



THAI RESTAURANT & TAKE AWAY – CATERING - EVENTS



Geschätzte Gäste

Ich begrüße Euch herzlich in meinem Thai Bistro in Kollbrunn.

Mein Name ist Kim Deinböck und ich wohne mit meiner Familie in der Gemeinde Zell im schönsten Tal von Züri – dem Tösstal.

Die Leidenschaft und Freude am Kochen von thailändischen Speisen haben mich vor Jahren motiviert, meine Kochkünste im Catering und seit 2018 aus einem „Food Trailer“ anzubieten.

Mein Credo widerspiegelt sich im Begriff «Sombun»: **Sombun** bedeutet gesund, frisch, perfekt und vollständig. Unser Haus -Baan- serviert euch thailändisches Essen, frisch zubereitet und von Herzen serviert. Wir bieten täglich frisch zubereitetes, thailändisches Essen an.

Ich verstehe mich als professionelle Gastgeberin und biete meinen Gästen ein angenehmes und sympathisches Erlebnis in einem sorgfältig gestaltenden Ambiente und Liebe zum Detail.

Guter Service kann nur geboten werden, wenn im Betrieb motivierte Mitarbeiter arbeiten und ein sympathisches Umfeld besteht – dies ist ein zentrales Ziel meiner Bemühungen um unseren Gästen ein positives Erlebnis mit qualitativ hochwertigem Essen zu bieten.

Da wir frisch und a la Carte zubereiten, ist bei vollem Restaurant mit längeren Wartezeiten zu rechnen.

Gerne verbessern wir uns laufend und danken Euch für eure Rückmeldungen; nur so wird man besser. Besuchen Sie uns auch auf den digitalen Kanälen.

Eat with a smile – Än guätä !

Fleischdeklaration

Schweine-, Rind- und Pouletfleisch
Seafood, Fisch
Ente

Schweiz
Thailand & Vietnam
China

Alkoholausschank

Alkoholische Getränke dürfen gem. Art. 11 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung (LGV) nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Für die Abgabe von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops gilt 18 Jahre.

Die Mitarbeitenden sind geschult und verlangen im Zweifelsfall einen Altersnachweis.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) inklusiv MwSt.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Herkunft und Zutaten unserer Speisen informiert Sie gerne das Servicepersonal oder die Köchin.

Luscht uf än Apéro

zum Beispiel ...

Mai Thai - ไหมไทย	15.00
--------------------------	-------

Bacardi white, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup

Hugo	9.50
-------------	------

Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und Sodawasser

Apérol Spritz	9.50
----------------------	------

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	2 dl	6.50
--	------	------

Campari Orange	9.50
-----------------------	------

Prosecco Cüpli	1 dl	8.00
-----------------------	------	------

Eve Litchi	2.7 dl	6.50
-------------------	--------	------

Martini Rosso, Rosato oder Bianco	9.50
--	------

Thai Bier - เบียร์ไทย	3 dl	5.80
------------------------------	------	------

Chang, Singha oder Leo

Ohne Alkohol

Sanbitter Orange	7.50
-------------------------	------

Mai Thai (ohne Alkohol)	9.50
--------------------------------	------

Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup

Appenzeller Bier Sonnwendig	3.3 dl	4.40
------------------------------------	--------	------

