

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

Lieber Gast

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der thailändischen Küche und geniessen Sie authentische Aromen direkt im höchstgelegenen Dorf des Appenzellerlands. Unser Restaurant ist stolz darauf, Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen Gerichten anzubieten, die von den reichen kulinarischen Traditionen Thailands inspiriert sind.

Bei Aksara Thai verwöhnen wir Sie mit einer gelungenen Kombination aus frischen Zutaten, exotischen Gewürzen und traditionellen Kochtechniken, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere talentierten thailändischen Köche bereiten jedes Gericht mit grosser Sorgfalt zu und legen grossen Wert auf Qualität und Authentizität.

Ob Sie ein Liebhaber von scharfen Currygerichten sind, die mit einer Vielzahl von Gewürzen und frischen Kräutern zubereitet werden, oder ob Sie die leichten und erfrischenden Aromen von gebratenem Gemüse und duftendem Jasminreis bevorzugen, bei uns werden Sie sicherlich etwas finden, das Ihren Gaumen erfreut.

Unser Restaurant bietet eine gemütliche und einladende Atmosphäre, in der Sie sich entspannen und das Essen in vollen Zügen geniessen können. Wir legen grossen Wert auf erstklassigen Service und stehen Ihnen gerne mit Empfehlungen und Erklärungen zu den verschiedenen Gerichten zur Seite.

Wir freuen uns auch, private Veranstaltungen und Feiern zu beherbergen. Egal, ob Sie einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Firmenfeier oder einen anderen besonderen Anlass feiern möchten, wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten!

### Schärfe der Gerichte

🌶️ steht für Chili und geht von wenig-scharf bis extrem-Scharf. Bei Gerichten mit dem Chili-Symbol kann nach Wunsch-Schärfe gekocht werden. Sie können wählen von 1 bis 5.

### Allgemeine Informationen

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region. Bei den Gerichten kann es wegen Lieferengpässen zu kleinen Änderungen der Zutaten kommen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive 8.1% MwSt.

### Allergien und Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### Herkunftsdeklaration

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel: Schweiz

Fisch, Krustentiere: Zentralatlantik, Thailand, Vietnam

Ihr Aksara Team

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Vorspeisen

**100 Poa Pia Taod (Frühlingsrollen)** Vegetarisch: 8.50 / Fleisch & Vegeratisch: 9.00 / Fleisch: 9.50

*4 Stück selbstgemachte, knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und wahlweise Fleisch. Serviert mit einer aromatischen süss-sauren Chilisauce. Die perfekte Vorspeise für den Genuss asiatischer Aromen.*



**101 Gung Schub Päng Taod (Crevetten Torpedos)**

*4 Stück zarte, knusprige Garnelen im Tempura-Teigmantel. Perfekt frittiert und serviert mit einer delikaten Dip-Sauce.*



8.50

**102 Gung Hom Pha (frittierte Garnelen)**

*4 Stück zarte Garnelen gehüllt in krossen Reisblättern begleitet von einer süsssauren Sauce.*



8.50

**103 Giaw Taod (gebackene Wanton)**

*4 Stück knusprige frittierte Teigtaschen, gefüllt mit herzhafter Mischung aus Rinds-Hackfleisch und aromatischen Gewürzen. Perfekt frittiert und serviert mit einer verlockenden süss-sauren Sauce. Ein Genuss, der die Sinne verwöhnt.*



9.50

**104 Gai-Satay**

*4 Stück zarte Pouletspiesse, mariniert in duftenden Gewürzen, gegrillt zur Perfektion. Serviert mit einer cremigen Erdnusssauce. Ein kulinarischer Ausflug nach Südostasien.*



9.50

**110 Thai Aksara Fantasy (ab zwei Personen) für 2 Personen: 22.50 / für 3 Personen: 33.50**

*Mit 2x Frühlingsrollen mit Fleisch, 2x Frühlingsrollen vegetarisch, 2x Gung Schub Päng Taod, 2x Gung Hom Pha, 2x Giaw Taod, 2x Gai-Satay, 1x Som Tam Thai mit Saucen*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Salate

#### 300 Som Tam Thai (Papayasalat)

*Som Tam Thai ist ein klassischer thailändischer grüner Papayasalat. Er kombiniert geriebene grüne Papaya mit einer pikanten Mischung aus Chili, Limettensaft, Fischsauce, Knoblauch und Zucker. Diese Aromen verbinden sich zu einem süß-sauren, scharfen und herzhaften Geschmackserlebnis. Erdnüsse, Tomaten oder Bohnen ergänzen die Textur. Som Tam Thai ist eine erfrischende und belebende Beilage, die oft zu anderen thailändischen Gerichten gegessen wird.*

