



Willkommen im Nuu's Thai Restaurant

Geführt von Warinsron Nuu, einer ausgebildeten Köchin aus Thailand, steht das Restaurant für authentische thailändische Küche auf höchstem Niveau. Mit langjähriger Erfahrung in der Schweizer Gastronomie bereitet sie jedes Gericht mit Leidenschaft, handwerklicher Präzision und viel Liebe zum Detail frisch zu.

Verwendet werden sorgfältig ausgewählte Zutaten, wann immer möglich aus der Schweiz und von regionalen Produzenten. Die Küche verbindet traditionelle thailändische Rezepte mit einem feinen, modernen Gespür – aromatisch, ausgewogen und charakterstark. Ob mild, fein gewürzt oder intensiv scharf: Im Nuu's Thai Restaurant erleben Gäste Thailand authentisch, verantwortungsvoll und mit echter Herzlichkeit.

Eine persönliche Botschaft von Nuu

Kochen ist für mich mehr als ein Handwerk – es ist meine Art, meine Kultur,
meine Erinnerungen und meine Freude mit Ihnen zu teilen.

Ich danke Ihnen von Herzen für Ihren Besuch und wünsche Ihnen
genussvolle Momente bei uns.

Khob khun mak kha – vielen Dank.

Ihre Nuu



Empfohlene Getränke

Nam Lamjaj 9

süßes thailändisches Fruchtgetränk aus Longansaft

Cha Manau 8

schwarzer Tee mit frischem Limettensaft

Cha Thai 9

Thailändischer Milchtee

Nam Bay Toey 7

Pandan-Saft, Hergestellt aus Pandanblättern

Apero

Aperol Spritz 12

Hugo 12

Prosecco 8

Martini bianco 9



Dessert

Khaw Niaw Mamuang, (Hausgemacht) 15

Klebreis mit Mango und Kokosnussmilch

Panna Cotta Gati, (Hausgemacht) 13

Kokosmilch und jungem Kokosfleisch

Mor Gaeng Brûlée, (Hausgemacht) 13

Kokos, Eier, Pandanblätter mit karamellisierter Kruste

Vorspeise

Frühlingsrolle 13

mit Gemüse serviert und süsser Chili-Sauce, 4 Stück

Som Tam 23

Papaya-Salat mit Chili, Tomaten, Erdnüssen, Karotten und langen Bohnen

Gung Sarong Yam Avocado 19

Frittierte Crevetten mit Avocadosalat

Thod Man Gung Sumhunprai 19

Crevetten Küchlein mit Thaikräuter

Gai Satay 17

Hausgemachte Poulet-Spiesse mit Erdnuss-Sauce, 3 Stück



Hauptgänge

Massaman Nong Gae 38

Massaman-Curry mit Lammkeule, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln.

Gaeng Phed Ped 36

Knusprige Ente in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Früchte und Thai-Basilikum

Panaeng Thai

Panaeng-Curry mit Kokosnussmilch, Zitronenblättern, Erdnüssen, Kaffirlimetten-Blätter

gegrilltes Poulet 34 / gegrilltes Rind 38

Gaeng Khua Bai Chaphlu

Thai-Curry mit Betelblatt, serviert mit Reismudeln

Poulet 34 / Crevetten 38

Phad Thai

Gebratene Reis-Nudeln, Tamarinden-Sauce, Soja-Sprossen, Ei und Erdnüssen

gegrilltes Poulet 34 / Crevetten 38 / gegrilltes Rind 38

Spaghetti Tom Yam Gung 38

Spaghetti mit Crevetten, Zitronengras, Tomaten, Kaffirlimetten-Blätter,
Galgant und Pilzen

Kao Man Gai Thod 34

Reis in Hühnerbrühe mit frittiertem Poulet und süß/sauer Sauce, serviert mit Hühnersuppe

Gai ZaeB 34

Pouletflügeli gefüllt mit gehacktem Poulet Fleisch mit Kräutern und Glasnudeln



Khao Soi

Curry-Kokosnussmilch-Suppe, serviert mit Eiernudeln

gegrilltes Poulet 34 / gegrilltes Rind 200gr. 38

Hor Mok Plaa 32

Zarter gedämpfter Lachs in cremigem Thai-Curry

Gung Thod Wine Daeng 38

Knusprig frittierte Crevetten, die in einer leicht Tamarinden
Rotwein-Sauce geschwenkt wurden

