

Old Siam
Colonialstyle
Thai-Restaurant

Speise- und Getränkekarte



Liebe Gäste

Die thailändische Küche hat den Ruf eine der besten Küchen der Welt zu sein. Sie zeichnet sich insbesondere durch ihre frischen, gesunden Zutaten und durch ihre für westliche Gaumen ungewohnte Schärfe aus. Die Thai-Küche strebt ein harmonisches Gleichgewicht von Aromen, Strukturen und Farben an. Um die raffinierte Mischung der Aromen zu erzielen sind mehrere Speisen erforderlich, daher serviert man meistens eine Vielzahl von Gerichten. Entsprechend der Essgewohnheiten in Thailand nehmen alle von jedem Gericht, dadurch erleben Sie die enorme Vielfalt dieser Küche.

Alle Speisen werden mit Blumen geschmückt, welche von unseren Mitarbeitenden aus verschiedenen Gemüsesorten geschnitzt werden. Auf Wunsch erhalten Sie Chopsticks (Stäbchen). Sie sind in Thailand bekannt, werden jedoch nur für japanische oder chinesische Gerichte verwendet. Die Thais essen grundsätzlich mit Löffel und Gabel, das Messer wird bei Tisch nicht verwendet.

Und nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und viel Vergnügen.

Dear Guests

Thai food has developed a reputation around the world for being one of the most flavourful of all cuisines. Thai cooking places emphasis on fresh, healthy ingredients. Attributing to its well-known spiciness, which we westerners sometimes need to get accustomed to, are the chillies พริก (Phrik). Thai food is known for its harmonious balance of flavours, textures and colours. In order to achieve this blend of flavours a typical Thai meal consists of a variety of dishes usually shared.

All dishes are decorated with flowers, carved by our employees from various vegetables. You may request chopsticks, they are known in Thailand, but are used only for Japanese or Chinese dishes. The Thais generally eat with fork and spoon.

Enjoy your meal!

Schärfe/Spiciness

(= leicht scharf/a little spicy ((= spicy (((= very spicy

Im Zweifelsfalle lassen Sie sich von uns beraten/If in doubt, do not hesitate to ask for advice.

Unsere Empfehlung/Chef's Recommendation

1 Vorspeise für 2 Personen/Starter for 2 people

4 Pouletspiesschen mit Erdnusssauce / 4 chicken skewers with peanut sauce
4 Crevetten paniert / 4 shrimps in a crust of breadcrumbs
2 Frühlingsrollen mit Gemüse / 2 vegetable spring rolls
serviert mit Papaya-Salat / served with papaya salad

Fr. 33.00

2 Vorspeise für 2 Personen/Starter for 2 people

4 Pouletspiesschen mit Erdnusssauce / 4 chicken skewers with peanut sauce
4 Crevetten umwickelt mit Reismudeln / 4 shrimps wrapped in rice noodles
2 Frühlingsrollen mit Poulet / 2 chicken spring rolls
serviert mit Rindfleisch-Salat / served with beef salad

Fr. 35.00

3 Vorspeise für 1 Person/Starter for 1 person

4 Pouletspiesschen mit Erdnusssauce / 4 chicken skewers with peanut sauce
serviert mit Papaya-Salat / served with papaya salad

Fr. 17.50

4 Gegrilltes Gemüse/Grilled vegetables

Karotten, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Ananas
Carrots, eggplant, courgettes, tomatoes and pineapple

Fr. 12.50

5 **Massaman Curry mit Fleisch Ihrer Wahl**
Massaman Curry with Meat of your Choice

Rindfleisch/Beef

Schweinefleisch/Pork

Poulet/Chicken

Crevetten/Shrimps

serviert mit Jasmin oder gebratenem Reis/served with Jasmin or fried rice

Fr. 29.50

6 **Phat Thai**
Gebratene Reismudeln mit Fleisch Ihrer Wahl
Fried Rice Noodles with Meat of your Choice

Rindfleisch/Beef

Schweinefleisch/Pork

Poulet/Chicken

Crevetten/Shrimps

Fr. 25.00

7 **Pangasiusfilet mit Sauce Ihrer Wahl**
Pangasius Fillet with Sauce of your Choice