13.50



#### 301 Som Tam Boo Pla Ra (Isan Papayasalat)

**klassisch: 13.50 / mit Krabben als Hauptspeise: 22.00**

*Som Tam Boo Pla Ra ist eine einzigartige Variation des thailändischen grünen Papayasalats (Som Tam Thai), bei der anstelle von Fischsauce die fermentierte Fischsauce "Pla Ra" verwendet wird. Die Kombination aus geriebener grüner Papaya, scharfen Gewürzen und Pla Ra verleiht diesem Gericht einen intensiven und salzigen Geschmack.*



#### 302 Yum Wun-Sen

*Yum Wun Sen ist ein leichter und erfrischender thailändischer Glasnudelsalat. Er kombiniert durchsichtige Glasnudeln mit frischen Kräutern, knackigem Gemüse, Pilzen, Chili, Erdnüssen, gehacktem Schweinefleisch, Krevetten und einer würzigen Limettendressing. Dieser Salat ist bekannt für seine ausgewogene Mischung aus süßen, sauren, scharfen und herzhaften Aromen, die jeden Bissen beleben.*

16.50



#### 303 Yam Ruam (mit Meeresfrüchten)

*Yam Ruam ist ein köstlicher thailändischer Meeresfrüchtesalat, der eine vielfältige Auswahl an Meeresfrüchten mit frischen Kräutern und Gewürzen kombiniert. Dieser bunte Salat ist bekannt für seine belebende Mischung aus scharfen, sauren und herzhaften Aromen.*

20.50



#### 304 Laab

**Poulet: 18.50 / Schwein: 18.50 / Rind: 21.50**

*Laab ist ein thailändisches Gericht aus fein gehacktem Fleisch, entweder mit Huhn, Schwein oder Rind, das mit geröstetem Reispulver, frischen Kräutern, Limettensaft, Chili und Fischsauce gewürzt wird. Es bietet eine ausgewogene Mischung aus scharfen, sauren und herzhaften Aromen und wird mit Gemüse und Jasminreis serviert.*



#### 305 Nam Tok

**Schwein: 19.50 / Rind: 22.50**

*Nam Tok, auch bekannt als "Wasserfall-Salat", ist ein thailändisches Gericht, das ähnlich wie Laab zubereitet wird. Es besteht aus gebratenem Rindfleisch oder Schweinefleisch, das in dünne Scheiben geschnitten und mit geröstetem Reispulver, Kräutern, Limettensaft, Chili und Fischsauce gewürzt wird. Nam Tok bietet ein reiches Aromenspiel aus scharfen, würzigen und herzhaften Noten. Es wird mit Gemüse und Jasminreis serviert.*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Suppen

#### 200 Tomyam 🍴

**Poulet Vorspeise: 12.50 / Poulet Hauptspeise: 17.50 / Krevetten Hauptspeise: 19.50**

*Tom Yum Suppe ist eine scharfe und saure thailändische Suppe, die oft als Vorspeise serviert wird. Sie enthält eine klare Brühe, die mit frischen Zutaten wie Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Galgantwurzel, Chili, Pilzen und Pouletfleisch, Krevetten oder Meeresfrüchten zubereitet wird. Die Suppe zeichnet sich durch eine ausgewogene Kombination von scharfen, sauren und würzigen Aromen aus und ist ein beliebtes Gericht in der thailändischen Küche.*



#### 201 Tomyam mit Meeresfrüchten (Hauptspeise) 🍴

**24.50**

*Die Tomyam-Suppe mit Meeresfrüchten ist eine würzige thailändische Delikatesse. Ihre orangefarbene Brühe ist eine kühne Mischung aus scharfem und saurem Geschmack. Die Meeresfrüchte verleihen der Suppe eine herzhafte Textur und nehmen die Aromen auf. Frische Zutaten wie Zitronengras, Limette und Kräuter runden das Aroma ab. Die Tomyam-Suppe ist eine kraftvolle Explosion von Aromen und Geschmack.*



#### 202 Tom Kha Gai

**Vorspeise: 11.50 / Hauptspeise: 16.50**

*Tom Kha Gai ist eine thailändische Kokosnuss-Hühnersuppe. Sie kombiniert zartes Hühnerfleisch, Pilze und Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-Basis. Die Suppe zeichnet sich durch ihre sanfte Schärfe und das einzigartige Aroma von Galgant, Zitronengras und Limettenblättern aus. Tom Kha Gai ist eine köstliche Balance aus herzhaftem Geschmack und exotischem Flair.*



