



thach

restaurant

Herzlich Willkommen

Welcome to Thach restaurant

Kính chào quý khách



„ Die Nüchternen “

the sober

Apfelschorle	3,3 dl	CHF	4.80	
Cola	3,3 dl	CHF	4.80	
Cola Zero	3,3 dl	CHF	4.80	
Icetea Lemon / Peach	3,3 dl	CHF	4.80	
Rivella	3,3 dl	CHF	4.80	
Sprite	3,3 dl	CHF	4.80	
Valser Mineral / with sparkle	3,3 dl / 5,0 dl	CHF	4.80 / CHF	6.00
Valser Silence / without sparkle	3,3 dl / 5,0 dl	CHF	4.80 / CHF	6.00
Valser Silence / Mineral	1 liter	CHF	9.50	
Sirup für Kinder / syrup for kids	2 dl	CHF	2.00	
Grüntee / greentea	5,0 dl	CHF	5.20	
Grüntee Honig / greentea honey	5,0 dl	CHF	5.20	
Bubu Tea / greentea flavor	5.0 dl	CHF	5.20	
Kokoswasser / coconut juice	3,5 dl	CHF	5.20	
Mango Nektar / mango nectar	3,5 dl	CHF	5.20	
Lychee Nektar/ lychee nectar	3,5 dl	CHF	5.20	

„ Die Heissen “

the hotness

Café Cream / hot coffee	CHF	4.20
Espresso	CHF	4.20

hot tea

CHF 5.50

Grüntee, Früchtetee, Jasminetea, Schwarztee, Ingwertee
green tea, fruit tea, jasmine tea, black tea, ginger tea



„Die Alkoholiker“ the alcoholics



Biere / beer

Edelspez Premium 5,2% Schweiz / swiss beer	3,3 dl	CHF	5.50
Lager Hell 4,8% Schweiz / swiss beer	5,0 dl	CHF	6.00
Saigon 4,9 % Vietnam / vietnam beer	3,3 dl	CHF	5.50
Singha 5% Thailand / thai beer	3,3 dl	CHF	5.50
Tshingtao 4,7% China / china beer	3,3 dl	CHF	5.50
Panaché / beer with lemonade 2,6 % Schweiz / swiss beer	3,3 dl	CHF	6.00

Schnäpse / snaps

Ginseng Snaps 40% vol. - Hausspezialität self-made ginseng snaps	4,0 cl	CHF	6.00
Ginseng Wurzel eingelegt in Vodka ginseng roots inserted into vodka	1,5 dl	CHF	12.00
Pflaumenwein (China) 10% vol. plum wine	4,0 cl	CHF	5.00
Aromatisiertes, weinhaltiges Plaumenetränk flavored wine-based drink	1,5 dl	CHF	12.00
Sake (Japan) 15 % vol. sake japanese rice wine	4,0 cl	CHF	5.00
Reisswein aus Reis, Wein und Zucker hergestellt rice wine made from rice, wine and sugar	1,5 dl	CHF	12.00
Sparkling Sake „MIO“ (Japan) 5 % vol. japanese sparkling rice wine	3,0 dl	CHF	16.00
süsslicher, milder und weicher Geschmack			



„ Die Aperitifs“

the aperitifs



Aperol Spritz 11 % vol. Prosecco, Aperol, Mineral und Orangenscheiben Prosecco, aperol, mineral and orange slices	2,0 dl	CHF	12.00
Campari Soda / Orange 23 % vol. Campari mit Mineral oder Orangensaft Campari with mineral water or orange juice	2,0 dl	CHF	12.00
Hugo 11 % vol. Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup und Minze Prosecco, mineral water, elderflower and mint	2,0 dl	CHF	12.00
Gin Tonic 40 % vol. Gin, Tonic Wasser und Limetten Gin, tonic and lime	2,0 dl	CHF	12.50
Prosecco 11 % vol. Schaumwein sparkling white wine from italy	1,0 dl	CHF	8.50
Süss geschpritzer Weisswein 13 % vol. Weisswein mit Sprite und Orangenscheiben white wine with sprite and orange slices	2,0 dl	CHF	10.50
Sauer geschpritzer Weisswein 13 % vol. Weisswein mit Mineral und Limettenscheiben white wine with sparkling water and lime slices	2,0 dl	CHF	10.50
Litchi Flasche / bottle 6,7 % vol. Weisswein mit Litchiextrakten und verschiedenen Fruchtaromen bottle white wine with litchie extracts and various fruit flavors	7,5 dl	CHF	45.00
Prosecco Flasche / bottle 11% vol. Flasche Schaumwein bottle sparkling white wine	7,5 dl	CHF	48.00



Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt.

„Die Weinkenner“

the wine-drinkers



Weissweine / white wine

Sauvignon Blanc Tourraine „Fabel Barbou“ AOC 7,5 dl CHF 55.00

Domaine Corbilliers, Loire, Frankreich

Intensiv nach Grapefruit und Holunderblüten duftender frischer Weisswein, angenehm trocken am Gaumen mit knackiger saftiger Säure und viel Frucht. Herrlich zu leichten Vorspeisen wie Crevetten im Teig, Frühlingsrolle oder Glasnudelsalat

Monsieur Laballe IGP 1,0 dl CHF 7.00

Domaine Laballe, Gascogne, Südfrankreich

7,5 dl CHF 49.00

Traubensorte: Gros Manseng

Frischfruchtiger nach exotischen Früchten riechender Weisswein mit schlankem Körper und feiner Süsse. Durch seine leichte Süsse ein perfekter Begleiter zu aromatischen Gerichten wie Frühlingsrollen, Tom Yum Kung oder gelbem Curry.

