



ASIA 75

ASIA VOYAGE MENÜ | 75

SHARING AB ZWEI PERSONEN

Hausgemachte Frühlingsrolle | Poulet-Satayspiess | Dips

YUM HUA PLEE ยำหัวปลี

Bananenblütensalat | Poulet | Tamarinden-Dressing | Schalotten

PANAENG NUEA พะแนงเนื้อ

Rindsentrecôte | Panaeng Curry | Babyaubergine |

Jungmais | Pak Choi

MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE» พุดดิ้งมะม่วง

Mango | Zitrone

VORSPEISEN

ASIA CREW STARTER CHOICE ตัวเล็กลูกเรือไทย

| 29 p. P.

Selektion unserer Vorspeisen-Highlights

PHO PIA THORD ปอเปี๊ยะทอด

| 19

Frühlingsrollen | Hausgemacht | Vegetarisch

SATAY GAI ไก่สะเต๊ะ

| 19

Poulet-Spiesse | Erdnussauce | Gurke

YUM HUA PLEE ยำหัวปลี

| 21

Bananenblütensalat | Poulet | Tamarinden-Dressing | Schalotten

SOM TAM สมตำไทย

| 19

Scharfer grüner Thai-Papayasalat | Tomate | Limette |

Schlangenbohnen | Erdnüsse | Crevetten-Crunch

NAM TOK NUEA น้ำตกเนื้อ

| 24

Pikanter Rindfleischsalat | Minze | Limette | Schalotten |

Koriander | Röstreis "Isaan" Style

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่

| 15

Kokosmilchsuppe | Poulet | Galangal | Koriander | Pilze

MODERN DIM SUM BY MADAME SUM

| 21

6 Stück | Chef's Selection | Sojasauce | Chili Dip

Auch vegetarisch erhältlich

VON DER TRAUBE | 10 CL

Sauvignon Blanc | Hermann | Weiss

| 10

Sancerre Silex | Château de Fontaine-Audon | Weiss

| 10

Chablis | Domaine Chanson | Weiss

| 10

Riesling Kung Fu Girl | Charles Smith | Weiss

| 8

La Vie en Rose | Château Roubine | Rosé

| 7.5

Pinot Noir Selection | Lampert | Rot

| 8.5

Brancaia TRE | Widmer | Rot

| 7.5

HAUPTGÄNGE

GAENG DAENG GOONG แกงแดงกุ้ง

| 45

Riesengrillen | Rotes Kokosnuss-Curry |
Palmherzen | Babyaubergine | Thai Basilikum

GAENG KIEW WAN NUEA แกงเขียวหวานเนื้อ

| 47

Rindsentrecôte | Pikantes grünes Curry | Babyaubergine |
Schlangenbohnen | Thai Basilikum

Vegetarisch | Gemüse

| 31

SALMON PHAD PHONG KAREE แซลมอนผัดผงกระหรี่

| 39

Lachs | Gelbes Curry | Kokosnuss | Gemüse

GAENG PANAENG TOFU แกงพะแนงเต้าหู้

| 33

Tofu | Panaeng Curry | Gemüse | Erdnüsse

PED HOISIN เป็ด ฮอยซิน

| 39

Entenbrust | Gebacken | Hoisinsauce | Gemüse

PHAD KAPRAOW GAI ผัดกระเพราไก่

| 34

Poulet | Schlangenbohnen | Thai Basilikum

PHAD THAI GOONG ผัดไทยกุ้ง

| 33

Wok-Nudeln | Crevetten | Gemüse | Ei | Sojasprossen

PRIEW WAN GAI เป็ร็ยหวานไก่

| 34

Poulet | Knusprig | Süss-sauer | Peperoni | Gurke | Ananas

GAI PAD MED MAMUANG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

| 34

Poulet | Knusprig | Zwiebeln | Peperoni | Frühlingszwiebeln |

Chili | Cashewnüsse

KHAO SOI GAI ข้าวซอยไก่

| 29

Curry-Topf | Poulet | Nudeln | Ei | Sprossen | Koriander

VIETNAMESISCHE PHO NUDELSUPPE ก๋วยเตี๋ยวเวียดนาม (เผอ)

| 28

Hauchdünnes Rindfleisch | Sojasprossen | Koriander | Basilikum

Alle Hauptgänge werden mit gedämpftem Jasminreis serviert

UNSERE ASIA SPECIALS

Bitte fragen Sie unser Team nach unseren heutigen Specials!