#### 203 Gang Dschued Wun Sen Mu-Sub

**Vorspeise: 11.50 / Hauptspeise: 16.50**

*Gaeng Jued Woon Sen ist eine zarte thailändische Suppe mit klarer Brühe, Glasnudeln, Gemüse und Schweinefleisch. Die Suppe zeichnet sich durch einen milden, ausgewogenen Geschmack aus und wird oft mit frischen Kräutern garniert. Sie ist eine erfrischende Option für Liebhaber leichter Aromen in der thailändischen Küche.*



#### 204 Guay Tiew Tom Yum (Hauptspeise)

**18.50**

*Guay Tiew Tom Yum ist ein thailändisches Nudelgericht, das auf der Basis einer würzigen und sauren Tom Yum Suppe zubereitet wird. Es besteht aus Reisnudeln, die in der Suppe gekocht werden, und wird oft mit fein gehacktem Schweinefleisch und Tofu sowie frischen Kräutern wie Koriander und Frühlingszwiebeln serviert. Es ist bekannt für seinen scharfen und erfrischenden Geschmack.*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Nudelgerichte

#### 510 Pad Thai

Tofu: 18.50 / Poulet: 20.50 / Schwein: 20.50 / Krevetten: 22.50

*Köstliches Pad Thai, perfekt zubereitet mit einer reichhaltigen Mischung aus gebratenen Nudeln, frischem Gemüse und Tofu, Fleisch oder Krevetten in einer aromatischen, leicht süsslichen Sauce.*



#### 511 Pad Si Ew

Tofu: 18.50 / Poulet: 20.50 / Schwein: 20.50 / Krevetten: 22.50

*Pad Si Ew ist ein köstliches thailändisches Nudelgericht, das sich durch breite Reismudeln auszeichnet, die in einer herzhaften Sojasauce-Grundlage gebraten werden. Die Nudeln werden zusammen mit frischem Gemüse, wie Thai Brokkoli, Karotten und Ei, zubereitet und mit einer Auswahl an Fleisch oder Tofu kombiniert. Das Gericht zeichnet sich durch seine köstliche Mischung aus salzigen, süssen und herzhaften Aromen aus und bietet eine reichhaltige Erfahrung für Feinschmecker jeden Alters.*



### Special

#### 520 Isan Set

*Diese Thai-Speise kombiniert aromatischen Klebreis mit knusprig frittiertem Hühnchen, dazu gibt es einen erfrischenden Papayasalat und eine würzige Chili-Sauce.*

22.50



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Klassiker

#### 505 Pad Pak Ruam 🍴 (Gebratenes Wok-Gemüse)

*Pad Pak Ruam ist ein köstliches thailändisches Gericht, das aus einer vielfältigen Auswahl an frischem Wok-Gemüse zubereitet wird. Die knackigen Gemüsesorten werden in einer würzigen und aromatischen Sauce gebraten, die dem Gericht eine einzigartige Geschmacksnote verleiht. Serviert wird dieses herrliche Gericht mit duftendem Jasminreis.*

16.50



#### 506 Pad Prian Wan (Poulet süss-sauer)

*Pad Prian Wan ist ein köstliches thailändisches Gericht, das sautiertes Gemüse, zartes Poultefleisch und eine süss-saure Sauce kombiniert. Das Gericht wird serviert mit duftendem Jasminreis.*

18.50



#### 507 Pad Kra Prao 🍴

Poulet: 21.50 / Schwein: 21.50 / Rind: 23.50

*Ein köstliches thailändisches Gericht, bei dem zartes Fleisch mit frischem Basilikum in einer würzigen Sauce aus Knoblauch, Chili und Sojasauce gebraten wird. Serviert mit duftendem Jasminreis, vereint dieses Gericht pikante Aromen mit einem Hauch von Süsse, das die Geschmacksknospen verwöhnt.*



#### 509 Gai Pad Met Ma Muang 🍴

*Gai Pad Met Ma Muang ist ein köstliches thailändisches Gericht, das saftig gebratenes Hühnerfleisch mit knackigen Cashewnüssen und süss-saurem Geschmack kombiniert. Serviert wird diese delikate Kreation mit duftendem Jasminreis, der die Aromen perfekt ergänzt.*