Panang Curry

Roter Curry mit Kokosmilch/Red curry with coconut milk

Grüner Curry mit Kokosmilch/Green curry with coconut milk

Gaeng Pha Jungle Style Curry

Ingwersauce mit Baby-Mais und Champignons/Ginger sauce with baby corn and mushrooms

Zitronensauce mit Thai-Kräutern/Lemon sauce with Thai herbs

Tamarindensauce süß-sauer, scharf/Tamarind sauce sweet-and-sour, hot

Süß-sauer Sauce/Sweet-and-sour sauce

Cashewnüsse und Zwiebeln/Cashewnuts and onions

serviert mit Jasmin oder gebratenem Reis/served with Jasmin or fried rice

Fr. 30.50

Menus ab 2 Personen/Menus for two

501 Old Siam

Per Person

Fr. 62.00

Frühlingsrollen mit Gemüse/Vegetable spring rolls
Crevetten umwickelt mit Reismudeln/Shrimps wrapped in rice noodles
Teigtaschen mit Fleischfüllung/Meat dumplings

Pikante Suppe mit Crevetten/Spicy soup with shrimps

Roter Curry mit Entenbrust/Red curry with duck
Poulet mit Cashewnussauce/Chicken with cashewnut sauce
Rindfleisch mit Knoblauch und Pfeffer/Beef with garlic and pepper

Gemischtes Gemüse/Mixed vegetables
Jasmin oder gebratener Reis/Jasmin or fried rice

502 Bangkok

Per Person

Fr. 65.00

Frühlingsrollen mit Gemüse/Vegetable spring rolls

Pouletspiesschen mit Erdnussauce/Chicken skewers with peanut sauce
Rindfleisch-Salat/Beef salad

Pouletsuppe mit Kokosmilch/Chicken soup with coconut milk

Panang Curry mit Rindfleisch/Panang curry with beef
Gehacktes Pouletfleisch mit Thai-Basilikum/Minced beef with Thai basil
Crevetten süß-sauer/Shrimps sweet-and-sour

Gemischtes Gemüse/Mixed vegetables
Jasmin oder gebratener Reis/Jasmin or fried rice

