



PRA-KORB KARN WAI PEN WAE-LA 3 ROON

GASTRONOMEN SEIT 3 GENERATIONEN

RESTAURATEURS DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

Curon Venosta dal 1922

Alassio dal 1956

Alassio Thai Restaurant dal 1998



Lebend gekaufte Produkte: Europäische Hummer, Langusten, Krabben, Austern (auf Bestellung), Muscheln, Meeresfrüchte.

Frisch gekaufte Produkte: Fisch, Kalb, Huhn, Schwein, Obst und Gemüse.

Gefrorene gekaufte Produkte: Garnelen aus Argentinien, Krabben und Tintenfisch.

Produits achetés vivants : Homards européens, homards, crabes, huîtres (sur commande), moules, fruits de mer.

Produits achetés frais : Poisson, veau, poulet, porc, fruits et légumes.

Produits achetés surgelés : Crevettes argentines, crevettes et calmars.

Bor-ri-karn lae pra-gun €3.00

Bedienung und Gedecke: €3,00

Service et couvert €3.00



Ped lek-noi  
Wenig scharf  
Légèrement épicé



Ped parn-klan  
Durchschnittlich scharf  
Épicé modéré



Ped mak  
Sehr scharf  
Très épicé

# AR-HARN REAK NAM-YOI - VORSPEISEN - ENTRÉES

|   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Popia Thod (2 pcs.) (Mai chay sum-rup Celiac)                                                                                                                                                   | €6,00                                                                                           |
| 1 | Vegetarische Brötchen (nicht für Zöliakiekranken)<br>Rouleaux végétariens (non adapt aux personnes cœliaques)                                                                                   |                                                                                                 |
|   | Gai Sa-te (2 pcs.)                                                                                                                                                                              | €6,00                                                                                           |
| 2 | Hühnerspieße mit Kokosnuss<br>Brochettes de poulet à la noix de coco                                                                                                                            |                                                                                                 |
|   | Gai Ho Bai-toei (2 pcs.)                                                                                                                                                                        | €6,00                                                                                           |
| 3 | Huhn in Bambusblättern<br>Poulet enroulé en feuilles de bambou                                                                                                                                  |                                                                                                 |
|   | Kung san-rong (2 pcs.)                                                                                                                                                                          | €6,00                                                                                           |
| 4 | Garnelen in Reisspaghetti<br>Crevettes en spaghettis de riz                                                                                                                                     |                                                                                                 |
|   | Kanon-pang na goong (2 pcs.) (Mai chay sum-rup Celiac)                                                                                                                                          | €6,00                                                                                           |
| 5 | Garnelen-Toast (nicht für Zöliakiekranken)<br>Toast aux crevettes (non adapt aux personnes cœliaques)                                                                                           |                                                                                                 |
|   | Ruam ar-harn reak-nam-yoi (1.2.3.4.5)<br>Vorspeisen-Mix (1.2.3.4.5)<br>Entrées mixtes (1.2.3.4.5)                                                                                               | €15,00                                                                                          |
|   | Thod man Kung (2 pcs.) (Mai chay sum-rup Celiac)<br>Gebratene Garnelenbällchen (nicht für Zöliakiekranken)<br>Boulettes frites aux crevettes<br>(non adapt aux personnes cœliaques)             | €6,00                                                                                           |
|   | Kung ciub paeng thod (Mai chay sum-rup Celiac)<br>Tempura mit Garnelen und Gemüse<br>(nicht für Zöliakiekranken)<br>Tempura aux crevettes et aux légumes<br>(non adapt aux personnes cœliaques) | €14,00                                                                                          |
|   | Hoi malang-phu ob moh-din<br>Hot Pot Miesmuscheln<br>Moules Hot Pot                                                                                                                             | €14,00<br> |
|   | Hoi phad nam prik phao<br>Miesmuscheln in Chilly-Pastete mit Basilikum<br>Moules en pâte de chilly et basilic                                                                                   | €14,00<br> |