23.50



#### 512 Khao Pad (gebratener Jasmin-Reis)

Vegetarisch: 17.00 / Poulet: 18.50 / Schwein: 18.50 / Krevetten: 20.50

*Khao Pad ist ein thailändisches Gericht, bei dem gebratener Jasminreis mit Gemüse, Ei und Gewürzen kombiniert wird. Es bietet eine köstliche Mischung aus Aromen und Texturen.*



#### 515 Nua Pad Nam Manhoy (Rindfleisch mit Austernsauce)

*Ein Gericht, das Ihre Geschmacksknospen verzaubert. Zartes Rindfleisch wird in einer köstlichen Austernsoße gebraten, ergänzt durch frisches Gemüse. Ein Geschmackserlebnis aus der thailändischen Küche.*

23.50



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Currys

#### 500 Kaeng Daeng (Rotes Thai Curry) 🍲

Tofu: 18.50 / Poulet: 19.50 / Schwein: 19.50 / Krevetten: 21.50 / Rind: 22.50

*Rotes Thai Curry mit Kokosnussmilch, Bambus und Thai Basilikum (serviert mit Jasminreis)*



#### 501 Kaeng Khiao Wan (Grünes Thai Curry) 🍲🍲

Tofu: 18.50 / Poulet: 19.50 / Schwein: 19.50 / Rind: 22.50

*Grünes Thai Curry mit Kokosnussmilch, Thai Auberginen, Bambus, Gemüse und Thai Basilikum (serviert mit Jasminreis)*



#### 502 Kaeng Panäng (Panäng Curry) 🍲

Poulet: 21.00 / Schwein: 21.00 / Rind: 23.00

*Ein köstliches thailändisches Curry-Gericht mit cremiger Kokosmilchbasis, Thai Auberginen, Panäng-Curry, zartem Fleisch und Kaffir-Limettenblättern. Serviert mit duftendem Jasminreis.*



#### 503 Massaman Curry

Tofu: 20.00 / Poulet: 21.00 / Schwein: 21.00 / Rind: 24.00

*Köstliches thailändisches Gericht mit cremiger Kokosmilchsoße, exotischen Gewürzen, Kartoffeln und Erdnüssen für ein süß-herzhaftes Geschmackserlebnis. Serviert mit duftendem Jasminreis.*



#### 504 Kaeng Pha (Thai Jungle Curry) 🍲🍲🍲

Poulet: 20.50 / Schwein: 20.50 / Rind: 23.50

*Kaeng Pha, auch bekannt als Thai Jungle Curry, ist ein aromatisches und würziges thailändisches Currygericht, das mit einer Vielzahl von frischen Gemüsesorten und zarten Fleischstücken zubereitet wird. Die exotischen Aromen der Currypaste vermischen sich harmonisch mit der Intensität der Gewürze und schaffen ein geschmackvolles Geschmackserlebnis, das die Sinne belebt. Serviert wird dieses köstliche Gericht mit duftendem Jasminreis.*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Fisch

#### 400 Pla Thod Kra Tiam Prik Tai

28.50

*"Pla Thod Kra Tiam Prik Tai" ist ein thailändisches Gericht, das frittierten Fisch mit Knoblauch und Pfeffer beschreibt. Der Fisch wird goldbraun gebraten und dann mit einer Mischung aus Knoblauch und Pfeffer gewürzt, was ihm einen herzhaften und würzigen Geschmack verleiht. Dieses Gericht ist für seine knusprige Textur und den intensiven Geschmack von Knoblauch und Pfeffer bekannt. Es wird mit Reis serviert und ist ein beliebtes Gericht in der thailändischen Küche. Serviert mit duftendem Jasminreis.*



#### 401 Pla Rad Prik 🌶️🌶️

30.00

*"Pla Rad Prik" ist ein klassisches thailändisches Gericht, mit gebratenen Fisch an scharfer süss-saurer Chili-Sauce. Der Fisch wird knusprig gebraten und dann mit einer würzigen Sauce aus Chili, Knoblauch, Fischsauce und anderen Gewürzen überzogen. Das Ergebnis ist ein Gericht mit einer Kombination aus knuspriger Textur und scharfem, herzhaftem Geschmack. Es wird mit Reis serviert und ist eine beliebte Wahl in der thailändischen Küche für Liebhaber von scharfen Aromen. Serviert mit duftendem Jasminreis.*