503

Meeresfrüchte/Sea Food

Per Person

Fr. 69.00

Frühlingsrollen mit Gemüse/Vegetable spring rolls

Fischplätzchen/Fish cakes

Crevettenspiesschen mit Erdnussauce/Shrimp skewers with peanut sauce

Pikante Suppe mit Pangasiusfilet/Spicy soup with pangasius fillet

Panang Curry mit Lachs/Panang curry with salmon

Pangasiusfilet mit Cashewnussauce/Pangasius fillet with cashewnut sauce

Crevetten mit Zitronensauce/Shrimps with lemon sauce

Gemischtes Gemüse/Mixed vegetables

Jasmin oder gebratener Reis/Jasmin or fried rice

504

Thai

Per Person

Fr. 59.00

Frühlingsrollen mit Gemüse/Vegetable spring rolls

Crevetten in leichtem Teig gebacken/Shrimps in a light batter

Teigtaschen mit Fleischfüllung/Meat dumplings

Grüner Curry mit Rindfleisch/Green curry with beef

Poulet mit Ingwer gebraten/Stir-fried chicken with ginger

Schweinefleisch mit Austernsauce/Pork with oyster sauce

Gemischtes Gemüse/Mixed vegetables

Jasmin oder gebratener Reis/Jasmin or fried rice

Vorspeisen/Appetizers

10	ปอเปี๊ยะสด Po Pia Sod Frische Frühlingsrollen/Fresh spring rolls (Vietnam)	3 St./pcs	Fr. 9.50
11	กุ้งสโร่ง Gung Sarong Crevetten umwickelt mit Reissnudeln/Shrimps wrapped in rice noodles	5 St./pcs	Fr. 15.00
12	ปอเปี๊ยะผัก Po Pia Phak Frühlingsrollen mit Gemüse/Vegetable spring rolls	4 St./pcs	Fr. 9.50
13	ปอเปี๊ยะไก่/กุ้ง Po Pia Gai/Gung Frühlingsrollen mit Poulet oder Crevetten/Chicken or shrimp spring rolls	4 St./pcs	Fr. 12.50
14	ทอดมันปลา Thod Man Pla Fischplätzchen/Fish cakes	5 St./pcs	Fr. 13.50
15	ถุ้งทอง Thung Thong Crevetten gebacken im Teig/Batter-fried shrimps	5 St./pcs	Fr. 12.50
16	เกี้ยวทอด Giau Thod Teigtaschen mit Fleischfüllung/Meat dumplings	6 St./pcs	Fr. 12.50
17	ขนมปังหน้าหมู Khanom Pang Nah Mu Toast mit gehacktem Schweinefleisch/Minced pork on toast	6 St./pcs	Fr. 12.50
18	กุ้งชุบแป้งทอด Gung Chup Pang Tuod Crevetten in leichtem Teig gebacken/Shrimps in a light batter	5 St./pcs	Fr. 13.50
19	สะเต๊ะ (ไก่, หมู) Satay (Gai, Mu) Spiesschen mit Erdnussauce (Poulet oder Schweinefleisch) Skewers with peanut sauce (chicken or pork)	5 St./pcs	Fr. 13.50
20	กระตุงทอง Gratung Tong Pouletsalat im Körbchen/Chicken salad in baskets	5 St./pcs	Fr. 13.50
21	สะเต๊ะกุ้ง Gung Satay Crevettenspiesschen mit Erdnussauce Shrimp skewers with peanut sauce	5 St./pcs	Fr. 15.00
22	ไก่ห่อใบเตย Gai Ho Pai Toi Poulet in Palmblättern frittiert/Chicken fried in palm leaves	5 St./pcs	Fr. 13.50
23	ผักชุบแป้งทอด Tempura Gemüse im Teig/Vegetables in tempura batter	7 St./pcs	Fr. 9.50
24	กุ้งย่างสัปรด Gung Yang Sapparot Grillierte Crevetten mit Ananas und süß-saurer Sauce Grilled shrimps with pineapple and sweet-and-sour sauce	5 St./pcs	Fr. 15.00

Suppen/Soups

40	เกี้ยวต้ม Giau Tom Teigtaschensuppe/Dumpling soup	Fr. 12.50
41	ต้มยำกุ้ง Tom Yam Gung Scharfe Suppe mit Crevetten/Spicy and sour shrimp soup	Fr. 13.50
42	ต้มข่าไก่ Tom Kha Gai Pouletsuppe mit Kokosmilch/Chicken soup with coconut milk	Fr. 12.50
43	ต้มข่าผัก Tom Kha Phak Gemüsesuppe mit Kokosmilch/Vegetable soup with coconut milk	Fr. 10.50
44	ต้มข่ากุ้ง Tom Kha Gung Crevettensuppe mit Kokosmilch/Shrimp soup with coconut milk	Fr. 13.50
45	แกงจืดวุ้นเส้นไก่ Gaeng Jued Wun Sen Gai Glasnudelsuppe mit Poulet/Glass noodle soup with chicken	Fr. 12.50
46	แกงจืดวุ้นเส้นผัก Gaeng Jued Wun Sen Phak Glasnudelsuppe mit Gemüse/Glass noodle soup with vegetables	Fr. 9.50
47	แกงจืดผัก Gaeng Jued Phak Gemüsesuppe/Vegetable soup	Fr. 9.50