... oder deine Wahl aus **unserer Getränkekarte**

Hausgemachte Vorspeisen

CHF

- | | | |
|----|--|--|
| 11 | Po Piaä - ปอเปี๊ยะ
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse (vegi) 10
gefüllt mit Gemüse und Poulet 12 | |
| 12 | Gai Satay - ไก่สะเต๊ะ 12
Hausgemachte marinierte Pouletfleisch-Spiessli mit Erdnuss-Sauce | |
| 13 | Gung Thod - กุ้งทอด 12
Crevetten in Teig knusprig frittiert, süsse Chilisauce | |
| 14 | Som Tam ** ส้มตำ 12
Traditioneller Thaisalat aus grüner Papaya
Mit Chili, Knoblauch, Erdnuss, Tomaten an Thai Sauce | |
| 15 | Kanom pang na Muh ** ขนมปัง หน้า หมู 12
Hackfleischtoast (CH Schwein) | |
| 16 | Sombun-Sticks 10
Frühlingsrollenteig frittiert mit Schweinefleischfüllung
(Ei, Gewürze, Schnittlauch, Chili) | |
| 17 | Phig Gai Thod - ปีกไก่ทอด 12
Pouletflügeli mit Mehl frittiert | |
| 18 | Yam Wun Sen *** ยำวุ้นเส้น 14
Würzig, erfrischender Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch Tomaten,
Rüebli, Chili, Limetten, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln an Thai Salatsauce | |
| 19 | SOMBUN mix Plättli - ของว่างรวม 24
- 11 Gemüse Frühlingsrollen (vegi)
- 12 Gai Satay (Pouletfleischspiessli)
- 13 Gung Thod (Crevetten im Teig)
- 15 Hackfleisch Toasts
- 16 Sombun-Sticks

Jeweils 2 Stück. | |

Thailändische Suppen

			CHF
20	Tom Yam Kung ** ต้มยำกุ้ง	Vorspeise	15
	Crevettensuppe mit Pilzen, Zitronengras, Rübli	als Hauptgang	29
	Zitronenblätter, rote Zwiebeln, Galangal, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl		
21	Tom Yam Seafood ** ต้มยำทะเล	Vorspeise	15
	Seafood mit Pilzen, Zitronengras, Rübli	als Hauptgang	29
	Zitronenblätter, rote Zwiebeln, Galangal, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl		
22	Tom Yam Phak ** ต้มยำผัก	Vorspeise	13
	Gemüsesuppe mit Zitronengras,	als Hauptgang	24
	Zitronenblätter, rote Zwiebeln, Galangal, Frühlingszwiebeln		
23	Tom Kha Gai - ต้มขาไก่	Vorspeise	14
	Poulet in Kokosnussmilch, Pilze, Zitronengras, Rübli	als Hauptgang	26
	Zitronenblätter, rote Zwiebeln, Galangal, Tomaten, junge Maiskolben		
24	Tom Kha Phak - ต้มขาผัก	Vorspeise	13
	Gemüse in Kokosnussmilch, Zitronengras,	als Hauptgang	24
	Zitronenblätter, rote Zwiebeln, Galangal		
26	Guai Tiau Nam - ก๋วยเตี๋ยวน้ำ		
	Thai-Nudelsuppe mit Fleischbällchen	Vorspeise	14
	.2 CH Poulet	als Hauptgang	26
	.3 CH Rind	Vorspeise	16
		als Hauptgang	29

Wählen Sie Ihre Lieblingsschärfe: * leicht scharf ** mittelscharf *** scharf
Zu unseren Hauptpeisen servieren wir Jasmin Reis, andere Beilagen sind wählbar

Thailändische Salate als Hauptspeise

			CHF
30	Som Tam *** ส้มตำ Traditioneller Thaisalat aus grüner Papaya mit Chili, geröstete Erdnüsse, Tomaten, Rüebli, Knoblauch, Schlangenbohnen		24
31	Yam Wun Sen *** ยำวุ้นเส้น Würzig, erfrischender Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch Tomaten, Rüebli, Chili, Limetten, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln an Thai Salatsauce		26
32	Yam Seafood *** ยำทะเล Würzig, erfrischender Glasnudel Seafood mit Tomaten, Chili, Limetten, Rüebli, Thaisellerie, Frühlingszwiebeln an Thai Salatsauce		29
33	Yam Nua *** ยำเนื้อ Zartes Rindfleisch, mit Chili, Tomaten, Gurken, Rüebli, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie, Limetten an Thai Salatsauce		29
34	Laab ** ลาบ Gehacktes Fleisch mit roten Zwiebeln, Chilipulver Thai Kräuter, Limetten an Thai Salatsauce	CH Poulet CH Rind	26 29

Wählen Sie Ihre Lieblingsschärfe: * leicht scharf ** mittelscharf *** scharf

Hauptspeisen

Kindermenu - เซ็ตเมนูเด็ก

Bis 10 Jahre alt bieten wir ein Kindermenu mit Dessert (Wasserglace) und einem Sirup für 12 Franken.

