

# UNERWARTET. URBAN. SINNLICH.

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

Das Contemporary Thai Restaurant Loy Fah präsentiert ein in der Schweiz einzigartiges kulinarisches Konzept, entworfen vom renommierten thailändischen Stargastronomen Chef Tammasak Chootong (Noi). Die Umsetzung erfolgt mit viel Leidenschaft durch das Küchenteam des Loy Fah und lässt Sie für einen Abend in eine glanzvolle Welt entschweben, in der Thailands Geist und Bangkoks Moderne verschmelzen.

LOY FAH

CONTEMPORARY  
THAI  
RESTAURANT



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 100.-

3-Gang Dinner am Fenstertisch  
3 course menu at guaranteed window table  
CHF 110.-

4-Gang Dinner  
4 course menu  
CHF 110.-

4-Gang Dinner am Fenstertisch  
4 course menu at guaranteed window table  
CHF 120.-

## Contemporary Thai Set Menü 1

### Tuna Tatar “Laab”



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

### “Tom Kha” Cappuccino



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*

### Geschmorte Rinds-Rippchen



Geschmorte Rinds-Rippchen Thai Art  
*Braised Beef Ribs Thai-Style*

### Flambierte Banane “Mekong-Style”



Flambierte Thai Banane mit Kahlua-Kaffeeelikör und Me-  
kong 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”



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

### “Tom Kha Hed” Cappuccino



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”

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

### 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*



## 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*



### 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 vom Kingfish**

Mit Kokoscreme und Mango  
*King fish ceviche with coconut cream and mango*



### **Papaya Salat “Som Tam”**

Scharfer Papayasalat mit gegrillten Black Angus-Streifen (CH)  
Auf Wunsch mit Tofu anstelle Fleisch  
*Spicy Thai green papaya salad with grilled Black Angus stripes (CH)  
Upon request, with tofu instead of meat*



## Vorspeisen und Salate *starters and salads*



### Wassermelonen mit Jakobsmuscheln

und getrockneten Fischflocken

*Watermelon with grilled sea scallops and dried fish flakes*

### Vegi „Miang“

Häppchen mit gebratenem Thai Minimals  
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”

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*

 *vegetarisch vegetarian*

## Suppen *Soups*

### “Tom Kha” Cappuccino

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

und serviert mit einer gegrillten Jakobsmuschel (JP)

Auf Wunsch ohne Jakobsmuschel

*“Tom Kha” cappuccino with galangal root, coconut broth,  
Thai herbs, served with a grilled scallop (JP)*

*Upon request, without scallops*



### “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)*



### Kalte “Tom Kha” Suppe

mit Garnelen und Kaviar

*Iced Tom Kha soup with shrimp and caviar*





## Hauptgänge *Main courses*



### Scharfer Thai Basilikum “Phad Kaprao”

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

### 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*



### Geschmorte Rinds-Rippchen Thai-Art

mit knusprigen Papaya  
*Braised short beef ribs Thai-Style with crispy fried papaya*

## Hauptgänge *Main courses*

### 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“*



### Wolfsbarsch im Ofen gebacken

Mit Tamarindensauce und thailändischem Kräutersalat  
*Oven-Baked sea bass with tamarind sauce and Thai herbs salad*

### Kabeljaufilet

mit Currysabayon und Sternfrucht mariniert  
*Cod fillet with curry sabayon and star fruit marinated*



### Gebratene Tiger-Crevetten

im gerösteten Chili- und Kokosgratin  
*Baked tiger prawns in roasted chili and coconut gratin*



## Hauptgänge *Main courses*

### “Phad Thai”

Traditionelles Nudelgericht “Phad Thai” mit gebackener Krabbe  
Auf Wunsch ohne Krabbe  
*Traditional “Phad Thai” with crispy fried soft shell crab*  
*Upon request, without crab*



### Vegi “Phad Thai”

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



### Rotes Thai Gemüsecurry “Geang Daeng Pak”

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



 vegetarisch *vegetarian*



Inspiziert von den

## Rooftop Bars

in Bangkok

Der perfekte Ort für einen Afterdinner-Cocktail

MANGOMOON

SKY BAR



# Desserts und Eis *Desserts and ice cream*



## Flambierte Banane “Mekong Style” LOY FAH SIGNATURE DISH

Flambierte Thai Banane mit Kahlua-Kaffeeликör 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*



## Kokosnuss-Tiramisù

*Coconut tiramisù*

# Desserts und Eis *Desserts and ice cream*

## Brauner Tapiokapudding

mit Mangosorbet und Sesamchip  
*Brown tapioca pudding with mango sorbet and sesame chip*



## 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*