

Gemli 
ALPENTHAI



Sehr geehrter Gast

Wir begrüßen Sie in unserem Haus und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Es ist unser Bestreben, Ihnen einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bieten.

Für Ihr kulinarisches Wohlbefinden werden unsere Spezialitäten aus der fernöstlichen Küche sorgen.

Es ist uns ein Anliegen, vorwiegend regionale Produkte zu verwenden.

Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, sind kleine Wartezeiten nicht zu vermeiden. Wir bitten Sie daher um etwas Geduld und danken Ihnen für Ihr Verständnis. Sie werden mit einem delikaten Gericht belohnt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

Ihr Gemsli-Alpenthai-Team


Gemsli
ALPENTHAI



VORSPEISEN

Frühlingsrolle mit Gemüse - Poh Pia	12.50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Karotten, Weisskabis, Gewürz, serviert mit süss-saurer Sauce	
Pouletspiessli - Gai Satay	14.50
Pouletfleisch mariniert in Curry-Gewürz, serviert mit Erdnussauce	
Crevetten mit Reissnudeln - Gung Sarong	14.50
Crevetten mit knusprigen Reissnudeln ummantelt, serviert mit spezial Sauce - Hausspezialität	
Gemsli-Platte - Jan Rond Roummit	30.50
Gemischte Platte mit Frühlingsrollen, Pouletspiess und Garnelen serviert mit spezial Sauce Vorspeisen für 2 Personen	

Wir bieten original Thai-Gerichte an. Einzig bei der Schärfe verzichten wir auf thailändische Standards. Sie sind dem europäischen Gaumen angepasst.
Auf Wunsch stehen 3 zusätzliche Schärfegrade zur Auswahl:
Mild, Scharf und Thai-Scharf

Herkunftsdeklaration:

Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Ente:	Schweiz / China
Garnelen:	Schweiz / Vietnam

Deklaration von Allergenen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzliche MwSt.



SALATE / SUPPEN

Grüner Salat - **Pak Kiaw** 9.50

Dressing: italienisch, französisch oder Balsamico

Gemischter Salat - **Pak Ruam** 11.50

Dressing: italienisch, französisch oder Balsamico

Papayasalat - **Som Tam Thai**

Frische Papaya mit grünen Bohnen, Karotten
Tomaten, Erdnüssen, Limettensaft und Gewürz

- mit getrockneten Garnelen 13.50

- ohne getrocknete Garnelen 12.50

Poulet-Salat- **Lab Gai** 16.50

Pouletgehacktes in Thai-Gewürz, mit Ingwer, Zwiebeln
und getrocknetem Reis

Rindfleisch-Salat - **Lab-Nüa** 17.50

Rindsgehacktes in Thai-Gewürz, mit Ingwer, Zwiebeln
und getrocknetem Reis

Glasnudelsalat - **Yam Wun Sen**

Feurig pikanter Thai Glasnudelsalat mit Ingwer, Zwiebeln,
Tomaten und frischen Thaikräutern

Gemüse - **Pak** 13.50

Poulet - **Gai** 14.50

Garnelen - **Gung** 15.50

Rind - **Nüa** 17.50

Gems
ALPENTHAI



SALATE / SUPPEN

Traditionelle Thaisuppe - **Tom Yamd**

Traditionelle, klare Thai Suppe sauer-scharf mit Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Karotten und Zitronenblatt

Gemüse	-	Pak	13.50
Poulet	-	Gai	14.50
Garnelen	-	Gung	15.50
Rind	-	Nüa	17.50

Kokosmilchsuppe - **Tom Kha**

Pikante Suppe mit Kokosmilch, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten, Karotten und Zitronenblatt

Gemüse	-	Pak	13.50
Poulet	-	Gai	14.50
Garnelen	-	Gung	15.50
Rind	-	Nüa	17.50

Thai Glasnudelsuppe - **Gaeng jued woon sen**

Klare Bouillon Suppe mit Glasnudeln, Karotten, Pilze, Sojasprossen und Thai-Gewürz, mild