# AR-HARN JARN REAK – ERSTE GÄNGE – PÂTES ET RISOTTOS

Kung, Pla-muek, Nuea, Moo, Gai €18.00  
(Mit: Garnelen und/oder Tintenfische, Kalb, Schwein, Huhn)  
(Aux crevettes et/ou calamars, veau, porc, poulet)

Kung-mankron yurop €32,00  
(Mit europäischem Hummer)  
(Aux homards européens)

Kao mun ma-prao, sapparod lae pak (kub lobster tao-nun) €32,00  
Kokosreis, Ananas und Gemüse (nur mit Hummer)  
Riz aux noix de coco, ananas et légumes (aux homards )

Khao Phad/Reis nach thailändischer Art/Riz à la thaïlandaise

Kaho phad prik phao/Chilly-Reis/Riz au chilly



Phad thai/Reisnudeln mit Ei/Pâtes de riz aux œufs

Phad tzi-iu/Reisnudeln ohne Ei/Pâtes de riz sans œufs

Ba-mi phad /Reis-Spaghetti/Spaghettis de riz

Phad wun-sen/Soja-Spaghetti/Spaghettis de soja

# A-HARN LAK – ZWEITE GÄNGE VOM FESTLAND – PLATS DE RÉSISTANCE – TERRE

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Nuea, Moo, Gai                       | €18.00 |
| Mit Kalb oder Huhn oder Schwein      | €18,00 |
| Avec du veau ou du poulet ou du porc | €18.00 |

Phađ nam man hoy/In Austernsauce/Avec sauce aux huîtres

Phađ khing/In Ingwersauce/Avec sauce au gingembre

Gra-tha ron/In Whiskysauce, gegrillt/Avec sauce Whisky au grill

Phađ priao wan/In süß-saurer Sauce/Avec sauce aigre-douce

Phađ ma-karm/In Tamarindensauce/Avec sauce au tamarin

Phađ ma-muang-him-ma-parn  
In Cashewnusse-Sauce  
Avec sauce aux noix de cajou

Yang si-iu/Barbecue in Sojasauce/Barbecue à la sauce de soja

Lemon/Mit Zitrone/Au citron

Thod gra-tiam prik thai/Knoblauch und Pfeffer/Ail et poivre

Phađ nam prik phao  
In Chilly-Basilikum-Pastete-Sauce  
Avec sauce Pate de Chilly et Basilic



Phad gra prao/In Chilly-Sauce/Avec sauce au chilly



Phad Phong ga-ri/Sellerie und Curry/Céleri et curry



Gaeng ga-ri/Curry Gelb/Curry jaune



Panang/Curry Rot/Curry rouge



Nam Tok  
Würziger Kräutersalat  
Salade épicée aux herbes aromatiques



Lab  
Würziger gehackter Kräutersalat  
Salade épicée hachée aux herbes aromatiques



Yam  
Würziger Salat mit frischen Kirschtomaten  
Salade épicée aux tomates cerises fraîches



# A-HARN THA-LE - FISCHGERICHTE - PLATS PRINCIPALES - MER

Gung laea/hrux Plah-Meuk €18.00  
Mit kRABBEN und/oder TintenfischE  
Aux crevettes et/ou calamars

Gung-lai €22,00  
Mit Garnelen aus Argentinien L1  
Aux crevettes argentines L1

Plah kaphng khaw Italia 400/600 kram €22,00  
(Nung hrux thod)  
Mit Goldbrasse Italia-Meeresfischzucht 400/600 g  
Gedämpft oder frittiert  
Aux daurades italienne élevées en mer 400/600  
A' la vapeur ou frite

Nung lemon/Gedämpft mit Zitrone/A' la vapeur parfumée  
au citron

Neung si-iu/Gedämpft mit Soja/A' la vapeur parfumée au  
soja

Phad phak rwn  
Gedämpft mit gemischtem Gemüse  
A' la vapeur avec légumes mixtes