Thai-Salate/Salads

48	สลัดรวมมิตร Salad Old Siam Gemischter Salat/Mixed salad		Fr. 9.50
49	ยำทะเล Yam Tha Le Meeresfrüchte-Salat/Seafood salad		Fr. 15.50
50	ยำมะม่วงกึ่ง Tam Mamuang Gung Grüner Mango-Salat mit Crevetten/Green mango salad with shrimps		Fr. 15.50
51	ส้มตำผัก Som Tam Phak Papaya-Salat mit Gemüse/Papaya salad with vegetables		Fr. 10.50
52	ส้มตำไก่ Som Tam Gai Papaya-Salat mit Poulet/Papaya salad with chicken		Fr. 13.50
53	ส้มตำกุ้ง Som Tam Gung Papaya-Salat mit Crevetten/Papaya salad with shrimps		Fr. 15.50
54	ลาบไก่ Laab Gai Poulet-Salat mit frischen Kräutern/Chicken salad with fresh herbs		Fr. 13.50
55	ลาบเนื้อ Laab Nua Rindfleisch-Salat mit frischen Kräutern/Beef salad with fresh herbs		Fr. 15.50
56	ยำเนื้อ Yam Nua Rindfleisch-Salat mit Pfefferminze/Beef salad with mint		Fr. 15.50
57	ยำกุ้ง Yam Gung Crevetten-Salat mit Kräutern/Shrimp salad with herbs		Fr. 15.50
58	ยำวุ้นเส้นกุ้ง Yam Wun Sen Gung Glasnudel-Salat mit Crevetten/Glass noodle salad with shrimps		Fr. 15.50
59	ยำวุ้นเส้นไก่ Yam Wun Sen Gai Glasnudel-Salat mit Poulet/Glass noodle salad with chicken		Fr. 13.50
60	ยำวุ้นเส้นผัก Yam Wun Sen Phak Glasnudel-Salat mit Gemüse/Glas noodle salad with vegetables		Fr. 10.50

Hauptgerichte/Main Courses

// แกงพะแนง Gaeng Phanaeng Panang Curry

Mit Kokosmilch, Zitronenblätter/With coconut milk, kaffir lime leaves

61	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
62	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
63	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
64	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
65	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
66	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
67	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

/// แกงเขียวหวาน Gaeng Khiao Wan Grüner Curry/Green Curry

Mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambussprossen, Zitronenblätter und Thai-Basilikum
With coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, kaffir lime leaves and Thai basil

71	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
72	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
73	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
74	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
75	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
76	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
77	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

// แกงเผ็ด Gaeng Phet Roter Curry/Red Curry

Mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Baby-Mais und Thai-Basilikum
With coconut milk, Thai eggplants, baby corn and Thai basil

81	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
82	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
83	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
84	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
85	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
86	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
87	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

/ ห่อหมก Ho Mok Thai Curry

Mit Ei, im Bananenblatt/With egg, wrapped in banana leaf

91	Pangasiusfilet und Crevetten/Pangasius fillet and shrimps	Fr. 30.50
92	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
93	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50

/// แกงป่า Gaeng Pha Jungle Style Curry

Scharfer roter Curry mit Gemüse/Spicy red curry with vegetables

151	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
152	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
153	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
154	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
155	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
156	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
157	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

ผัดเปรี้ยวหวาน Pad Prian Wan Süss-sauer/Sweet-and-Sour

Mit Zwiebeln, Lauch, Gurken, Tomaten und Ananas
With onions, leek, cucumbers, tomatoes and pineapple

101	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
102	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
103	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
104	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
105	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
106	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
107	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

/// ผัดกระเพรา Pad Ka-Prao

Fleisch nach Wahl gehackt oder geschnetzelt, mit Thai-Basilikum und Chilli
Meat either minced or sliced, with Thai basil and chillies

110	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
111	Rindfleisch gehackt/Beef minced	Fr. 29.50
112	Rindfleisch geschnetzelt/Beef sliced	Fr. 29.50
113	Poulet gehackt/Chicken minced	Fr. 26.50
114	Poulet geschnetzelt/Chicken sliced	Fr. 26.50
115	Schweinefleisch gehackt/Pork minced	Fr. 27.00
116	Schweinefleisch geschnetzelt/Pork sliced	Fr. 27.00
	auf Wunsch mit Spiegelei/on request with fried egg	Fr. 3.00

ผัดน้ำมันหอย Nam Man Hoi Austernsauce/Oyster Sauce

121	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
122	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
123	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
124	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
125	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50

// ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Phat Met Mamuang Himmaphan Cashewnusssauce/Cashewnut Sauce

Mit Zwiebeln und getrockneten Chillis/With onions and dried chillies

131	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
132	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
133	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00

// **ทอดกระเทียมพริกไทย Thot Krathiam Phrik Thai** **Knoblauch und grüner Pfeffer/Garlic and Pepper**

141	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
142	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
143	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
144	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
145	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50