#### 403 Chu Chee Fish Curry 🌶️🌶️

30.00

*Chu Chee Fish Curry ist ein thailändisches Fischgericht, bei dem der Fisch in einer reichhaltigen, cremigen Kokosnusssauce mit roter Currypaste und verschiedenen Gewürzen gekocht wird. Diese Kombination aus süssen, salzigen und würzigen Aromen macht das Gericht zu einem beliebten und köstlichen Vertreter der thailändischen Küche. Serviert wird es mit Jasminreis.*



#### 404 Pla Lui Suan 🌶️

30.00

*"Pla Lui Suan" ist ein thailändisches Gericht aus frischem Fisch, frischen Kräutern, Chilis, Sojasauce, Erdnüssen und Limettensaft. Es ist eine erfrischende Kombination aus Schärfe, Säure und Knusprigkeit und wird mit Jasminreis serviert.*



### Beilagen

#### 600 Zusätzliche Portion Jasminreis

3.00

#### 601 Khao Pad Kra Tiam (Gebratener Reis mit Knoblauch und Ei)

4.00

#### 602 Thai-Spiegelei

5.00

#### 604 Khai Djiao (Thai Omlett)

9.50



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Dessert

### Süsse Bananen-Frühlingsrollen

ohne Glace: 9.50 / Kokosglace: 12.50 / Schokoglace: 12.50 / Vanilleglace: 12.50 / 3 Glace: 14.00

*Ein einzigartiges Dessert, das traditionelle Frühlingsrollen auf süsse Art neu interpretiert. Reife Bananen werden in knusprigen Teig gewickelt und goldbraun frittiert. Serviert mit Schokoladensauce oder cremiger Glace für eine unwiderstehliche süsse Verführung.*



## Warmgetränke

Espresso	4.00
Kaffee Crème	4.00
Kaffee mit Schnaps	Kirsch: 6.50 / Williams: 6.50 / Zwetschgen: 6.50
Ovomaltine	kalt: 4.00 / warm: 4.00
Schokolade	kalt: 4.00 / warm: 4.00
Tee diverse Sorten	4.00

## Mineralwasser in Flaschen

Appenzell Mineral leise	1.0 L: 9.00
Appenzell Mineral still	1.0 L: 9.00

## Mineralwasser im Offenausschank

Appenzell Mineral laut	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00
Appenzell Mineral still	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00

# Aksara Thai

RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Süssgetränke in Flaschen

Coca Cola (1.5 L)	12.00
Coca Cola Zero (1.5 L)	12.00
Goba Citro (1.0 L)	8.00
Goba Flauder (33 cl)	Minz: 4.00 / Original: 4.00 / Yolo: 4.00
Möhl SHORLEY (1.5 L)	12.00
Nestea Lemon 33 cl	4.50
Rivella Rot (1.5 L)	12.00

## Süssgetränke im Offenausschank

Coca Cola	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00
Coca Cola Zero	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00
Goba Citro	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00
Möhl SHORLEY	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00
Rivella Rot	3 DL: 4.00 / 5 DL: 5.00

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Thai Bierspezialitäten in Flasche

### Chang Classic Beer (32 cl) 5.0% Alk. vol

*Chang, das Lagerbier aus Thailand mit 5,0% Alkohol, welches malzig, mild und zugleich leicht süsslich schmeckt. Goldgelb mit einer festen Schaumkrone wirkt dieses Bier nicht nur einladend, sondern ist auch geschmacklich nicht zu verachten.*



6.50

### LEO Lager Beer (33 cl) 5.0% Alk. vol

*Das Leo Bier präsentiert sich in einem klaren, goldgelben Farbton und verströmt einen angenehmen Duft, der die Vorfreude auf den ersten Schluck weckt. Der Geschmack zeichnet sich durch eine ausgewogene Mischung von malzigen Noten und einer dezenten Hopfenbitterkeit aus. Dies verleiht dem Bier eine angenehme Frische und einen harmonischen Abgang, der Lust auf mehr macht.*



6.50

### Singha Premium Lager (33 cl) 5.0% Alk. vol

*Mit Hellgolden mit weissem leichtem Schaum, duftet dieses Bier von süssen Malztönen im Aroma und erinnert an Apfelschorle, Honig und Mandel. Zu diesen Aromen kommt im Antrunk eine dezente Säure, die erfrischend wirkt. Das Mundgefühl ist sauber, für ein untergäriges Bier auch getreidig weich wie Biskuit. Dazu die passend reiche Hopfengabe, zusammengesetzt aus drei Edelhopfsorten Saaz, Perle und Hallertauer. Besonders der tschechische Saaz sorgt im ausgewogenen, erdigen Geschmack für den leicht würzigen Akzent.*



