

# Unerwartet. Urban. Sinnlich.

Begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch die Kochkunst des modernen Thailands, die Sie hinreissen und Ihre Sinne entführen wird.

Was Sie im Contemporary Thai Restaurant Loy Fah erleben, ist ein Novum in der Schweiz – entworfen durch den thailändischen Stargastronomen Chef Tammasak Chootong (Noi). Küchenchef Pich Tongurai setzt dieses Konzept mit seinem Team gekonnt und kreativ um und lässt Sie für einen Abend in eine glanzvolle Welt entschweben, in der Thailands Geist und Bangkoks Moderne verschmelzen.

LOY FAH  
CONTEMPORARY  
THAI  
RESTAURANT



Pich Tongurai

Tammasak Chootong (Noi)



Preise (Set-Menü oder freie Gangwahl aus der Karte)  
Prices (set menu or free selection from the menu)

3-Gang Dinner  
3 course menu  
CHF 95.-

3-Gang Dinner am Fenstertisch  
3 course menu at guaranteed window table  
CHF 105.-

4-Gang Dinner  
4 course menu  
CHF 105.-

4-Gang Dinner am Fenstertisch  
4 course menu at guaranteed window table  
CHF 115.-

## Contemporary Thai Set Menü 1

### Tuna Tatar "Laab"

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Frisches Tuna Tatar nach dem Rezept der Isaan-Küche  
*Fresh Tuna tatar with spices from the north-east region Isaan*

### "Tom Kha" Cappuccino

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Kokossuppe "Tom Kha" mit Galangalwurzel, Kokosmilch und thailändischen Kräutern, fein aufgeschäumt zu einem Cappuccino, serviert mit einer gegrillten Jakobsmuschel  
*"Tom Kha" cappuccino with galangal root, coconut broth, Thai herbs, served with a grilled scallop*

### Rindfleisch Curry "Massaman Nua"

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Geschmorte Rinderbacke in Massaman Curry  
*Braised beef cheek with Massaman curry sauce*

### Flammierte Banane "Mekong-Style"

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Flammierte Thai Banane mit Kahlua-Kaffeelikör und Mekong Rum und hausgemachtem Kaffee-Eis  
*Thai banana flambé "Mekong style" with Kahlua and Mekong Rum and homemade coffee ice cream*

## Contemporary Thai Vegi Set Menü 2

### Pomelo Salat Vegi "Yam Som O" V

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Thailändischer Pomelo Salat mit gebratenen Palmherzen  
*Thai pomelo salad with grilled palm hearts*

### "Tom Kha Hed" Cappuccino V

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Die bekannte Kokossuppe "Tom Kha" mit Pilzen, Galangalwurzel, Kokosmilch und thailändischen Kräutern  
*"Tom Kha Hed" cappuccino with galangal root, coconut broth, Thai herbs and mushrooms*

### Rotes Thai Gemüsecurry "Geang Daeng Pak" V

Auserlesene Gemüse in rotem Thai Curry  
*Assorted Thai vegetables in Thai red curry*

### Mango-Stickyrice "Khao Niau Ma Muang" V

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

Klebereis-Frühlingsrolle mit flammiertem Thai Mango und schwarzem Sesameis  
*Mango sticky rice spring roll with flamed mango and black sesame ice cream*



## Vorspeisen und Salate *Starters and salads*



### **Tuna Tatar "Laab"** LOY FAH SIGNATURE DISH

Frisches Tuna Tatar (PH) nach dem Rezept der Isaan-Küche (Nordost-Thailand), begleitet von gebackenen Pilzen und Tapioka Chips  
*Fresh Tuna tatar (PH) with spices from the north-east region Isaan, with crispy fried mushrooms and tapioca chips*

### LOY FAH SIGNATURE DISH Foie gras "Miang"

Foie gras (FR) Häppchen nach thailändischer Art, serviert in Betelpfefferblättern, Thai Kräutern und süsser Kräutersauce  
*Foie gras bites (FR) Thai style served in betel leaves, Thai herbs and sweet herbal sauce*