- 901 **Satay Spiesschen (CH Poulet) mit Jasminreis**
- 902 **Frühlingsrollen (Vegi) mit Jasminreis**
- 903 **Gebratener Reis mit Gemüse & Schinken**
- 904 **Pouletflügeli mit Mehl frittiert mit Jasminreis**

Unsere Curry-Gerichte, Wok-, Nudel und Reisgerichte wählen Sie als Vegi oder mit dem Fleisch Ihrer Wahl.

	CHF
1 Vegi	24
2 CH Poulet / 3 CH Schwein / 5 Tofu / 6 Fisch	26
4 CH Rind / 7 Crevetten / 8 Ente	29

Curry G'richt

- 40 **Gaeng Massaman** * แกงมัสมั่น
Mildes Massaman Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Tamarind Sauce, Erdnüsse gehackt
- 41 **Gaeng Daeng** ** แกงแดง
Rotes Curry, leicht scharf in Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai Auberginen, Thai Basilikum
- 42 **Gaeng Kiaw Wan** *** แกงเขียวหวาน
Grüner Curry, scharf in Kokosnussmilch, Thai Auberginen, Bambussprossen, Thai Basilikum
- 43 **Paneng Curry** ** พะแนง
Paneng Curry in Kokosnussmilch, Thai Auberginen, Zitronenblätter, Kafirblätter, Peperoni, Blumenkohl
- 44 **Kaeng Phet Ped Yang** ** แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Gebratene Ente an rotem Curry in Kokosnussmilch mit Cherry-Tomaten, Ananas, Trauben, Litchi und Thai Basilikum
- 45 **Gaeng Daeng Sapparot** ** แกงแดงสัปปะรด
Rotes Curry, leicht scharf in Kokosnussmilch, Thai Auberginen, frischer Ananas Thai Basilikum

Wählen Sie Ihre Lieblingsschärfe: * leicht scharf ** mittelscharf *** scharf
Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Jasmin Reis, andere Beilagen sind wählbar

Wok G'richt

- 50 **Phad Nam Man Hoi** - ผัดผักรวมมิตร
Mildes knackiges Gemüsegericht mit Austernsauce
- 51 **Phad Graphau** *** ผัดกระเพรา
Hackfleisch mit scharfem Thaibasilikum, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Bambus-Sprossen, junge Maiskolben, Peperoni
- 52 **Phad Grathiem Prikhai** - ผัดกระเทียมพริกไทย
Knoblauch-Pfeffer-Gericht mit Broccoli, Rübli und Koreander, Zwiebeln und Blumenkohl
- 53 **Phad king** ** ผัดขิง
Ingwer Gericht mit Chili, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Peperoni, Champignon, junge Maiskolben, Blumenkohl
- 54 **Phad Priow Wan** - ผัดเปรี้ยวหวาน
Süss-Sauer Gericht mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken, frische Ananas, Tomaten Frühlingszwiebeln, Karotten
- 55 **Cashew Nuss Gericht** - ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Gericht mit Peperoni, Zwiebeln, Cashew Nuss, Frühlingszwiebeln, junge Maiskolben
- 56 **Phad Kee Mao** *** ผัดซีเมา
Gebratene Zwiebeln, grünen Bohnen, Peperoni, Knoblauch, Chili, scharfem Basilikum, Thai Auberginen, Thai Kräuter, junge Maiskolben

Wählen Sie Ihre Lieblingsschärfe: * leicht scharf ** mittelscharf *** scharf
Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Jasmin Reis, andere Beilagen sind wählbar

