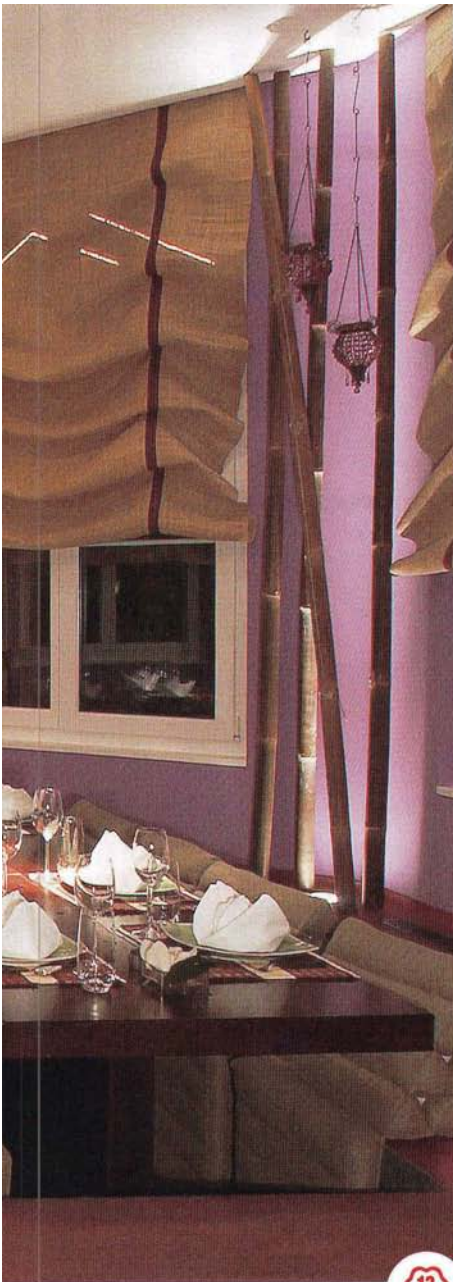




Die besten Thais

Thailand ist so nah wie nie. Denn *Thai food* ist bei uns der beliebteste aus Asiens Küchen. Zehn Restaurants, wo Frühlingsrollen, Tom Yam und Currys ausgezeichnet schmecken.



**SAMUI-THAI in der Seerose
Meisterschwanden AG**

Das Lokal ist optisch und kulinarisch ein Bijou. Und es hat Erfolg. Also unbedingt reservieren! Die Küche ist königlich thailändisch. Das Royal-Thai-Menü gibts ab zwei, das Samu-Thai-Menü ab vier Personen. Die Vorspeisenplatte begeistert mit Klassikern, danach folgen zum Beispiel ein scharfer Salat aus Bananenblüten, Suppe und Currys. Natürlich kann auch à la carte bestellt werden.

Tel. 056 676 68 68, Am Hallwilersee, 5616 Meisterschwanden. Geschlossen: mittags, Sonntag, www.seerose.ch



**NAMUN im Grand Resort
Bad Ragaz Bad Ragaz SG**

Executive Chef Renato Wüst hat sich in Bangkok, Hongkong und Singapur studienhalber an den Herd berühmter Berufskollegen gestellt. Das zeigt Folgen: Im «Grand Resort» hält die asiatische Küche Einzug. Das kleine Restaurant ist schmuck und bezaubert mit einer Terrasse. Die Küche ist klassisch: Dim Sum, Satay, Tom Kha Gai, Currys. Fürs Dessert wird ein kleines Buffet aufgebaut!

**Tel. 081 303 30 30
7310 Bad Ragaz
www.resortragaz.ch**



**AHAAN THAI im Arosa Kulm
Hotel & Alpin Spa Arosa GR**

Wer auf 1850 Meter über Meer Lust auf erstklassigen Thaifood hat, ist im Arosener Fünfsternehotel Kulm richtig. Im Lokal mit lockerer Atmosphäre gibts kein fettiges 08/15-Gebrutzelt, sondern gepflegte Küche. Die Platte mit Jakobsmuscheln, Ente, Riesencrevetten, Satays ist ein fantastischer Auftakt. Papayasalat, Krabbenstüppchen und diverse Currys vollenden den exotischen Höhenflug.

Tel. 081 378 88 88, Innere Poststrasse, 7050 Arosa. Geschlossen: mittags, 21. 9.-3. 12., 18. 4.-17. 6., www.arosakulm.ch



**THAI LOTUS im Hotel National
Luzern**

Im Sommer wird auf der traumhaften Terrasse aufgetragen. Jetzt, in der kälteren Jahreszeit, in der exotischen Stube. Und die königliche Thaiküche mit all ihren Raffinessen wird hier vom Feinsten zelebriert. Wie zum Beispiel die Riesencrevette, in der Reispapierrolle gebacken, die Reispapierrolle mit Hühnchen, der pikante Glasnudel- oder Rindsfiletsalat. Und die knusprig grillierte Ente.