6.50

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Schweizer Bierspezialitäten in Flasche

### Appenzeller Ginger Beer (33 cl) 2.4% Alk. vol

*Appenzeller Ginger Beer ist ein trendiges natürlich schmeckendes Biermischgetränk. Es wird mit Quöllfrisch sowie naturreinem Ingwersaft zubereitet und erhält dabei seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.*



7.50

### Appenzeller Quöllfrisch Alkoholfrei (33cl) 0.0% Alk. vol

*Quöllfrisch alkoholfrei zeichnet sich durch ein weiches, rundes Mundgefühl und einer angenehmen Bittere aus. Ein Schluck Appenzeller Lebensqualität, quöllfrisch gebraut mit auserlesenen Zutaten und quöllfrischem Wasser aus dem Alpstein.*



4.00

### Appenzeller Quöllfrisch Lager Hell (33 cl) 4.8% Alk. vol

*Das Quöllfrisch Hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau. Die bis zu 3 Monate lange Lagerung in unserem Felsenkeller gibt dem Bier seine Ausgewogenheit.*



4.00

### Appenzeller Sonnwending (33 cl) 0.0% Alk. vol

*Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnwending wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut. Reich an Folsäure.*



4.00

### Appenzeller Zitronen Panaché (33cl) 2.5% Alk. vol

*Sommer zum Trinken! Das quöllfrische Lagerbier und Zitrusfrüchte ergeben einen spritzig, erfrischenden Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.*



4.00

### Möhl Saft vom Fass 50cl 0.0% Alk. vol

*Für diese einzigartige Möhl-Spezialität werden ausgesuchte Obstsorten aus der Region verwendet. Nach alter Tradition wird der trübe Apfelwein drei Monate in Schweizer Eichenholzfässern gelagert. So bekommt er seinen unvergleichlich milden und harmonischen Geschmack. Saft vom Fass ist bodenständiger Trinkgenuss für alle, die das Besondere schätzen.*



5.00

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Spezialbiere & Cider in Flasche

### Eve Litchi (27.5 cl) 3.1% Alk. vol

*Eve Litchi ist ein prickelndes leicht alkoholhaltiges Apéro-Getränk mit einer erfrischend exotischen Litchi-Note. Dieser Eve Klassiker überrascht mit der Süsse tropischer Litchifrüchte und ist mit einer leichten Minz-Note angenehm erfrischend.*



6.90

### Eve Litchi alkoholfrei (27.5 cl) 0.0% Alk. vol

*Eve Litchi 0.0% ist ein prickelndes alkoholfreies Apéro-Getränk mit einer erfrischend exotischen Litchi-Note. Diese alkoholfreie Variante des Eve Klassikers verspricht mit der Süsse tropischer Litchifrüchte, einer dezenten fermentierten Note und einem leicht mentholigen Abgang ein erfrischendes Geschmackserlebnis und vollen Geschmack. Dabei hat der spritzige Apéro-Drink auf Basis von alkoholfreiem Bier 0.0% Alkohol.*



6.90

### Eve Pink Mimosa (27.5 cl) 3.1% Alk. vol

*Entdecke unseren Trendsetter Pink Mimosa: Eine aufregende Neuerung des klassischen Cocktails! Mit sonnengereiften Orangen, süssen Erdbeeren und zarten Hibiskusblüten bietet dieses pink schimmernde Getränk ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Geniesse die ausgewogene Süsse, erfrischende Säure und einen Hauch von Citrus und Secco.*



6.90

### Eve Strawberry Mojito (27.5 cl) 3.1% Alk. vol

*Eve Strawberry Mojito ist die spritzige Interpretation des kubanischen Klassikers mit dem Geschmack von fruchtig frischen Erdbeeren und einem Hauch Rum. Der angenehm fruchtige Duft von Erdbeeren verzückt die Sinne und der Geschmack nach Rum und einem Hauch erfrischender Minze und Limette sorgen für ein prickelndes Erlebnis. Sowohl die genussvolle Süsse als auch der erfrischende Minze-Geschmack vollenden das Genusserlebnis und entführen in die faszinierende Welt von Kuba.*