Roero Arneis DOCG 7,5 dl CHF 54.00

Azienda Agricola Careglio, Piemont

Traubensorte: Arneis

Angenehm leichter ausgewogener Weisswein mit zartem Duft nach Akazienblüten und grünen Äpfeln. Am Gaumen trocken mit dezenter Säure und feiner Frucht. Passt sehr gut zur leichten Küche wie Lotus oder Glasnudelsalat, Vietnamesischer Sommerrolle und gelbem Curry-

Grüner Veltliner «Tante Mitzi», DAC Weinviertel 1,0 dl CHF 7.50

Winzerhof Stift, Weinviertel, Österreich

7,5 dl CHF 52.00

Traubensorte: Grüner Veltliner

Frischer und intensiv duftender Weisswein mit saftiger Säure und dezenter Süsse am Gaumen. Ausgezeichnet zu aromatisch pikanten Gerichten wie Tom Yum Kung, Tom Kha Gai, Wan Tans oder Tofu-Sommerrolle.

Cuvée blanche, Zürichsee AOC 1,0 dl CHF 8.00

Weingut Diederik, Zürichsee, Schweiz

7,5 dl CHF 59.00

Traubensorten: 90% Riesling x Sylvaner, Räuschling, Pinot Blanc.

Angenehm duftiger Weisswein vom Zürichsee. Am Gaumen trocken mit feiner frischer Säure und dezenter Frucht am Gaumen.

Zu leichten Fisch und Pouletgerichten wie Satay-Spiessli, Vietnamesischem Salat oder Cà Chien sehr zu empfehlen



Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt.

Rotwein / red wine

Cuvée Rouge, Küsnacht AOC 1,0 dl **CHF 8.50**
Weingut Diederik, Zürichsee, Schweiz 7,5 dl **CHF 59.00**

Traubensorten: Pinot Noir, Gamaret, Dornfelder

Kräftiger Kirschfruchtiger und würzig Duft. Am Gaumen trocken mit feiner Säure und dezenten Tanninen und leicht pfeffrigem Ausklang. Harmoniert sehr gut mit Schweinerippchen, gelbem Curry oder Kung Pao.

Magneric» Corbières AOP 7,5 dl **CHF 66.00**

Domaine Sainte-Croix, Jon Bowen, Languedoc, Frankreich

Traubensorten: Vieille Vigne Carignan/Vieux Grenache Noir. Bio

Intensiv nach Cassis duftender Rotwein. Am Gaumen trocken mit vollem Körper und erneut viel Frucht und reifen Tanninen. Passt ausgezeichnet zu pikanten Fleischgerichten wie Schweinebrust oder rotem Curry.

Merlot Rouge IGP Pays d'OC 7,5 dl **CHF 52.00**

Mas de Figuié, Languedoc, Frankreich

Traubensorte: Merlot. BIO

Reiffruchtig, beerig in der Nase. Am Gaumen füllig mit weichen samtigen Tanninen und langem Abgang.

Perfekt zu Schweinerippchen, grillierte Entenbrust oder Szechuan.

Ripasso Valpolicella DOC 1,0 dl **CHF 8.50**

Domini del Leone, Famiglia Fidora, Veneto, Italien 7,5 dl **CHF 63.00**

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara. BIO

Intensiver fruchtsüßer Duft nach reifen Kirschen und Kakao. Am Gaumen vollmundig mit viel Frucht und charmanten Tanninen.

Ausgezeichnet zu geschmorter Schweinebrust, grünem Curry oder Kung Pao.

Barbera d'Alba DOC Superiore «Castlèt» 1,0 dl **CHF 9.00**

Barale Fratelli, Barolo, Piemont, Italien 7,5 dl **CHF 63.00**

Traubensorte: Barbera. BIO

Fruchtbetont, saftig, mit weichen Tanninen und wunderbar süffigem Trinkfluss.

Passt zu gebratenen Reissnudeln mit Rindfleisch oder auch zu gelbem oder rotem Curry

Ribera del Duero DO «Yotuel» Roble 1,0 dl **CHF 8.50**

Bodegas y Viñedos Gallego Zapatero, Castilla-León, Spanien 7,5 dl **CHF 56.00**

Traubensorte: Tempranillo. BIO

Dunkelfarbiger, intensiv nach Waldbeeren und Gewürzen duftender Rotwein mit präsenten Tanninen und kräftigem Körper.

Hervorragend zu grilliertem Rind, Ente oder geschmorter Schweinebrust.

Dominio de Sexmil VdT Zamora 7,5 dl **CHF 88.00**

Zamora, Castilla-León, Spanien

Traubensorte: Tinto de Toro (Tempranillo-Klon von 90 bis 120jährigen Rebstöcken). BIO

Tiefdunkler Rotwein mit intensiven schwarzbeerigen Aromen und Noten von Kakao. Kraftvoll am Gaumen mit reifen Tanninen und einem scheinbar ewig andauernden Abgang.

Sensationell zu aromatischen Gerichten und grilliertem wie Szechuan oder grünem Curry