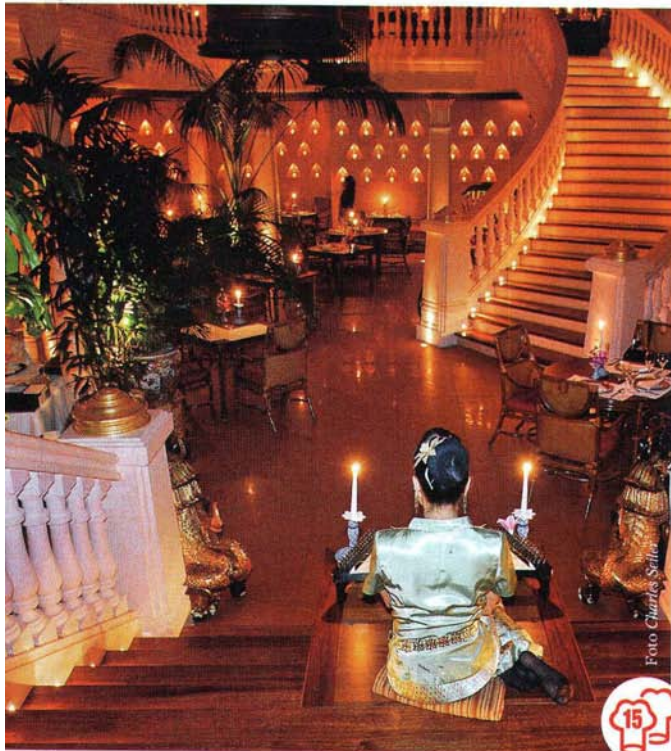
Tel. 041 410 80 38, Haldenstrasse 4, 6006 Luzern. Geschlossen: Dienstag www.residence-national.com



**MAÏ THAÏ
Clarens VD**

Das «Maï Thaï» ist seit Jahren einer der hervorragendsten Botschafter der thailändischen Küche in der Schweiz. Die Terrasse liegt idyllisch über dem Léman, die Sicht auf die Savoyer Voralpen ist spektakulär. Genau wie die Küche. Da sorgen subtile Kombinationen exotischer Genüsse und hiesiger Köstlichkeiten für echte Überraschungen. Und natürlich sind auch die Thai-Klassiker perfekt.

Tel. 021 964 25 36, Rue du Lac 40, 1815 Clarens. Geschlossen: Montag (ausser Juli), 16. 2.-4. 3., www.maithai.ch



THAI GARDEN im Astoria Luzern

Nach wie vor ist der «Thai Garden» das beste Thai-Restaurant der Schweiz. Tipps für alle, die das wunderschöne Lokal mit den vielen Kerzen zum ersten Mal besuchen:
1. Eines der grossen Menüs ordern. So spürt man schnell, was Chef Kamhaeng draufhat! 2. Zumindest nicht auf die Vorspeisenplatte verzichten – die 33 Franken sind gut investiert! 3. Als Dessert unbedingt die frische Thai-Mango kosten.

Tel. 041 226 88 88
Pilatusstrasse 29
6002 Luzern
Geschlossen: Samstag-
und Sonntagmittag
www.astoria-luzern.ch



THAI Genf

Wer nicht mit dem Vorschlag abgespeist werden will, ein Gericht als Takeaway mitzunehmen, muss unbedingt reservieren. Tout Genève geht nämlich hier ein und aus. Am Tisch – am besten im 1. Stock – begreift man rasch, weshalb: Die Produkte sind vorzüglich, die Aromen verbinden thailändische und abendländische Küche perfekt. Klassik-Hits der Stammgäste: Satay und Currys.

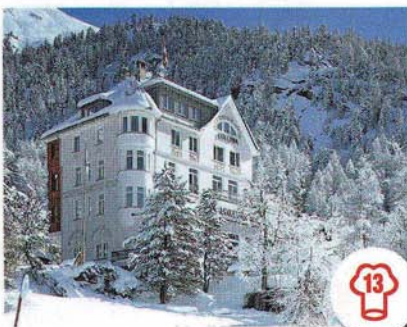
Tel. 022 310 12 54
Rue Neuve-du-Molard 3, 1204 Genf
Geschlossen: Sonntag
www.thai-geneve.com



THAI – LA COLLINA Pontresina GR

Wem im Engadin der Sinn nach Chili, Koriander, süssem Basilikum, Curry, Zitronengras und Kokosnuss steht, dem ist die authentische Thaiküche im «La Collina» zu empfehlen, die optisch und geschmacklich stimmig inszeniert wird. Die Vorspeisen sind klassisch. Liebhaber von rässigen Essenzen setzen am besten auf die Evergreens Tom Yam Gung und diverse Currys.

Tel. 081 838 85 85
7504 Pontresina
Geschlossen: Mai und November
www.collina.ch



KITTIPON'S FINEST THAI CUISINE, Krone Binningen BL

Hier sitzt man an geschmackvoll gedeckten Tischen, inmitten von Bambus und Orchideen. Asiatisches Ambiente vermittelt auch der zuvorkommende Service. Die Küche ist traditionsbewusst. Zum Beispiel: knusprige Ravioli, Scampi im Teig, Frühlingsrollen, frittierte Vermicelli, Papayasalat, gedämpfter oder gebratener Fisch, Spicy Beef und Ente mit Knoblauch, Pfeffer und Ingwer.

Tel. 061 421 20 42, Hauptstrasse 127,
4102 Binningen. Geschlossen:
Samstagmittag, Sonntag, Montag, Juli
www.kittipon-thai-restaurant.ch



LE THAI Neuenburg

Das «Le Thai» ausgangs der Altstadt ist ein Pluspunkt für die Gastronomie der Stadt. Mit Ausnahme des Patrons, der ein amüsantes Neuenburg-Quebec-Französisch spricht, stammen die Mitarbeiter mehrheitlich aus Fernost. Zur Wahl stehen drei Menüs (davon eins ausschliesslich mit Fisch und Krustentieren) sowie À-la-carte-Gerichte, vorwiegend Thaiklassiker.

Tel. 032 725 00 60, Rue de l'Ecluse 13,
2000 Neuenburg. Geschlossen:
Samstagmittag, Sonntag, Montag,
12. 7.–10. 8., www.letthai.ch