Nudlă- und Riis G'richt

- 60 **Khau Phad** - ข้าวผัด
Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse, Eier, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sojasauce, Limette, Gurken
- 61 **Phad Si iu** - ผัดซีอิ้ว
Reisnudeln mit Brokkoli, Eier, Knoblauch, Rüebli, Sojasauce
- 62 **Phad Thai** - ผัดไทย
Reisnudel-Gericht mit Eier und Gemüse, Knoblauch, Tamarinde Sauce
Rüebli, Soja-Sprossen, Erdnüsse, gebratene Tofuwürfel
- 63 **Phad Wunsen** - ผัดวุ้นเส้น
Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, Eier, Knoblauch, Frühlingszwiebeln

Wählen Sie Ihre Lieblingsschärfe: * leicht scharf ** mittelscharf *** scharf

Zuäsätzlichi Biilage

	CHF
80 Zusätzliche Portion Jasmin Reis	4
81 Gebratener Reis	7
82 Gebratene Nudeln	7
83 Khai Djiao Thai Omelett mit Frühlingszwiebeln	7
84 Khai Dauw Spiegelei	4

Dessert's

Gerne bringen wir euch nach dem Essen unsere Dessertkarte mit typischen, thailändischen Desserts, Glaces und Nachtischgetränke.

Kulinarische Traditionen

Die Thailändische Küche ist frisch und vielseitig. Sie vereinbart Einflüsse aus China, Indien und Indonesien, aber behält trotzdem Ihren eigenständigen Charakter. In Thailand lieben die Menschen gutes Essen, die beliebten Garküchen sind allgegenwärtig.

In Thailand werden mit Ausnahme des Desserts alle Gerichte zugleich gegessen.

Die Thais lieben es zu essen und speisen oft in großer Runde. Pro Person gibt es mindestens zwei Gerichte und jeder probiert von allem. Gegessen wird mit der Hand sowie manchmal mit Löffel und Gabel.

In thailändischen Familien wird häufig ein zusätzliches Schälchen für die Ahnen oder verstorbene Familienmitglieder aufgedeckt. Zudem legen Thais regelmäßig kulinarische Opfertaben vor buddhistische Heiligtümer. Zu jedem Essen wird Reis gereicht, bei dem es sich je nach Region um duftenden Jasminreis oder weißen Klebreis handelt. Klebreis wird vor allem in Norden von Thailand gegessen. Schwarze und manche weißen Sorten werden auch für Desserts verwendet.

Thai-Curry

Typisch für die thailändische Küche sind frische Zutaten und viele Gewürze. Besonders aromatisch werden die Gerichte dank Ingwer, Limette, Chilischoten, Fischsauce und Thai-Basilikum. Chilischoten werden mit Vorliebe zu Curry-Paste verarbeitet, die es in rot, gelb und grün gibt. Weitere Bestandteile von Currypasten sind unter anderem Koriander, Zitronengras, Knoblauch und Galgant. Die Currypaste wird kurz in einem Wok angebraten und dann mit Kokosmilch abgelöscht.

Je nach Geschmack kann man das Curry mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Garnelen zubereiten. Currypasten lassen sich entweder im Mörser selbst herstellen oder im Asia-Shop kaufen. Bei der Dosierung ist Vorsicht geboten, da Thai-Curry-Pasten für europäische Gaumen oft sehr scharf sind.

Schenken Sie gesundes Essen

Überraschen sie Ihre Nächsten, Ihre Freunde oder Geschäftspartner mit einem Sombun Gutschein. Es gibt sie als 20.-, 50.- oder 100 Franken Gutscheine.

Wir freuen uns auf Euren nächsten Besuch



THAI RESTAURANT & TAKE AWAY – CATERING – EVENTS

**Tösstalstrasse 43
8483 Kollbrunn**

+41 52 525 81 41

<https://sombun.ch>

- Wir freuen uns auch über jede direkte Rückmeldung oder Ihre Rezension auf Google -

-