// **ผัดขิง Phat Khing** **Ingwer gebraten/Stir-Fried Ginger**

161	Rindfleisch/Beef	Fr. 29.50
162	Schweinefleisch/Pork	Fr. 27.00
163	Poulet/Chicken	Fr. 26.50
164	Crevetten/Shrimps	Fr. 30.00
165	Entenbrust/Duck	Fr. 30.50
166	Gemüse/Vegetables	Fr. 23.50
167	Lachs oder Pangasiusfilet/Salmon or pangasius fillet	Fr. 30.00

ข้าวผัด Khao Phat Gebratener Rice/Fried Rice

180	Schweinefleisch/Pork
181	Poulet/Chicken
182	Crevetten/Shrimps
183	Gemüse/Vegetables

Fr.	23.00
Fr.	24.00
Fr.	25.00
Fr.	20.50

ผัดเส้น Phat Sen Gebratene Nudeln/Fried Noodles

190	Schweinefleisch/Pork
191	Poulet/Chicken
192	Crevetten/Shrimps
183	Gemüse/Vegetables

Fr.	23.00
Fr.	24.00
Fr.	25.00
Fr.	20.50

Beilagen/Side Dishes

001	ผัดผักรวม Phat Pak Ruom Gemischtes Gemüse/Fried mixed vegetables	Fr. 13.50
002	ผัดคะน้า Phat Khana Thai Broccoli an Austernsauce/Thai Broccoli with oyster sauce	Fr. 13.50
003	ข้าวผัด Khao Phat Gebratener Reis/Fried rice	Fr. 6.00
004	ผัดเส้น Phat Sen Gebratene Nudeln/Fried noodles	Fr. 6.00
005	ข้าวหอมมะลิ Khao Hom Mali Jasmin Reis/Jasmin Rice	Fr. 3.00

Fleischdeklaration:

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Deutschland/Brasilien
Entenbrust	Frankreich/Ungarn
Crevetten	Thailand/Vietnam
Pangasiusfilet	Thailand/Vietnam

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Origin of meat:

Beef	Switzerland
Pork	Switzerland
Chicken	Germany/Brazil
Duck	France/Hungary
Shrimps	Thailand/Vietnam
Pangasius fillet	Thailand/Vietnam

Dear Guest

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order.

Dessert

Specials

200	Klebreis an Kokosmilch mit Mango / Sticky rice with coconut milk and mango	Fr. 15.50
201	Exotische Früchte / Exotic fruits	Fr. 15.50
202	Frittierte Banane mit Vanilleglacé / Fried banana with vanilla ice cream	Fr. 14.50
203	Frittierte Ananas mit Vanilleglacé / Fried pineapple with vanilla ice cream	Fr. 14.50
204	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé / Fresh fruit salad with vanilla ice cream	Fr. 9.50
205	Mangocrème mit frischer Mango / Mango creme with fresh mango	Fr. 12.50

Glacé und Sorbet / Ice Cream and Sorbet

213	Sorbet mit Champagner / Sorbet with Champagne	Fr. 11.50
214	Sorbet mit Wodka / Sorbet with Vodka	Fr. 11.50
215	Sorbet mit Calvados / Sorbet with Calvados	Fr. 11.50
216	Sorbet mit Vieille Prune / Sorbet with Vieille Prune	Fr. 11.50

Getränke/Beverages

Aperitif

Martini Bianco/Rosso	15%	4 cl	Fr.	7.50
Cynar	16,5%	4 cl	Fr.	7.50
Cynar Orange		2 dl	Fr.	9.50
Campari	23%	4 cl	Fr.	7.50
Campari Orange		2 dl	Fr.	9.50
Pernod	40%	4 cl	Fr.	7.50
Sherry Tio Pepe	16%	4 cl	Fr.	7.50
Champagner		1 dl	Fr.	13.50
Prosecco		1 dl	Fr.	7.90

Cognac

Rémy Martin	40%	2 cl	Fr.	10.50
-------------	-----	------	-----	-------

Liköre/Liquors

Malibu	21%	4 cl	Fr.	8.50
Bailey Irish Cream	17%	4 cl	Fr.	8.50
Amaretto di Saronno	27,7%	4 cl	Fr.	8.50

Eau de Vie

Williams	43%	2 cl	Fr.	9.00
Carlos Primero	37,7%	2 cl	Fr.	9.00
Calvados	40%	2 cl	Fr.	9.00
Grappa di Brunello	43%	2 cl	Fr.	12.50
Grappa Amarone	41%	2 cl	Fr.	12.50