Mi Gati Gai 34

Poulet, Eiernudeln mit Nuu's Spezialsauce (Kokosnussmilch, Curry und Ei)

Tom Gati Salmon 34

Lachs in Kokosnussmilch-Suppe mit Thai Kräuter

Phad Kaprao

Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum und lange Bohnen

gegrilltes Poulet 200gr. 34 / Crevetten 38 / gegrilltes Rind 200gr. 38

Burger Sai Oua 28

Pouletfleisch mit Thailändischen Kräutern, Pommes Frites und Nuu's Spezialsosse

Khao Phad,

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Poulet 34 / Rind 38 / Crevetten 38

Khao Tom Yum Gung 34

Reis und Crevetten gewürzt in Tom Yum Suppe



Satay Steak Nua 38

Zart gegrilltes Rindsteak 200gr. , serviert mit Erdnuss-Sauce.

Khau Naa Ped 36

Reis mit Entenfleisch, übergossen mit einer Hong-Kong Sauce

Mii Kaprao

Eiernudeln mit Chili, Knoblauch, Thai-Basilikum und langen Bohnen

gegrilltes Poulet 34 / Crevetten 38 / gegrilltes Rind 200gr. 38

Goy Nuu's Thai 38

Rindstartar mit thailändischen Kräutern

Nüa jang sääb 38

Rindsteak grilliert mit Nuu's Spezialkräutersauce

Beilagen

Extra Portion Reis 5

Gebratener Reis mit Knoblauch 9

Gebratener Reis mit Ei 9

Gebratene Nudeln 9



Vorspeise (vegetarisch)

Frühlingsrolle 13

mit Gemüse, serviert mit süsser Chili-Sauce, 4 Stück

Som Tam 23

Papaya-Salat mit Chili, Tomaten, Erdnüssen, Karotten und lange Bohnen

Hauptgänge (vegetarisch)

Gaeng Ped Tofu 29

Tofu in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Früchte und Thai-Basilikum

Gaeng Khua Bai Chapflu Tofu 29

Thai-Curry mit Betelblatt

Phad Thai Tofu 29

Gebratene Reisnudeln mit Tofu, Tamarinden-Sauce, Soja-Sprossen, Ei und Erdnüssen

Khao Soi Tofu 29

Tofu in Curry-Kokosnussmilch-Suppe, serviert mit Eiernudeln

Khao Phad Tofu 29

Gebratener Reis mit Tofu, Gemüse und Ei

Khao Tom Yum Tofu 29

Reis und Tofu gewürzt in Tom Yum Suppe



Unser **Poulet- und Rindfleisch** sowie unser **Tofu** stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Das **Lammfleisch** beziehen wir je nach Verfügbarkeit aus dem Appenzellerland oder aus Irland – selbstverständlich hormon- und antibiotikafrei.

Unsere **Crevetten** stammen aus Vietnam, die **Ente** aus Thailand und unser **Fisch (Wildfang)** aus Thailand.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die Unverträglichkeiten auslösen können, steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung.

Nuu's Thai Restaurant, Stadthausstrasse 10b, 8400 Winterthur

www.nuusthairestaurant.ch

Restaurant: 052 260 59 99

In der **Hotel Taverne zum Kreuz** erwartet Sie mehr als nur ein Aufenthalt – es ist eine Einladung zum Ankommen, Abschalten und Geniessen.

Unsere mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Hotelzimmer vereinen zeitlose Eleganz mit behaglichem Komfort und schaffen einen Rückzugsort voller Ruhe und Romantik.

Ob für eine kleine Auszeit zu zweit oder einen besonderen Moment fernab des Alltags – bei uns finden Sie den Raum, um sich rundum wohlfühlen. Gerne informieren wir Sie über Preise und Verfügbarkeiten auf unserer Homepage: **www.taverne-zum-kreuz.ch** oder persönlich bei unserem aufmerksamen Servicepersonal, dass Sie mit Herzlichkeit begleitet.



Hotel 052 260 59 95