Gemüse	-	Pak	13.50
Poulet	-	Gai	14.50
Schwein	-	Muh	15.50
Garnelen	-	Gung	17.50



HAUPTGERICHTE

Gelbes Curry - **Gäng Krari**

Gelbes Thai-Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Ananas, Cashewnüssen, und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Grünes Curry - **Gäng Kiaw Waan**

Das berühmte, grüne Thai-Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine, Bohnen, Zucchini und Thaibasilikum

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Rotes Curry - **Gäng Deng**

Traditionelles, rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Aubergine, Bohnen, Zucchini und Thaibasilikum

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Diese Gerichte servieren wir mit thailändischem Jasmin-Reis.



HAUPTGERICHTE

Süss-Sauer - **Priao Waan**

Hausgemachte süss-sauer Sauce, Zwiebeln, Ananas, Karotten
Paprika und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Pikante Wok Pfanne - **Pad Kraprau**

Im Wok gebraten, mit frischen Thai Kräutern und Bambus, Paprika,
Aubergine, Bohnen, Zwiebeln, Chili und Thai-Basilikum

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Gebratene Cashewnüsse - **Phad Cashew**

Im Wok gebratene Cashewnüsse mit Paprika, Champignon, Zwiebeln,
Ananas, Karotten, getrocknetem Chili und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Diese Gerichte servieren wir mit thailändischem Jasmin-Reis.

Geniale
ALPENTHAI



HAUPTGERICHTE

Gebratener Reis - **Khao Phad**

Gebratener Duftreis mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Ei und Thai-Gewürz

Gemüse	-	Pak	25.50
Ananas	-	Sap Pah Rod	26.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Gebratene Nudeln - **Pad Thai**

Original thailändische, gebratene Reisnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen und Thai-Gewürz

nature mit Ei	-	Kai	25.50
Poulet	-	Gai	31.50
Schwein	-	Muh	30.50
Garnelen	-	Gung	32.50
Rind	-	Nüa	33.50
Ente	-	Peed	34.50

Gebratene Ente an Kokosmilch - **Gäng Khuu Pedd** 34.50

Knusprige, gebratene Entenbrust in Kokosmilch und rotem Thai-Curry mit Ananas, Tomaten, Lychees und Thai-Gewürz

Ente (für 2 Personen) - **Peed Gemsli** pro Person 31.50

Knusprige, gebratene Entenbrust, geschnitten serviert, auf frischem Gemüse, mit verschiedenen Saucen zum dippen
- mit gebackenem Gemüse oder
- mit gebratenem Gemüse

Die Ente kann auch für eine einzelne Person bestellt werden 34.50

Gemsli
SALVENTHAI



DESSERT

Gebackene Banane - Gulw Tord mit Honig & Vanilleeis	13.50
Gebackene Ananas - Sap pah Rod Tord mit Honig & Vanilleeis	13.50
Gebackenes Vanilleeis - Ice Cream Tord Paniertes Vanilleeis	11.50
Frische Ananas - Sap pah Rod Sod	12.50
Gebackene Kokos - Ka Noom Ba Binn Hausgemachter, überbackener Kokoskuchen Thai-Art (Dauer ca. 15min.)	15.50
Früchteteller (für 2 Personen) - Ponramai Raummit verschiedene saisonale Früchte	20.50
Vanilleeis - I tim 1 Kugel Vanilleeis	3.80
Portion Rahm	1.50
Portion Schoggi-Sauce	1.50
Saison Sorbet (fragen Sie uns einfach was gerade aktuell ist!)	4.20



Gemсли Alpenthai

Breite 1

9450 Altstätten

Tel.: +41 (0)71 599 19 39

gemсли@alpenthai.ch

www.alpenthai.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 17:30 - 23:00 Uhr

Sonntag 11:00 - 14:00 & 17:30 - 22:00 Uhr

