



EST. 2016

M
E
N
Ü

Drinks

SIP, SMILE, REPEAT

Softdrinks

COCA-COLA ORIGINAL TASTE	33cl	4.80
COCA-COLA ZERO ZUCKER	33cl	4.80
FANTA ORANGE	33cl	4.80
SPRITE	33cl	4.80
FUSETEA LEMON LEMONGRASS	33cl	4.80
FUSETEA PEACH HIBISCUS	33cl	4.80
VASLSER PRICKELND	33cl	4.80
	75cl	9.00
VALSER STILL	33cl	4.80
	75cl	9.00
THREE CENTS	20cl	5.00
Dry Tonic		
THREE CENTS	20cl	5.00
Pink Grapefruit Soda		
THREE CENTS	20cl	5.00
Mandarin & Bergamot Soda		
THREE CENTS	20cl	5.00
Lemon Tonic		
THREE CENTS	20cl	5.00
Ginger Beer		
THREE CENTS	20cl	5.00
Pineapple Soda		
SHORLEY	33cl	4.80
RIVELLA ROT	33cl	4.80
OISHI GREEN TEA	33cl	5.50
OISHI HONEY LEMON	33cl	5.50
MATE	33cl	5.00
RED BULL	25cl	5.00

Säfte

MICHEL BODYGARD	20cl	5.00
PFIRSICH, ORANGE, TOMATEN		

Kaffee & Tee

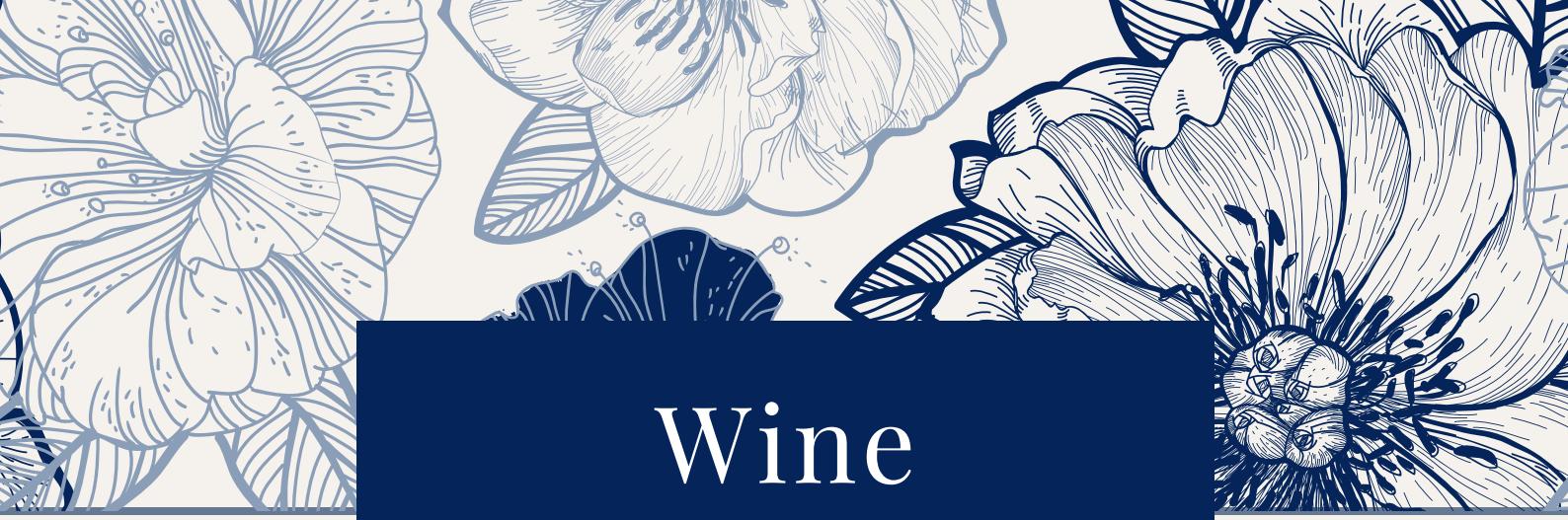
KAFFEE	5.00
ESPRESSO	4.50
LATTE MACCHIATO	5.50
TEE	5.90
Jasmintee, Ingwer-Zitrone-Mango, Pfefferminz, Grüntee	