6.90

### Eve Tropical Daiquiri (27.5 cl) 3.1% Alk. vol

*Eve Tropical Daiquiri ist die fruchtig leichte Erfrischung inspiriert vom kubanischen Klassiker mit exotischen Mango-, Passionsfrucht-, Honigmelonen- und Ananas-Noten. Das raffinierte Zusammenspiel von tropischen Früchten und leichtem Rum-Aroma sorgt für ein exotisches Geschmackserlebnis und entführt in die lebhaft pulsierende Welt Kubas.*



6.90

### Eve White Peach Bellini (27.5 cl) 3.1% Alk. vol

*Eve White Peach Bellini ist die fruchtig leichte Erfrischung inspiriert vom italienischen "Dolce Vita" mit einer ausgewogenen süsslicher Note von Pfirsich. Der Geschmack nach fruchtigem Pfirsich verleiht diesem Cocktaildrink einen eleganten Charakter und lässt in die entspannte Atmosphäre des italienischen „Dolce Vita“ eintauchen. Abgerundet wird das Sinneserlebnis durch eine weiche Süsse, gefolgt von einem spritzig, angenehm prickelndem Abgang*



6.90

# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

## Schaumweine

### Toso Prosecco Spumante Extra Dry 11% Alk. vol

10 cl: 5.50 / Flasche 75 cl: 21.50

*Blühende und fruchtbare Landschaften schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Toso mit Raffinesse und Erfahrung diesen Schaumwein hervorzaubert. Wenn Sie auf der Suche nach etwas Besonderem sind, dann dürfen Sie sich diesen dominanten Schaumwein - Toso Prosecco Spumante Extra Dry nicht entgehen lassen.*



## Weisweine

### Pinot Grigio delle Venezie DOC

10 cl: 3.50 / Flasche 75 cl: 17.50

*Der Winzer vom italienischen Weingut Pasqua beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Weissweins, der in der fruchtbaren und schönen Landschaft in Venetien seinen Ursprung hat. Mit dem köstlichen Capitolo 06 Pinot Grigio delle Venezie DOC aus dem Jahr 2022 werden Sie Ihre Freunde positiv überraschen. In der Nase blumige Aromen, die an den Duft von Akazienblüten erinnern, mit einem Hauch von Birnen. Sein Geschmack intensiv und ausgewogen mit Noten von Äpfel und Birnen.*



### Pinot Grigio Luna Venezia IGT - Cecilia Beretta 12% Alk. vol

10 cl: 6.50 / Flasche 75 cl: 35.50

*Der Luna Pinot Grigio delle Venezie von Cecilia Beretta präsentiert sich im Glas in einem sortentypischen und kräftigen Strohgelb. Die Nase wird umschmeichelt von den wunderbar frischen Aromen knackiger Äpfel und feinen Zitrusnoten. Dieser Weisswein aus Nordvenetien ist am Gaumen rund und saftig mit dezenten Anklängen von Bittermandel.*



### Vino Bianco d'Italia - Senza Parole

Flasche 50 cl: 24.50

*Der frische Bianco von Senza Parole überzeugt viele Weingeniesser mit seinen ausdrucksvollen Aromen von exotischen Früchten wie Ananas und Melone. Begleitet werden diese von dezenten Vanille- und Zitrusaromen. Ein purer Genuss - dort wo das Leben pulsiert!*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

### Rotweine

#### Hannes Reeh Rohstoff Zweigelt Cuvée Rot 2020 (75 cl) 14% Alk. vol

48.00

*Ein ausdrucksstarker und vielseitiger Wein, der sich durch sein intensives Bouquet von roten und blauen Beeren, Kirschen und Pflaumen, sowie durch seine Traubensorten Zweigelt, Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot auszeichnet. Am Gaumen ist er saftig, fruchtig und rund mit feinen Mokka-Nougat Noten und röstig-würzigem Edelholz Touch.*



#### Insoglio del Cinghiale 2021 (75 cl)

59.50

*Der Insoglio del Cinghiale besteht aus 32% Syrah, 31% Cabernet-Franc, 32% Merlot und 5% Petit-Verdot. Der hohe Anteil an Cabernet-Franc (die Cuvée enthält fast so viel davon wie Syrah) ist eher ungewöhnlich, doch der Cabernet Franc scheint perfekt zum Terroir der Region zu passen. Er ist perfekt ausbalanciert und zeichnet sich durch seine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. In der Nase riecht man Kirsche und Brombeere, ergänzt durch blumige Noten. Der Gaumen ist fleischig und sehr fruchtig, typisch für das Terroir der oberen Maremma. Die Tannine sind seidig und die für den Syrah üblichen, pfeffrigen Noten ziehen sich bis ins Finale.*