DESSERT

MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE» พุดดิ้งมะม่วง

| 14

Mango | Zitrone

BANANEN TEMPURA KNUSPER บานานาเนนเทมปุระคนุสเปอ

| 14

Banane | Honigdip | Kokos Sorbet

UNSERE ASIA DRINKS

Asia Cocktail ค็อกเทลไทย

| 15

Asia Cocktail | ohne Alkohol ค็อกเทลไทย | ไม่มีแอลกอฮอล์

| 11

Singha Bier เบียร์สิงห์

| 7.5

Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgedient werden. Spirituosen, Aperitive und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgedient 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 75

ASIA VOYAGE MENU | 75

SHARING AS OF TWO GUESTS

Home-made spring roll | Chicken satay skewer | Dips

YUM HUA PLEE ยำหัวปลี

Banana Blossom Salad | Chicken | Tamarind Dressing | Shallots

PANAENG NUEA พะแนงเนื้อ

Beef entrecôte | Panaeng curry | Baby aubergine |

Young Corn | Pak Choi

MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE» พุดดิ้งมะม่วง

Mango | Lemon

STARTERS

ASIA CREW STARTER CHOICE ตัวเลือกลูกเรือไทย

| 29 p. p.

Selection of our starter highlights

PHO PIA THORD ปอเปี๊ยะ

| 19

Spring rolls | Home-made | Vegetarian

SATAY GAI ไก่สะเต๊ะ

| 19

Chicken skewers | Peanut sauce | Cucumbers

YUM HUA PLEE ยำหัวปลี

| 21

Banana blossom salad | Chicken | Tamarind dressing | Shallots

SOM TAM สมตำไทย

| 19

Spicy green Thai papaya salad | Tomato | Lime |

String beans | Peanuts | Prawn crunch

NAM TOK NUEA น้ำตกเนื้อ

| 24

Spicy beef salad | Mint | Lime | Shallots |

Roasted rice "Isaan" Style

TOM KHA GAI ต้มขาไก่

| 15

Coconut milk soup | Chicken | Galangal | Coriander | Mushrooms

MODERN DIM SUM BY MADAME SUM

| 21

6 pieces | Chef's Selection | Soy sauce | Chili Dip

Also available vegetarian

FROM THE GRAPE | 10 CL

Sauvignon Blanc | Herrmann | White

| 10

Sancerre Silex | Château de Fontaine-Audon | White

| 10

Chablis | Domaine Chanson | White

| 10

Riesling Kung Fu Girl | Charles Smith | White

| 8

La Vie en Rose | Château Roubine | Rosé

| 7.5

Pinot Noir Selection | Lampert | Red

| 8.5

Brancaia TRE | Widmer | Red

| 7.5

MAIN COURSES

GAENG DAENG GOONG แกงแดงกุ้ง

| 45

Giant prawns | Red coconut curry |

Palm hearts | Thai basil

GAENG KIEW WAN NUEA แกงเขียวหวานเนื้อ

| 47

Beef entrecôte | Spicy green curry | Baby eggplant |

String beans | Thai basil

Vegetarian | Vegetables

| 31

SALMON PHAD PONG KAREE สมอ ผ่อง ปัง กะวี

| 39

Salmon | Yellow curry | Coconut | Vegetables

GAENG PANAENG TOFU แกงพะแนงเต้าหู้

| 33

Tofu | Panaeng curry | Vegetables | Peanuts

PED HOISIN เป็ด ฮอยซิน

| 39

Duck breast | Baked | Hoisin sauce | Vegetables

PHAD KAPRAOW GAI ผัดกะเพราไก่

| 34

Chicken | String beans | Thai basil

PHAD THAI GOONG ผัดไทยกุ้ง

| 33

Wok-fried noodles | Prawns | Vegetables | Egg | Soybean sprouts

PRIEW WAN GAI พิริว วัน ไก่

| 34

Chicken | Crispy | Sweet-sour | Bell pepper |

Cucumber | Pineapple

GAI PAD MED MAMUANG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

| 34

Chicken | Crispy | Onions | Bell pepper | Spring onions |

Chili | Cashew nuts

KHAO SOI GAI ข้าวซอยไก่

| 29

Curry pot | Chicken | Noodles | Egg | Sprouts | Coriander

VIETNAMESE PHO NOODLE SOUP เวียดนามพ้อ

| 28

Thinly sliced beef | Soybean sprouts | Coriander | Basil

All main courses are served with steamed rice

OUR ASIA SPECIALS

Please ask our team about our specials today!

DESSERT

MANGO PUDDING «HONG KONG STYLE» พุดดิ้งมะม่วง

| 14

Mango | Lemon

BANANA TEMPURA CRUNCH บานานาเนนเทมปุระคนุสเปอ

| 14

Banana | Honey Dip | Coconut Sorbet

OUR ASIA DRINKS

Asia cocktail ค็อกเทลไทย

| 15

Asia cocktail | Without alcohol ค็อกเทลไทย | ไม่มีแอลกอฮอล์

| 11

Singha beer เบียร์สิงห์

| 7.5

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.