Offenbier

HALDENGUT	5.6 %	33cl	5.00
		50cl	7.00

Flaschenbier & Cider

ITTINGER AMBER	5.6 %	33cl	5.50
BIRRA MORETTI	4,6%	33cl	6.00
LAGUNITAS INDIA PALE ALE	6.2%	33cl	7.00
GUINNESS DRAUGHT	4,1%	33cl	8.00
CORONA EXTRA	4,5%	33cl	6.00
ASAHI	5,0%	33cl	6.00
SINGHA	5,0%	33cl	6.00
SAIGON	4,9%	33cl	6.00
ERDINGER WEISSBIER	5,3%	50cl	8.00
BULMERS CIDER	4,5%	33cl	8.50
BIRRA MORETTI ZERO	0,0%	33cl	5.00



Wine

A GALSS OF ELEGANCE

Schaumwein

PROSECCO DOC «CAMPO DEI SASS»	10cl 75cl	7.00 49.00
BIO SPUMANTE EXTRA DRY		
Azienda Agricola Case Paolin, Veneto (IT)		
CRÉMANT D'ALSACE AOP «MANEKINEKO» BIO-DYNAMISCH	75cl	59.00
Domaine Léon Heitzmann & Clément Klur, Elsass (FR)		
CHAMPAGNE AOC EXTRA BRUT «VBo3» BIO	75cl	95.00
Elemart Robion, Champagne (FR)		

Rosé

VENTOUX AOC «VANESSA» BIO	10cl 75cl	7.00 48.00
Grand Puy. Famille Constantin, Provence (FR)		

Weissweine

CHARDONNAY DES LANDES IGP	10cl 75cl	7.00 47.00
Domaine Laballe, Gascogne (FR)		
CUVÉE BLANCHE ZÜRICHSEE AOC	10cl 75cl	8.00 54.00
Weingut Diederik, Zürich (CH)		
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC BIO	10cl 75cl	7.00 47.00
Masot, Veneto (IT)		
ARNEIS LANGHE DOC BIO	75cl	51.00
Fratelli Barale, Piemont (IT)		
«FLORA & FAUNA» BIO-DYNAMISCH	75cl	50.00
Weingut Eymann, Pfalz (DE)		

GRÜN GRÜN GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC BIO	75cl	57.00
Weingut Schödl, Weinviertel (AT)		
TOURAINE OISLY AOP «FABEL BARBOU»	75cl	52.00
Domaine des Corbillieres, Loire (F)		
VIRÉ-CLESSE AOP «VIELLES VIGNE » BIO	75cl	59.00
Domaine Saine Barbe, Jean Marie Chaland, Bourgogne (FR)		

Rotweine

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC «CASTLE» BIO	10cl 75cl	7.50 52.00
Domaine Laballe, Gascogne (FR)		
RIBERA DEL DUERO DO «EL HOLGAZAN»	10cl 75cl	7.00 49.00
Bodega Marta Maté, Castilla-Leon (ESP)		
LANGUEDOC AOC «AU BONHEUR DES DAMES» BIO	10cl 75cl	7.00 49.00
Domaine Ancienne Mercerie, Languedoc (FR)		
FIORANELLO ROSSO LAZIO IGT	75cl	68.00
Tenuta Fiorano, Lazio (IT)		
NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC	75cl	68.00
Podere Fogliati, Piemont (IT)		
PINOT NOIR «LÄGEREN»	75cl	68.00
ZÜRICH AOC		
David Giger, Rümlang (CH)		
«TERRE AMOREUSE» ST. EMILION AOC BIO-DYNAMISCH	75cl	62.00
Château Beynat, Bordeaux (FR)		

Starters

LITTLE BITES, BIG TASTE

Salat

GRÜNER PAPAYASALAT

Knackig-frischer, leicht pikanter Salat grüner Papaya mit Crevetten

13.50


GOI VIETNAM

Traditioneller vietnamesischer Salat aus Weisskabis und Rettich mit Crevetten und Chicken

13.00


RINDFLEISCH SALAT

Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern, knackigem Gemüse und leichter asiatischer Limetten-Dressing

14.00


Suppen

TOM YUM

Klassische thailändische scharf-sauer Suppe
Zur Auswahl: Chicken, Crevetten oder Tofu

9.50


TOM KHA

Cremige thailändische Kokos-Suppe
Zur Auswahl: Chicken, Crevetten oder Tofu

9.50


WAN TAN MI SUPPE

Aromatische Eiernudelsuppe mit hausgemachten Wan-Tan-Ravioli (Chickenfüllung)

11.50

Vietnamesische Sommerrolle

Frische Reispapierrolle mit knackigem Gemüse, Kräutern und Reisnudeln, serviert mit hausgemachter Nuoc-Cham-Sauce.