### **Rindfleischsalat "Nua Nham Tok"** LOY FAH SIGNATURE DISH

Rosa gebratene Black Angus-Streifen (CH), mariniert mit Isaan-Kräutern aus Nordost-Thailand, Gewürzen, Litschi und Quinoa-Klebereis  
*Medium grilled Black Angus stripes (CH), marinated with Isaan-herbs from North-east Thailand, spices, lychees and quinoa sticky rice*



## Vorspeisen und Salate *Starters and salads*

### LOY FAH SIGNATURE DISH Pomelo Salat "Yam Som O"

Thailändischer Pomelo Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln (JP), getoasteten Kokosnussflocken, Thai Basilikum und Tamarind Sauce  
*Thai Pomelo salad with grilled sea scallops (JP), toasted coconut flakes, Thai basil and tamarind sauce*



### **Ceviche Fischsalat "Share Nham Pla"**

Thailändischer Königsfischsalat (roh, AU) mit Zitronengras, Meer-Algentrauben und Chili-Limetten-Dressing  
*Thai style king fish ceviche (raw, AU) with lemongrass, sea grapes and chili lime dressing*

### **Papaya Salat "Som Tam"**

Scharfer Papayasalat mit gegrillten Black Angus-Streifen (CH)  
*Spicy Thai green papaya salad with grilled Black Angus stripes (CH)*





### Bananenblütensalat "Yam Hua Plee" **V**

Bananenblütensalat an gebratener Chilipaste und Tamarind-Dressing, mit Cashewnüssen und Kurkuma-Kokosnusscrème.

*Banana blossom salad with roasted chili paste and tamarind dressing, cashew nuts and turmeric coconut cream*

### Vegi „Miang“ **V**

Häppchen mit gebratenem Thai Minimais in Betelpfefferblättern, Thai Kräutern und Kräutersauce

*Pan fried Thai baby corn in betel leaves, Thai herbs and herbal sauce*



### Pomelo Salat Vegi "Yam Som O" **V**

Thailändischer Pomelo Salat mit gebratenen Palmherzen, getoasteten Kokosnussflocken, Thai Basilikum und Tamarind-Sauce

*Thai pomelo salad with grilled palm hearts, toasted coconut flakes, Thai basil and tamarind sauce*

LOY FAH  
SIGNATURE DISH

**V** vegetarisch vegetarian

### LOY FAH "Tom Kha" Cappuccino

SIGNATURE DISH

Die bekannte Kokossuppe "Tom Kha" mit Galangalwurzel, Kokosmilch und thailändischen Kräutern, fein aufgeschäumt zu einem Cappuccino

und serviert mit einer gegrillten Jakobsmuschel (JP)  
*"Tom Kha" cappuccino with galangal root, coconut broth, Thai herbs, served with a grilled scallop (JP)*



### "Tom Yam Goong"

Traditionelle sauer-scharfe Suppe mit Zitronengras und Black-Tiger-Crevetten (VN)

*Traditional hot and sour "Tom Yam Goong" with lemongrass and black tiger prawns (VN)*

### LOY FAH "Tom Kha Hed" Cappuccino **V**

SIGNATURE DISH

Die bekannte Kokossuppe "Tom Kha" mit Pilzen, Galangalwurzel, Kokosmilch und thailändischen Kräutern, fein aufgeschäumt zu einem Cappuccino

*"Tom Kha Hed" cappuccino with galangal root, coconut broth, Thai herbs and mushrooms*



## Hauptgänge *Main courses*



### Wolfsbarsch "Pla Ob Kamin" LOY FAH SIGNATURE DISH

Im Backpapier gedämpfter Wolfsbarsch (FR) "Thai papillote" mit thailändischem Gemüse, Kurkuma und Galangalwurzel-Buttersauce  
*In baking-paper steamed loup de mer (FR) "Thai papillote" with Thai vegetables, turmeric and galangal root-butter sauce*



