
CHEF'S SPEZIAL / CHIEF'S SPECIAL

YIN & YANG NAMUN

Rinds- und Kalbsfilet mit roter und grüner Currysauce, Jasminreis CHF 58.–
Gebratenes Asia-Gemüse (separat serviert)
Fillet of beef and veal with red and green curry sauce, jasmine rice
Sautéed Asian vegetables (served separately)

AHAN SEAM

BEILAGEN / SIDE DISHES

Gedämpfter oder gebratener Jasminreis
Gebratene Reisnudeln oder gebratene hausgemachte Nudeln
Steamed or sautéed jasmine rice
Sautéed Chinese noodles or sautéed homemade noodles

NAMUN

Pure InspiAsian

ASIA MENU

ASIAN MENU

YAM OKTOPUS

Pulposalat mit Thai-Basilikum (leicht pikant)
Octopus salad with Thai basil (lightly spicy)

* * *

GAO LAO PED

Scharfe Entensuppe mit asiatischen Pilzen
Hot duckling soup with Asian mushrooms

* * *

SOS MAMUANG NUEA

Entrecôte mit Pak-choi und Mangosauce (mild)
Entrecôte with pak-choi and mango sauce (mild)

* * *

KHANOM WAN

Auswahl an Süssigkeiten vom Buffet
Choice of sweets from the buffet

* * *

*

Menu komplett / <i>Menu complete</i>	CHF 89.–
3-Gang Menu / <i>3 course menu</i>	CHF 75.–
2-Gang Menu / <i>2 course menu</i>	CHF 58.–

INGWER

Von der Ingwer-Pflanze ist vor allem die Wurzel als sehr aromatisches Gewürz bekannt.



Ingwer kann nicht nur gerieben als Gewürz verwendet oder roh gegessen, sondern auch als leckere Süßigkeit gezuckert bzw. kandiert genascht werden.

Der Geruch der Ingwer-Wurzel ist angenehm aromatisch, der Geschmack jedoch scharf und würzig. Dafür sorgen die im Ingwer enthaltenen ätherischen Öle und Gingerol, eine scharf-aromatische

Substanz. Als Kulturpflanze wird Ingwer in zahlreichen Gebieten des Tropengürtels angebaut, vor allem in Indien, China, West-Malaysia, Taiwan, Japan und Thailand.

Verantwortlich für die Hauptwirkungen des Ingwers sind die zu den Scharfstoffen gehörenden Gingerole und das ätherische Öl. Die Scharfstoffe bringen auch die Verdauung in Schwung.

GINGER

Ginger is best known as an aromatic root which can be grated and added to cooked dishes, eaten raw or candied and enjoyed as a delicious sweet.

It has a wonderfully fragrant aroma and an intense flavour, and is mildly spicy thanks to the essential oils and gingerol – a spicy, aromatic substance – it contains. Ginger is grown in a number of tropical regions across the globe, mainly in India, China, West Malaysia, Taiwan, Japan and Thailand.

The spicy essential oils and gingerol have a great number of health benefits, including aiding digestion.

KONG WAN

SÜSSSPEISEN / SWEETS

KHANOM WAN

Asiatisches Dessertbuffet

CHF 19.–

Asian dessert buffet

kleiner Teller / *small plate* CHF 14.–

BAIMAGRUSS NAMUN

Erdnuss-Honig-Halbgefrorenes mit Ingwer-Wasabisauce
und Papayafächer

CHF 16.–

Peanut-honey ice-parfait with ginger-wasabi sauce and papaya fan

GUAI LEA SUPAROD TORD

Banane und Ananas im Tempurateig mit Honig
Kokosflocken und Vanilleeis

CHF 16.–

Banana and pineapple in tempura dough with honey

Coconut flakes and vanilla ice-cream

CHOCOLAT PRIK LEA MAMUANG

Schokoladen-Chilimousse mit Thai-Mango und Passionsfruchtsauce

CHF 16.–

Chocolate and chili mousse with Thai mango and passion fruit sauce

EISCREME

Schokolade, Vanille, Kokosnuss, Ingwer, Grüntee
Ice-cream

pro Kugel / *per scoop* CHF 4.50

Chocolate, vanilla, coconut, ginger, green tea

SORBET

Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Kalamansi, Litschi
Sorbet

pro Kugel / *per scoop* CHF 4.50

Mango-passion fruit, lemon, kalamansi, lychee