CHICKEN

7.50

CREVETTEN

7.50

TOFU

7.50

Vorspeisen

NEM VIETNAM

Knusprig frittierte Reispapierrolle, gefüllt mit zartem Chicken, Gemüse und feinen asiatischen Kräutern

8.50


FRÜHLINGSROLLE VEGI

Hausgemachte knusprige Frühlingsrolle, gefüllt mit frischem Gemüse und feinen asiatischen Gewürzen

7.00


CHICKEN SATAY SPIESSLI

Zartes Saftig marinierte Chicken-Spiesse, gegrillt und serviert mit cremiger Erdnusssoße

10.50


SESAMTOAST CHICKEN

Kfrittierter Toast mit saftigem Chicken und aromatischem Sesam

11.50

WAN TAN

Hausgemachte Teigtaschen mit Chickenfüllung, knusprig frittiert und mit süß-saurer Sauce

9.00

CHICKEN WINGS «HAUSART»

Knusprige Chickenflügel nach hauseigener Gewürzmischung, leicht pikant

12.00

GEMÜSE KAKIAGE TEMPURA

Japanische Gemüse-Tempura, luftig-knusprig frittiert mit Sojasauce

12.00


EBI FRY

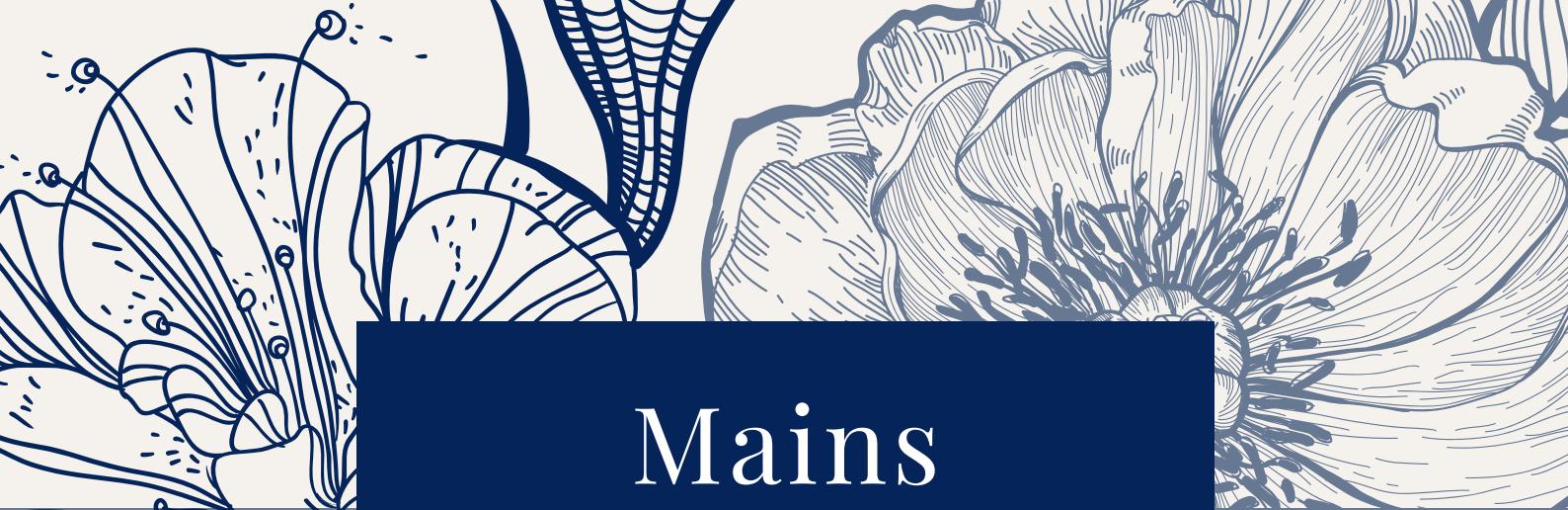
Goldbraun gebackene Crevetten in knuspriger Panko-Panade, serviert mit Dip

13.00

TAKO KARAAGE

Knusprig frittierte Tintenfisch-Arme, zart mariniert und mit cremigem Mayo-Dip serviert

13.00



Mains

FEAST TO REMEMBER

Chicken Favorites

SATAY SKEWER

Marinierte Chicken-Spiesse mit cremiger Erdnusssoße, Reis.

