



DESSERT

Gluy Thod
Frittierte Bananen 12.-

Kau Niaw Mamung
Klebreis mit frische Mango dazu
Kokosmilch 12.-

Mango
Frische Mango
(Mango Nam Dok Mai) 14.-



THAI GETRÄNK

Chang Bier 4.-

Singha Bier 4.-

Mangosaft 3.50.-

Litschisaft 3.50.-

Kokosnusswasser 3.50.-

Thai Eistee(Cha -Yen) 3.50.-

OISHI Honey Lemon 3.50.-

OISHI Original 3.50.-

OISHI Black Tea & Lemon 3.50.-



Öffnungszeiten

Montag	11:00 - 14:00	
Di. - Do.	11:00 - 14:00	17:30 - 22:00
Freitag	11:00 - 14:00	17:30 - 23:00
Samstag	17:30 - 23:00	
Sonntag	geschlossen	

Warme Küche

11:00 - 14:00 und 17:30 - 21:30

Diaw
Thai Restaurant

Restaurant • Take Away • Party Service

Bruggerstrasse 2/4, 5103 Wildegg

Tel : 062 893 10 15

VORSPEISEN

- 1. Po Pia Thod** 10.00
4 Stk. hausgemachte Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln, dazu süsse Chili-Sauce
- 2. Satay Gai** 10.00
5 Stk. Pouletspiesschen mariniert, dazu Erdnuss-Sauce und Thai Gurkensalat
- 3. Gung Thod** 10.00
5 Stk. panierte Crevetten, dazu süsse Chili-Sauce
- 4. Pouletflügeli** 10.00
4 Stk. fein gewürzte Pouletflügeli, dazu süsse Chili-Sauce
- 5. Samosa** 8.00
5 Stk. würzige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Karotten und Erbsen, dazu süsse Chili Sauce
- 6. Thod Man Pla** 10.00
5 Stk. frittierte, Fischplätzchen gemischt mit Rotes Curry Pasta und Langbohnen dazu süsse Chili-Sauce
- 7. GYOZA mit Poulet** 10.00
5 Stk. frittierte, Teigtaschen gefüllt mit Kohl, Zwiebeln. Knoblauch, Schnittlauch, dazu süsse Chili-Sauce
- 8. GYOZA Vegi** 8.00
5 Stk. frittierte, Teigtaschen gefüllt mit Kohl, Zwiebeln. Knoblauch, Schnittlauch, dazu süsse Chili-Sauce

9. Diaw Teller

1 Stk. Frühlingsrolle, 2 Stk. Satay Gai, 2 Stk. panierte Crevetten, 2 Stk. Gai bai Thoy, 2 Stk. Samosa, 2 Stk. Dim Sum und 2 Stk. Kratong Thong
(knusprig goldener Becher mit Thunfisch)

Für 2 Person 24 .-
Für 3 Person 36 .-

SALATE

- 10. Lab Gai** 15.00
Raffiniert gewürzter Pouletfleischsalat
- 11. Yam Nüa** 16.00
Rindfleischsalat mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Chili
- 12. Som Tam Thai** 14.00
Grüner Papayasalat mit Knoblauch Chili, Limetten, Erdnüssen, Tomaten und Langbohnen
- 13. Yam Wun Sen** 15.00
Traditioneller Glasnudelsalat mit Crevetten

SUPPEN

- 14. Tom Yam Gung**
Feurige Crevettensuppe mit Tomaten Pilzen, Zitronengras, Koriander und Zitronenblättern
- als Vorspeise 16.00
als Hauptspeise mit Jasmi-Reis 22.00*
- 15. Tom Kha Gai**
Pouletfleisch in Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Thai-Kräutern, Zitrone und Korianderblättern
- als Vorspeise 15.00
als Hauptspeise mit Jasmin-Reis 20.00*

Fleischdeklaration

Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz/ Paraguay
Fisch und Crevetten	Thailand/ Vietnam
Entenbrust	China

HAUPTSPESSEN

- 16. Gäng Däng**
Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Basilikum, Thai Aubergine und Chili
- 17. Gäng Gary**
Gelbes Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni und Ananas
- 18. Gäng Kiau Wan**
Grünes Curry mit Kokosmilch, Thai Auberginen, Basilikum, Kaffirlimettenblättern und Chili Bambussprossen
- 19. Gäng Panäng**
Panäng-Curry mit Kokosmilch, Langbohnen, Kaffirlimettenblättern
- 20. Gäng Massaman**
Massaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln und Erdnüssen
- 21. Pad Ga Prauw**
Basilikum-Gericht mit Langbohnen, Bambussprossen und Chilis
- 22. Pad Priaw Wan**
Süsssaures Gericht mit Gurken, Ananas, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni
- 23. Pad Med Mamuang**
Feines Gericht mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis sowie Zwiebeln, Peperoni und an einer delikateten Sauce
- 24. Pad Khing**
Mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen
- 25. Pad Nam Man Hoi**
Pilze mit Pak-Choi, Zwiebeln und Austersauce
- 26. Pad Pak Ruam**
Gemischtes Saisongemüse mit Sojasauce
- 27. Kao Pad**
Gebratener Reis mit Ei, Cherry-Tomaten, Erbsen, Zwiebeln und Thai-Boccoli
- 28. Pad Thai**
Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Ei und Thai-Lauch
- 29. Pad Thai Wun Sen**
Gebratene Glasnudeln mit Sojasprossen, Ei und Thai-Lauch
- 30. Spaghetti Pad Ga Prauw**
Spaghetti mit Thai Basilikum, Chilis Bambussprossen und Langbohnen
- 31. Pad See Ew**
Gebratene Reismudeln mit schwarzer Soja Sauce, Thai Broccoli (Pak Ka Na), und Ei sowie frittiertem Knoblauch

Spezialität des Hauses

32. Entenbrust

Gebratene Entenbrust mit hausgemachter Sauce, Shiitake-Pilzen, Pak-Choi, Karotten und Thai-Broccoli

28.00

Mit Poulet oder Schweinefleisch
20.00 CHF

Mit Rinderfleisch oder Crevetten
22.00 CHF

Mit Entenbrust
23.00 CHF

Mit Tofu und Gemüse
18.00 CHF