Phad nam man hoy/In Austernsauce/A' la sauce d' huîtres

Phad khing/In Ingwersauce/En sauce au gingembre

Gra-tha ron/In Whiskysauce, gegrillt/En sauce de Whisky au  
grill

Phaḍ priao wan/In süß-saurer Sauce/En sauce aigre-douce

Phaḍ Ma-Karm/In Tamarindensauce/En sauce de tamarin

Phaḍ ma-muang-him-ma-parṇ  
In Cashew-Sauce  
En sauce aux noix de cajou

Yang si-iu/Barbecue in Sojasauce/Barbecue en sauce de soja

Lemon/Mit Zitrone/Au citron

Thoḍ gra-tiam prik thai/Knoblauch und Pfeffer/Ail et poivre

Phaḍ nam prik phao  
In Chilly-Basilikum-Pastete-Sauce  
En sauce de Pâté de Chilly et Basilic



Phaḍ gra prao/In Chilly-Sauce/En sauce au chilly



Phaḍ Phong ga-ri/Sellerie und Curry/Aux Céleris et curry



Gaeng ga-ri/Curry Gelb/Au Curry jaune



Panang/Curry Rot/Au Curry rouge



# SOUP – SUPPEN – SOUPES

Thom Kha Gai €18.00  
Hühnersuppe mit Kokosmilch und Pilzen  
Soupe de poulet au lait de coco et champignons

Tom Yam Gung €18,00  
Würzige Garnelen- oder Meerscharfesuppe mit Pilzen  
und frischen Kirschtomaten  
Soupe aux crevettes ou fruit de mer épicée  
aux champignons et tomates cerises fraîches



Gaeng Kiew Wan €18.00  
Grüne Curry-Suppe mit Gemüse Huhn oder Kalb oder  
Schweinefleisch oder Garnelen und/oder Tintenfische  
Soupe au curry vert avec légumes, au  
poulet ou veau ou porc ou crevettes et/ou calamars



## KRUANG KEING – BEILAGEN – GARNITURES

Kao hom (hom mali Thai) €3.00  
Gedämpfter Reis (duftender thailändischer Jasmin)  
Riz vapeur (thailandais parfumé au jasmin)

Kao phad pak €8,00  
Gebratener Reis mit Gemüse  
Riz sauté aux légumes

Kao phad lae khai €10.00  
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei  
Riz sauté aux légumes et oeufs

# KONG-WAAN – DESSERT – DESSERT

(€7,00)

Kao-niew ma-muang

Mango Sticky Rice

Mango Sticky Rice

Kanom ma-praw/Kokosnuss-Süßigkeiten/Douceurs à la noix de coco

Kluay tod/Gebratene Banane/Banane frite

Sapparod sod/Frische Ananas/Ananas frais

Cream caramel ma-praw (kub caramel lae almond)

Kokosnuss-Caramel-Creme (mit Karamell und Mandeln)

Crèmes caramel à la noix de coco (au caramel et aux amandes)

Panna cotta mojito (pasom nam-tarn sai-dang, sara-nae, Lao-rum, lae chocolate khom)

Panna Cotta Mojito (mit Rohrzucker, Minze, Rum und Bitterschokoladenflocken)

Panna cotta Mojito (avec sucre de canne, menthe, rhum et copeaux de chocolat amer)

Ice-cream apple keaw sai rhue mai-sai brandy apple

Grüner Apfel Eis mit oder ohne Calvaços

Crème glacée à la pomme verte avec ou sans calvaços

Ice-cream lemon sai rhue mai-sai vodka

Zitroneneis mit oder ohne Wodka

Crème glacée au citron avec ou sans vodka

Ice-cream tiramisu (sai lao-rum baba lek noi)

Tiramisu-Eis (mit kleinen Rum-Babas)

Crème glacée au tiramisu (avec petits babas au rhum)

Ice-cream (sai cherry dum, meringue lae Amaretti)

Sahneeis (mit Sauerkirschen, Baiser Mandelmakronen)

Crème glacée à la crème (avec cerises griottes, petites meringues et biscuits amaretti)