23.00


SÜSS-SAUER CLASSIC

Knusprig gebackenes Chicken mit bunter Paprika, Ananas und klassischer süß-saurer Sauce, Reis.

23.50

KAFFIR LIME CHICKEN

Zart gebratenes Chicken, aromatisch verfeinert mit duftenden Kaffir-Limettenblättern, Reis

23.00


GOLDEN CHICKEN

Knusprig gebackene Chickenstücke aus dem Schenkel, serviert mit würziger Haussauce, Reis

23.50

KUNG PAO

Chicken im Wok gebraten mit Erdnüssen, Gemüse, Chili und pikanter Kung-Pao-Sauce, Reis

23.50

Garlic morning glory

Knackiger Wasserspinat, aromatisch im Wok mit frischem Knoblauch gebraten und Reis.

TOFU

21.50

RINDFLEISCH

22.50

Gelbes/ Rotes/ Grünes Curry

Aromatische thailändische Kokos-Currys mit frischem Gemüse, Reis



TOFU

22.50

CHICKEN

23.00

CREVETTEN

24.00

RINDFLEISCH

24.50

ENTE

26.50

Sechuan - Art

Feurig-würziges Wok-Gericht mit Chili und frischem Gemüse, Reis

TOFU

23.00

CHICKEN

23.50

CREVETTEN

24.00

RINDFLEISCH

24.50

Grillierte Ente

Saftig gegrillte Entenbrust, serviert mit frischem Wok-Gemüse und hausgemachter asiatischer Sauce, Reis.

26.50

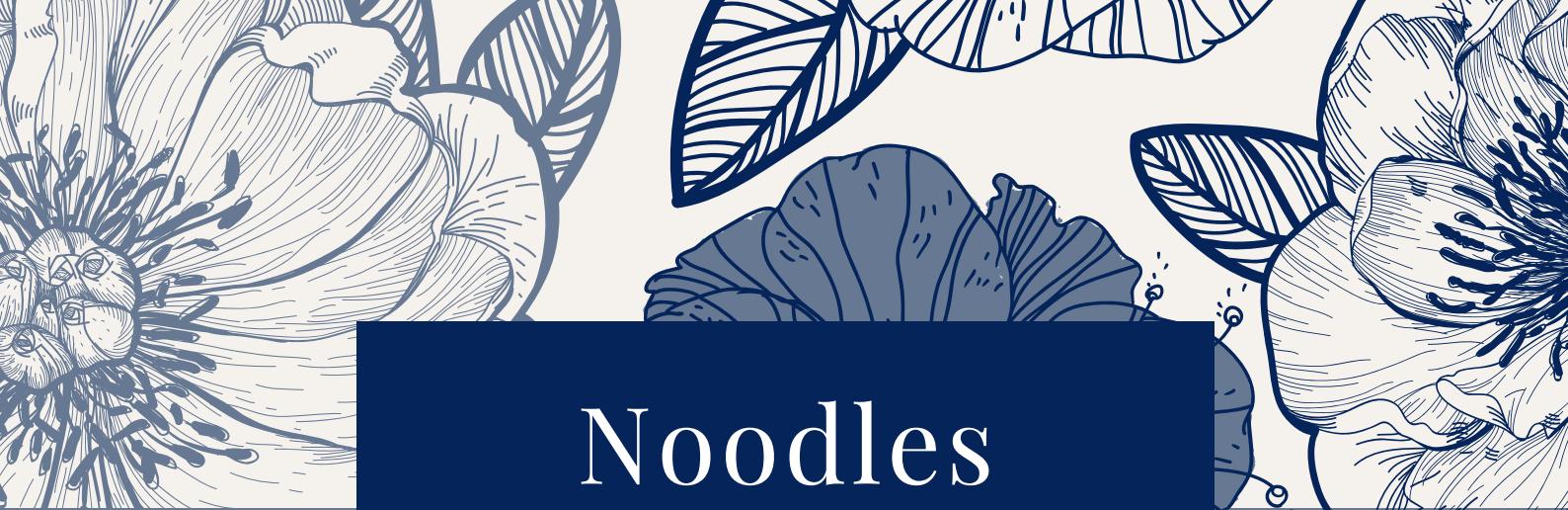
Aufpreis Beilage Reis

GEBRATENER REIS

4.00

GEBRATENE NUDEL

4.00



Noodles

TWIRL INTO HAPPINESS

Bun Bo Hue

Traditioneller vietnamesischer Salat aus Weisskabis und Kräftige, leicht pikante vietnamesische Reisnudelsuppe aus Zentralvietnam mit Rindfleisch, Zitronengras und Kräutern	24.50
--	-------