Whisky

Johnnie Walker Red Label	40%	4 cl	Fr.	8.50
Johnnie Walker Black Label	40%	4 cl	Fr.	10.50
Highland Park Single Malt	40%	4 cl	Fr.	12.50

Kalte Getränke (Flasche)/Cold Beverages (Bottle)

Coco Cola/Light/Zero	3,3 dl	Fr.	4.20
Rivella Rot/Blau/Grün	3,3 dl	Fr.	4.20
Schweppes/Bitter Lemon	2 dl	Fr.	3.90
Henniez	3,3 dl	Fr.	3.80
Henniez	5 dl	Fr.	5.50
Red Bull	2,5 dl	Fr.	6.00
Eistee/Ice Tea	3,3 dl	Fr.	3.90

Kaffee/Coffee

Coretto (Grappa, Cognac, Amaretto)	Fr.	7.50
Doppelter Espresso/Double espresso	Fr.	6.50
Kaffee, Espresso/Coffee, espresso	Fr.	4.20

Tee/Tea

Jasmin Tee/Jasmin tea	Fr.	4.90
Grüner Tee/Green tea	Fr.	4.90

Fruchtsäfte/Fruit Juices

Apfelsaft/Apple juice	3 dl	Fr.	4.50
Orangensaft/Orange juice	2 dl	Fr.	4.50
Ananassaft/Pineapple juice	2 dl	Fr.	4.50
Tomatensaft/Tomato juice	2 dl	Fr.	4.50

Bier/Beer

Singha (Thai)	3,3 dl	Fr.	5.90
Chang (Thai)	3,3 dl	Fr.	5.90
Feldschlösschen (alkoholfrei/non-alcoholic)	3,3 dl	Fr.	4.20
Feldschlösschen (offen/on draught)	3 dl	Fr.	4.20

Div. Spirituosen/Various Spirits

Wodka/Vodka (Wyborowa)	37,5%	4 cl	Fr.	9.00
Bacardi Rum	37,5%	4 cl	Fr.	9.00
Colonial Rum	37,5%	4 cl	Fr.	9.00
Gordon's Gin	37,5%	4 cl	Fr.	9.00
Tequila	40%	4 cl	Fr.	9.00
Sambuca	42%	4 cl	Fr.	9.00

Long Drinks

Bloody Mary	Fr.	12.50
Tequila Sunrise	Fr.	12.50
Margarita	Fr.	12.50
Mai Thai	Fr.	12.50
Mai Mau (alkoholfrei/non-alcoholic)	Fr.	8.50
Piña Colada	Fr.	12.50
Whisky Cola	Fr.	12.50
Wodka Orange/Screwdriver	Fr.	12.50
Wodka/Vodka Bitter Lemon	Fr.	12.50
Gin Tonic	Fr.	12.50
Caipirinha	Fr.	12.50

Weissweine/White Wines

		1 dl	7,5 dl
300	Casillero del Diablo (Chile) Trocken, frischfruchtig. Dry, refreshing and fruity.	Fr. 4.90	Fr. 35.00
301	Saint-Saphorin (Schweiz/Switzerland) Bernard Bovy Trocken, gleichzeitig fein und gehaltvoll, entwickelt Aromen von Steinfrüchten, begleitet von zarten Noten von Eau-de-vie. Dry, at the same time fine and heady, develops the aromas of nutty fruits, linked to a light hint of brandy.	Fr. 5.90	Fr. 38.00
303	Bogle (Kalifornien/California) Chardonnay Frisch-fruchtige Noten sowie Aromen von exotischen Früchten. Bouquet of pear, pineapple and apple.	Fr. 6.90	Fr. 44.00
302	Sancerre a.c. Le Coteau (Frankreich/France) Domaine Michel Brock Trocken, frischfruchtig. Dry, refreshing and fruity.		Fr. 48.00
304	Château Thieuley Blanc (Frankreich/France) Bordeaux a.c. Saubere, frische Frucht, elegant und stilvoll. Fruity, fresh and exotic.		Fr. 39.00
305	Enate Chardonnay 234 (Spanien/Spain) Somontar DO, Enate Vinedos del Alto Aragon Noten von Äpfel, Pfirsich, Fenchel und exotischen Früchten, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen. Bouquet of apple, peach, fennel and exotic fruit with a discrete mineral background.		Fr. 46.00

