

## Chiang Mai Thai Shop

### Alles für ein trautes Thai Daheim

Die tägliche Attraktion dieses Thai Shop ist natürlich jahrein, jahraus der ausgezeichnete Thai Food. Vor dem Chiang Mai Shop sitzen glückliche Menschen in der Sonne oder drinnen am Fenster an kleinen Tischchen aus knorrigem Massivholz und geniessen sichtlich die frische Thai-Küche, Reinsnachschlag inklusive. An sechs Tagen pro Woche wird in vier Menu-Varianten, eine davon immer Vegi, aus ausgewählten und ausgewiesenen Zutaten erstklassiger Herkunft gekocht und in zwei Grössen angeboten: viel und sehr viel. Take-away oder zum vor Ort essen. In Gesellschaft von Bartträgern, Polizisten und Schülertrauben. Während man in der schnellen Warteschlange steht, kann man hier im Geiste eine Hochzeitsliste ausfüllen für den perfekten kleinen Thai Haushalt. Angefangen mit den weissen luftigen Glücksbringer-Laternen aus Papier, pro Stück 6 Franken, 20 Stück zu 90 Franken, mit denen Thai-Zeremonien ihren himmlischen Abschluss finden. Dann gibt es Reiskocher für Klein- und Grossfamilien, Woks, Mörser aus grünem Stein, kitschiges Geschirr, Gläser, Stäbchen und putzige Magnete für den Kühlschrank zu 4.90 Franken. Für die Vorratskammer bieten sich Reismudeln in allen Längen und Breiten an, Reis soweit das Auge reicht, Qualitätssaucen wie Chilisaucen, Fischsauce, Austernsauce, dazu Currypasten, Gewürze, Kokosmilch, eingelegte Gemüse bis zu Sämereien, um den Thai Basilikum auf dem eigenen Balkon zu ziehen. Dazu dekorative Ölgemälde, Sarongs, magische Schlüsselanhänger, Stoff-Lotusblumen und mysteriöse Toilettenartikel runden das Angebot ab. Die Porträts der Thailändischen Königsfamilie werden nicht feil geboten, setzen aber den richtigen Ton über der Kühlvitrine mit exotischen Softdrinks in vielen Sorten. In den Tiefkühltruhen darf richtig zugegriffen werden. Wer das Poulet von Kneuss Guggel, Mäggenwil und Pangasius aus nachhaltiger Aquakultur bezieht, setzt auch bei den gefrorenen Riesen Crevetten auf 1A Qualität. Der Gang nach hinten zur Kühlanlage für Frischgemüse inspiriert jeden Speisezettel. Oder Sie nehmen einer grosse Portion Take Away und basteln ein Candle Light Dinner mit Räucherstäbchen in diversen Duftnoten.

Speziell: Vom Personal ausgewählte reife Mangos.

Öffnungszeiten dito