Pho Suppe

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel- suppe mit duftender Kräuterbrühe, frischen Kräutern und Limette	
CHICKEN	23.50
RINDFLEISCH	24.50

Bun Bowls

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen nach Wahl, frischen Kräutern und Erdnüssen	25.50
VEGI FRÜHLINGSROLLEN & TOFU	
CHICKEN FRÜHLINGSROLLEN & RINDFLEISCH	

Pad Thai

Klassische thailändische Reisbandnudeln, im Wok gebraten mit Erdnüssen, Sojasprossen, frischem Gemüse und Tamarindensauce	
CREVETTEN & TOFU	24.50
CHICKEN	23.50

Udon

Japanische, dicke Weizennudeln in einer herzhaften Soja-Dashi-Sauce, verfeinert mit frischem Gemüse und feinen Kräutern

TOFU	23.00
CHICKEN	24.00
CREVETTEN	24.00
RINDFLEISCH	25.00

Reisnudeln

Zarte, runde vietnamesische Reisnudeln, glutenfrei, sanft gedämpft und anschliessend in einer aromatischen Knoblauch-Kräuter-Sauce

TOFU	22.00
CHICKEN	23.00
CREVETTEN	23.00
RINDFLEISCH	23.50

Reisbandnudeln

Breite, seidige Reisbandnudeln, kurz im Wok geschwenkt, mit knackigem Gemüse und aromatischer Sauce

TOFU	22.00
CHICKEN	23.00
CREVETTEN	23.00
RINDFLEISCH	23.50



Extras

SWEET ENDING

Beilage

GEBRATENE NUDEL

7.00

Feine Eiernudeln, im Wok gebraten mit frischem Gemüse und einer leichten Sojasauce

GEBRATENER REIS

7.00

Aromatischer Jasminreis, kurz im Wok geschwenkt mit Gemüse und einer milden Knoblauchnote

GRÜNER BROKKOLI MIT



12.00

KNOBLAUCH

Frisch gedämpfter Brokkoli, im Wok mit Zwiebeln und Sesamöl verfeinert

MORNING GLORY GARLIC

13.00

Knackiger Wasserspinat, aromatisch im Wok mit frischem Knoblauch gebraten

Dessert

GEBACKENE BANANA MIT HONIG

13.50

Zarte Bananen in knusprigem Teig, goldbraun frittiert und mit feinem Honig veredelt – ein warmer, süßer Genuss

SCHOKOLADE LAVAKUCHEN MIT VANILLEGLACE

10.00

Warmer, zart schmelzender Schokoladenkuchen aus 70 % dunkler Schokolade, serviert mit cremigem Vanilleglace

PISTACHE VERA

8.00

Feines Pistazien-Mandelgebäck, gefüllt mit sizilianischer Pistazien- und Milchschoradencreme

DOLCESINFONIA

8.00

Samtige Milchschoradencreme mit gehackten Haselnüssen auf weichem Haselnuss-Kakaobiskuit

MINI CHEESECAKE YUZU

8.00

Fruchtig-frischer Käsekuchen mit zarter Yuzu-Zitrusnote auf knusprigem Keksboden

CHEESECAKE BERRY

8.50

Feiner Cheesecake mit cremigem Frischkäse und fruchtigen Waldbeeren auf knusprigem Keksboden

MOCHI CREAM SELECTION

13.00

Vier Mochis in verschiedenen Sorten – eine köstliche Reise durch Japans Desserts.

Auswahl: Vanille, Tropical, Mango, Kokosnuss



Fleischdeklaration

CHICKEN	BRASIL*
CREVETTEN	VIETNAM / INDIEN*
ENTE	CHINA*
RINDFLEISCH	SCHWEIZ/ ÖSTERREICH
TOFU	SCHWEIZ
TINTENFISCH ARME	VIETNAM*

*Fleisch kann aus Betrieben stammen, in denen Antibiotika zur Tiergesundheit eingesetzt oder Hormone als Leistungsförderer verwendet wurden.

Einzelne Produkte können vor der Zubereitung tiefgekühlt und sorgfältig aufgetaut sein.

Allergene



GLUTENFREI



VEGAN

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten – wir geben Ihnen gerne Auskunft über die verwendeten Zutaten.