#### Masi Amarone Riserva Costasera 2013 (75 cl)

102.50

*Dunkles, dichtes Rubin. Dichtes, intensiv würziges Bouquet. Viel schwarze, reife Frucht, Kaffee, Tabak, geröstete Nüsse, Dörrfrüchte, getoastetes Holz. Komplex und fordernd. Am Gaumen ein weicher und schmeichelnder Auftakt. Dann satt und majestätisch, wiederum reife, schwarze Frucht. Dazu gesellen sich süßliche Gewürznuancen und Noten von geröstetem Holz, Mokka und schwarzem Pfeffer. Kernige, reife Gerbstoffe. Langes, anhaltendes Finale in ausgezeichneter Balance.*



#### Primitivo del Salento IGP Villa d'Ora 2021 (75 cl)

16.00

*Der Primitivo del Salento IGP Villa d'Ora 2021 mit seiner tiefe, intensiv Rubinrot-Färbung verführt er das Auge und bereitet die Sinne auf ein aussergewöhnliches Erlebnis vor. Schon beim ersten Schnuppern offenbart sich ein feines Bouquet, das von Noten nach Peperoni und Vanille durchzogen ist. Dieses komplexe Aromenspiel verspricht ein Abenteuer für die Nase und lädt dazu ein, tiefer in den Wein einzutauchen. Der Gaumen wird von einer sanften Weichheit erfüllt, die sich harmonisch entfaltet. Dabei gesellen sich angenehme Holznuancen hinzu, die dem Wein eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleihen.*



#### Romeo & Juliet Passione Sentimento Rosso 14% Alk. vol

10 cl: 8.50 / Flasche 75 cl: 56.50

*Der provokante Merlot 2016 - Romeo & Juliet Passione Sentimento Rosso Veneto IGT ist das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinregal. Mit Erfahrung und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Pasqua in der blühenden und fruchtbaren Landschaft in Venetien diesen Rotwein. Kulinarischer Tipp der Flaschenpöster: Dieser Merlot kann hervorragend zu Ente oder leicht scharfem, rotem Fleisch serviert werden.*



#### Senza Parole Primitivo 12.5% Alk. vol

10 cl: 7.00 / Flasche 50 cl: 32.00 / Flasche 75 cl: 42.50

*Glänzendes Rubinrot, volle Frucht und eine schöne Süsse charakterisieren diesen fruchtigen, gehaltvollen, lieblichen Wein. Sein dezentes Bukett ist vornehmlich von Zwetschge geprägt, dazu kommen etwas rote Johannisbeere, Dörrobst, sowie ein Hauch von Pfeffer und Toast. Im Gaumen ist der Wein schön frisch, leicht spritzig, harmonisch, füllig und weich, zur erwähnten Aromatik gesellt sich eine Spur von Kaffee.*



# Aksara Thai

## RESTAURANT

9103 Schwellbrunn ♦ +41 71 250 14 05 ♦ info@aksara.ch ♦ www.aksara.ch

**Zweigelt N°1 2021 12.5% Alk. vol**

**10 cl: 4.00 / Flasche 75 cl: 21.50**

*Ein einfacher Alltags-Österreicher mit fröhlichem Charakter. Der Geschmack ist von Beginn an fruchtig und süsslich-zuckrig mit einer präsenten Frucht von Kirsche, Erdbeere, starke Zitrusaromen, bunt durcheinander. Und zum Abgang hin sogar eine herbere Variante die entfernt an Holunder erinnert. Das Süssliche schafft es bis in den Abgang und ist nicht mehr ganz so süsslich-klebrig im Nachgeschmack, hier dominieren jetzt die Zitrusnoten welche etwas mehr Säure und weniger Zucker ins Spiel bringen.*



## Apero / Spirtuosen

**Aperol Spritz (10 cl)**

**9.50**

*Aperol, Prosecco und Mineralwasser*

**Hugo (10 cl)**

**9.50**

*Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser*

**Appenzeller Alpenbitter (4 cl) 29% Alk. vol.**

**6.00**

**Baileys**

**5.00**

**Ballantine's Scotch Whisky**

**5.00**

**Campari**

**10.00**

**Frangelico**

**5.00**

**Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old No. 7**

**10.00**

**Johnnie Walker Black Label**

**8.00**

**Johnnie Walker Red Label**

**8.00**

**Martini**

**10.00**

**Sierra Tequila Silver**

**10 cl: 5.50 / Flasche 0.7 L: 55.00**