



M

€

thach
Restaurant & Bar

EST. 2016



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

Rosé

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

Weissweine

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

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

Rotweine

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC	10cl	7.50
«CASTLE» BIO	75cl	52.00
Domaine Laballe, Gascogne (IT)		
RIBERA DEL DUERO DO	10cl	7.00
«EL HOLGAZAN»	75cl	49.00
Bodega Marta Maté, Castilla-Leon (ESP)		
LANGUEDOC AOC	10cl	7.00
«AU BONHEUR DES DAMES» BIO	75cl	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, Rümplang (CH)		
«TERRE AMOREUSE» ST. EMILION	75cl	62.00
AOC BIO-DYNAMISCH		
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 Reismudeln, serviert mit hausgemachter Nuoc-Cham-Sauce.

CHICKEN 9.50


CREVETTEN 9.50

TOFU 9.50

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 Erdnussauce

 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 Erdnusssauce, 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

Sechzuan - 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

GEBRATENER REIS

4.00

GEBRATENE NUDEL

4.00



Noodles

TWIRL INTO HAPPINESS

Bun Bo Hue

leicht pikante vietnamesische Reismudelsuppe aus Zentralvietnam mit Rindfleisch, Zitronengras und Kräutern **24.50**

Pho Suppe

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit duftender Kräuterbrühe, frischen Kräutern und Limette



CHICKEN **23.50**
RINDFLEISCH **24.50**

Bun Bowls

Reismudelsalat 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 KNOBLAUCH  12.00

Frisch gedämpfter Brokkoli, im Wok mit Zwiebeln und Sesamöl verfeinert

MORNING GLORY GARLIC 13.00

Knackiger Wasserspinaat, 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 13.50

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

PISTACHE VERA 8.00

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

DOLCESINFONIA 8.00

Samtige Milchsokoladencreme 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.