



ASIA  
75

### ASIA VOYAGE MENÜ

84

#### PHO PIA THORD | SATAY GAI

hausgemachte Frühlingsrolle | Poulet-Satayspiess | Dips

\*\*\*

#### TOM KHA GOONG

Kokosmilchsuppe | Crevetten | Galangal | Koriander

\*\*\*

#### GAENG PANAENG PED 🌶️

Panaeng Curry | Ente | Gemüse | Limettenblätter | Erdnüsse

\*\*\*

#### MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE»

Mango | Zitrone

### VORSPEISEN

#### ASIA CREW STARTER CHOICE

35

Selektion unserer Vorspeisen-Highlights

#### PHO PIA THORD

19

Frühlingsrollen | hausgemacht | vegetarisch

#### SATAY GAI

19

Poulet-Spieße | Erdnussauce | Gurkensalat

#### SOM TAM 🌶️🌶️

21

scharfer grüner Thai-Papayasalat | Tomate | Limette |  
Schlangenbohnen | Erdnüsse | Crevetten-Crunch

#### YAM SOM O 🌶️

21

Pomelosalat | geröstete Kokosnuss | Schalotten | Cashews | Erdnüsse

#### NUEA NAM TOK 🌶️🌶️

28

Rindfleischsalat | Entrecôte | Isaan-Kräuter | Gewürze

#### TOM KHA GAI

16

Kokosmilchsuppe | Poulet | Galangal | Koriander

#### HOT AND SOUR SOUP

16

heiss und sauer | Shiitakepilze | Tofu | Frühlingszwiebeln

#### MODERN DIM SUM BY MADAME SUM

6 Stück 22

Chef's Selection | Sojasauce | Chili Dip | vegetarisch

12 Stück 39

### NOODLES

#### PHAD THAI GOONG 🌶️

35

Wok-Nudeln | Crevetten | Ei | Sojasprossen | Erdnüsse

#### UDON NOODLE KOREAN STYLE 🌶️

39

Udon-Nudeln | Rindsentrecôte | Ingwer | Zwiebeln |  
Gemüse | Koreasauce | hausgemachter Kimchi

#### KHAO SOI GAI 🌶️

35

Currysuppe | Nudeln | Poulet | Schalotten

### HAUPTGÄNGE

#### GAENG DAENG GOONG 🌶️🌶️

49

Crevetten | rotes Kokosnuss-Curry | Palmherzen |  
Aubergine | Thai Basilikum

#### GAENG KIEW WAN NUEA 🌶️🌶️

49

Rindsentrecôte | pikantes grünes Curry | Aubergine |  
Schlangenbohnen | Thai Basilikum

#### GAENG GARI GAI 🌶️

36

Poulet | gelbes Curry | Kartoffeln | Zwiebeln | Karotten |  
Ananas | Cherrytomaten | Cashews

#### GAENG PANAENG TOFU 🌶️

33

Tofu | Panaeng Curry | Gemüse | Erdnüsse

#### SALMON PHAD PHONG KARI 🌶️

41

Lachs | gelbes Curry | Kokosnuss | Gemüse | Sellerie

#### GOONG PHAD NAM PRIK PROW 🌶️🌶️

49

Crevetten | Chilipaste | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln |  
Thai Basilikum | Cashews | Kokosnussmilch

#### PED HOISIN 🌶️

42

Ente | Hoisinsauce | Gemüse | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln

#### PHAD KAPRAOW GAI 🌶️🌶️🌶️

35

Poulet | Schlangenbohnen | Bambus | Thai Basilikum

#### PRIEW WAN GAI

35

Poulet | knusprig | süss-sauer | Peperoni | Gurke |  
Cherrytomaten | Ananas

#### NUEA PHAD SHANGHAI 🌶️

49

Rindsentrecôte | hausgemachte Cognacsauce | Zwiebeln |  
Ingwer | Broccoli | Karotten

alle Hauptgänge werden mit gedämpftem Jasminreis serviert

auf Wunsch mit gebratenem Reis 10

mit gebratenen Nudeln 10

### WOCHENSPECIAL

42

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Wochenspecial

ALLE HAUPTGÄNGE SIND NEU AUCH VEGETARISCH  
MIT PLANTED.CHICKEN ERHÄLTlich

### DESSERT

#### ICE CREAM MOOCHI

18

Pistazie | Himbeere | Passionsfrucht | 3 Stück

#### MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE»

14

Mango | Zitrone

#### WARME BANANEN-FRÜHLINGSROLLEN

14

Banane | Nutellasauce | Kokossorbet

Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden. Spirituosen,  
Apertife und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschrieben werden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkludieren 7.7% MwSt.

Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?

Unsere Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.



**asia voyage menu**

84

pho pia thord | satay gai

housemade spring roll | chicken skewers | dips

\*\*\*

tom kha goong

coconut milk soup | shrimps | galangal | coriander

\*\*\*

gaeng panaeng ped 🍲

panaeng curry | duck | vegetables | lime leaves | peanuts

\*\*\*

mango pudding "hong kong style"

mango | lemon

**starters**

asia crew starter choice

35

selection of our appetizer highlights

pho pia thord

19

spring rolls | housemade | vegetarian

satay gai

19

chicken skewers | peanut sauce | cucumber salad

som tam 🍲🍲

21

spicy green thai papaya salad | tomato | lime | snake beans | peanuts | shrimp crunch

yam som o 🍲

21

pomelo salad | roasted coconut | shallots | cashews | peanuts

nuea nam tok 🍲🍲

28

beef salad | entrecôte | isaan herbs | spices

tom kha gai

16

coconut milk soup | chicken | galangal | coriander

hot and sour soup

16

hot and sour | shiitake mushrooms | tofu | spring onions

modern dim sum by madame sum

6 pieces 22

chef's selection | soy sauce | chili dip | vegetarian

12 pieces 39

**noodles**

phad thai goong 🍲

35

wok noodles | shrimps | egg | bean sprouts | peanuts

udon noodle korean style 🍲

39

udon noodles | beef entrecôte | ginger | onions | vegetables | korean sauce | housemade kimchi

khao soi gai 🍲

35

curry soup | noodles | chicken | shallots

**main courses**

gaeng daeng goong 🍲🍲

49

shrimps | red coconut curry | hearts of palm | aubergine | thai basil

gaeng kiew wan nuea 🍲🍲

49

beef entrecôte | spicy green curry | aubergine | snake beans | thai basil

gaeng gari gai 🍲

36

chicken | yellow curry | potatoes | onions | carrots | pineapple | cherry tomatoes | cashews

gaeng panaeng tofu 🍲

33

tofu | panaeng curry | vegetables | peanuts

salmon phad phong kari 🍲

41

salmon | yellow curry | coconut | vegetables | celery

goong phad nam prik prow 🍲🍲

49

shrimps | chilli paste | onions | spring onions | thai basil | cashews | coconut milk

ped hoisin 🍲

42

duck | hoisin sauce | vegetables | onions | spring onions

phad kapraow gai 🍲🍲🍲

35

chicken | snake beans | bamboo | thai basil

priew wan gai

35

chicken | crispy | sweet and sour | chilli | cucumber | cherry tomatoes | pineapple

nuea phad shanghai 🍲

49

beef entrecôte | housemade cognac sauce | onions | ginger | broccoli | carrots

all main courses are served with steamed jasmine rice

on request

with fried rice

10

with fried noodles

10

weekly special

42

ask our staff about our weekly specials

all main courses are now available also vegetarian with planted.chicken

**dessert**

ice cream moochi

18

pistachio | raspberry | passion fruit | 3 pieces

mango pudding "hong kong style"

14

mango | lemon

warm banana spring rolls

14

banana | nutella sauce | coconut sorbet

Beer and wine will only be sold or served to persons over 16 years of age. Spirits, aperitifs and alcopops will only be sold or served to over 18-year-olds.

All prices are in Swiss Francs and include 7.7% VAT.

Do you need more information about possible allergens?

Our service team will be happy to provide you with information about the origin and ingredients of the dishes.