### LOY FAH SIGNATURE DISH Rindfleisch Curry "Massaman Nua"

Geschmorte Rinderbacke (IE) in Massaman Curry, serviert mit Kokosnuss-Gnocchi, Edamame Bohnen-Sauce und Cashewnuss-Crumbles  
*Braised beef cheek (IE) with Massaman sauce, coconut gnocchi, edamame bean salsa & cashew nut crumbles*



### Scharfer Thai Basilikum "Phad Kaprao"

Gegrillte Black Angus-Streifen (CH), im Wok geschwenkt mit grünem Spargel und Pilzen und leicht scharfer Thai-Basilikum-Sauce  
*Grilled Black Angus stripes (CH), wok-tossed with green asparagus, mushrooms and spicy Thai basil sauce*



### Marinierte Pouletbrust "Gai Golae"

BBQ-Curry marinierte Hühnerbrust (CH) nach südthailändischer Art mit eingelegtem „Ajaad“ Gemüse  
*BBQ southern Thai curry marinated chicken breast (CH) with pickled vegetables „Ajaad“*

### Traditionelles Entencurry "Geang Phed Ped"

Confit-gegarte Ente (FR) in rotem Thai Curry mit Litschi und Ananas  
*Confit duck (FR) in Thai red curry with lychees and pineapple*



## Hauptgänge *Main courses*

### Tiger Prawns mit Tamarind Sauce "Goong Yang Sauce Makhaam"

Gegrillte Black Tiger Crevetten (VN) mariniert in thailändischen Kräutern, serviert mit Tamarind Sauce und gegrillten Zucchini  
*Grilled black tiger prawns (VN) marinated in Thai herbs, served with tamarind sauce and grilled zucchini*





## Hauptgänge *Main courses*



### Tofu Pad Krapao **V**

Gebratener Tofu mit Spargel, Babymais und Pilzen an einer würzig-scharfen Thai-Basilikum-Sauce  
*Seared tofu with asparagus, baby corn, mushrooms and spicy Thai hot basil sauce*

### “Phad Thai”

Traditionelles Nudelgericht “Phad Thai” mit gebackener Krabbe  
*Traditional “Phad Thai” with crispy fried soft shell crab*



### Vegi “Phad Thai” **V**

Traditionelles Nudelgericht “Phad Thai” mit Thai-Kräuter Gemüse Tempura  
*Traditional “Phad Thai” with Thai herbs vegetable tempura*

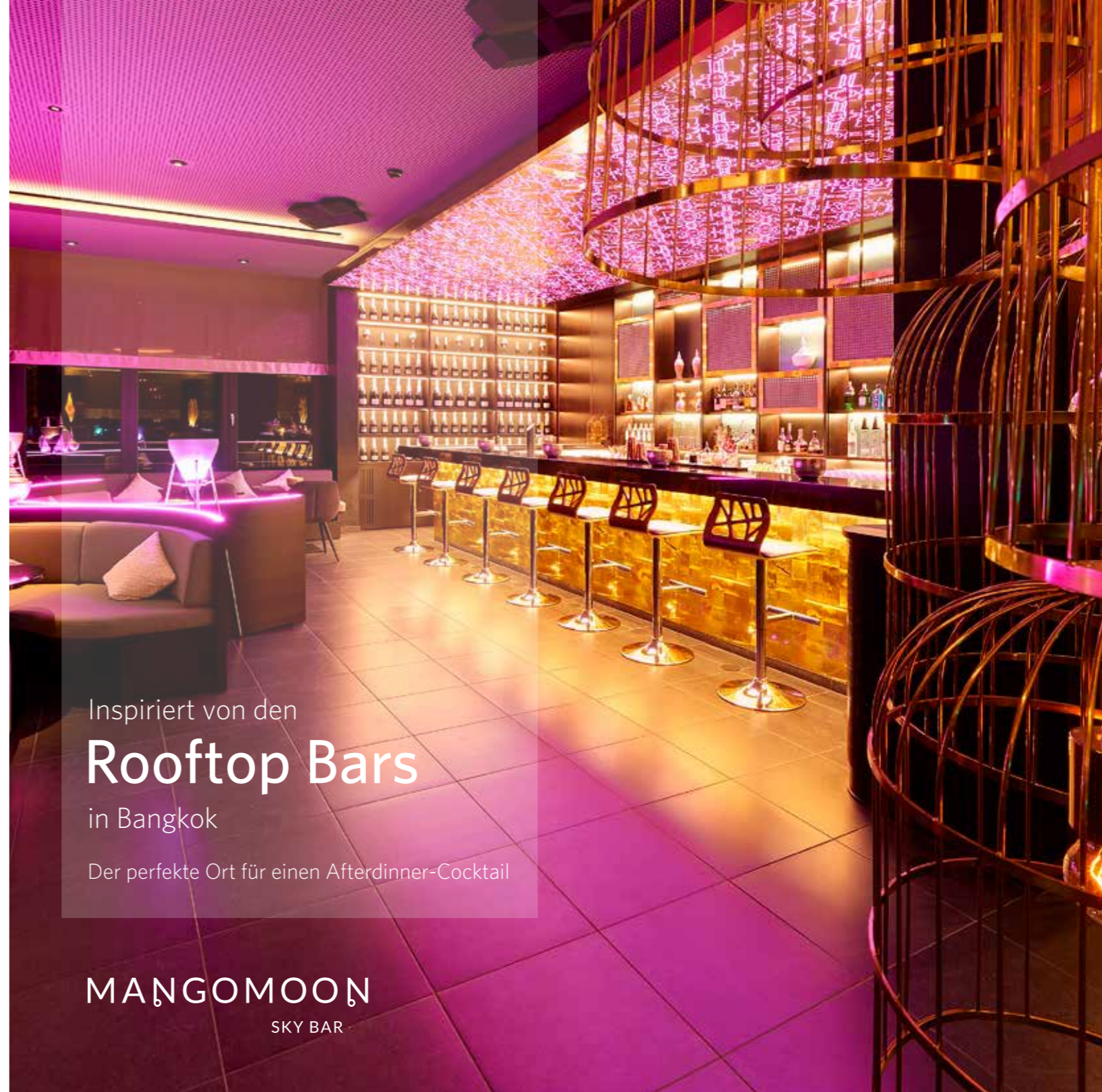


### Rotes Thai Gemüsecurry “Geang Daeng Pak” **V**

Auserlesenes Gemüse in rotem Thai Curry mit Litschi, Ananas und Tofu  
*Assorted vegetables in Thai red curry with lychees, pineapple and tofu*



**V** vegetarisch *vegetarian*



Inspiriert von den  
**Rooftop Bars**  
in Bangkok

Der perfekte Ort für einen Afterdinner-Cocktail

**MANGOMOON**  
SKY BAR





**Flambierte Banane "Mekong Style"** LOY FAH SIGNATURE DISH

Flambierte Thai Banane mit Kahlua-Kaffeelikör und Mekong Rum und hausgemachtem Eis aus gerösteten Kaffeebohnen von der Thai Royal Project Foundation  
*Thai banana flambé "Mekong style" with Kahlua and Mekong Rum and homemade ice cream from roasted coffee beans grown under the Thai Royal Project Foundation*

LOY FAH SIGNATURE DISH **Mango-Stickyrice "Khao Niau Ma Muang"**

Klebereis-Frühlingsrolle mit flambierter Thai Mango und schwarzem Sesameis  
*Mango sticky rice spring roll with flamed mango and black sesame ice cream*



**Auserlesene, hausgemachte Glacen und Sorbets**

*Assorted homemade ice-creams and sorbets*

**Glacen | ice creams**

Zitronengras | *lemongrass*  
Schwarzer Sesam | *black sesame*  
Kaffee | *coffee from the Thai Royal Project Foundation*

**Sorbet**

Mango  
Ananas-Ingwer | *pineapple-ginger*  
Kokosnuss | *coconut*  
Tamarind  
Litschi | *lychee*

**Thai Kürbisflan „Royal Style“**

Thailändischer Kürbisflan mit Kokosnusseis und Orangenmousse-Hüppe  
*Thai pumpkin flan with coconut ice cream and orange mousse cigar*