Roséweine/Rosé Wines

		1 dl	5 dl
309	Œil-de-Predrix (Schweiz/Switzerland)	Fr. 4.90	Fr. 22.00
		1 dl	7,5 dl
310	Enate (Spanien/Spain) Somontano Rosado Cabernet Fruchtig und trocken/Dry and fruity	Fr. 5.70	Fr. 35.00

Champagne/Prosecco

		1 dl	5 dl
320	Champagne Brut Réserve (Frankreich/France) Champagne Taittinger, Reims	Fr. 13.50	Fr. 45.00
		1 dl	7,5 dl
330	Prosecco Goccia d'Oro (Italien/Italy)	Fr. 7.90	Fr. 44.00

Thai Weine/Thai wines

		1 dl	7,5 dl
997	Monsoon Valley Colombard (Weisswein/White wine) Leichter bis mittlerer Körper, knackige Säure und komplexe Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Light to medium body, crisp acidity, and complex aromas of citrus and green apple.	Fr. 6.50	Fr. 44.00
998	Monsoon Valley Shiraz Rosé Noten von Amarenakirsche, Tee, Lakritze, Pflaume und Veilchen. Notes of amarena (sour) cherry, tea, liquorice, plum, and violet.	Fr. 6.50	Fr. 44.00
999	Monsoon Valley Shiraz (Rotwein/Red wine) Reiche Aromen von reifen Pflaumen und Sauerkirschen und Noten von Kaffee. Rich flavours of ripe plum and sour cherry and notes of coffee.	Fr. 6.50	Fr. 44.00

Rotweine/Red Wines

		1 dl	7,5 dl
400	Primoduca Primitivo di Manduria DOP (Italien/Italy) Feinwürzige Düfte nach Backpflaumen und reifen Himbeeren, Akzente von Gewürzen, gut strukturiert. Notes of prune and ripe raspberries, accents of spices, well structured.	Fr. 5.90	Fr. 39.00
401	Conde de Valdemar (Spanien/Spain) Crianza tempranillo Frisch und fruchtig, Aroma von schwarzen Johannisbeeren. Fresh and fruity, aroma of blackcurrants.	Fr. 5.90	Fr. 39.00
402	Bogle (Kalifornien/California) Cabernet Sauvignon Gehaltvoller Wein, Aroma von Cassis und schwarzen Kirschen begleitet von zarten Noten von Vanille, Zimt, Gewürznelken und Muskatnuss. Profound wine full of cassis and black cherry flavours, complemented by delicate notes of vanilla, cinnamon, cloves and nutmeg.	Fr. 5.90	Fr. 39.00
410	Merlot Mc Manis (Kalifornien/California) Cabernet Sauvignon Ein milder, runder fruchtiger Wein. A mild, full-bodied fruity wine.	Fr. 6.50	Fr. 43.00
404	Enate Crianza (Spanien/Spain) Somanto DO, Tempranillo/Cabernet Sauvignon Vinedos del alto Aragon Eleganter Vanilleton, feine Würze, zart rauchig, beerige Fülle. Notes of vanilla, rich in smoky, spicy tones over a base of ripe fruit.		Fr. 39.00
406	Castello La Leccia (Italien/Italy) Chianti Classico DOCG, Toscana, Francesco Daddi Rubinrot, mittlere Intensität, rote Beeren, Kirschen, reife Tannine, würzig mit ausgezeichneter Balance. Classic bouquet, terrific fruit extraction, mild tannic cloak, beautifully structured.		Fr. 43.00

7,5 dl

407 **Cortes De Cima** (Portugal)

Fr. 58.00

Tempranillo/Trincadeira, Alentejo Cortes de Cima

Überzeugt mit Fülle und Intensität, dichter Farbe,
reifer Frucht, Gewürzaromen und lang anhaltendem Abgang.

Aromas of berry fruits, a touch of spicy oak, solid tannins
and a long finish.

409 **Maienfelder Blauburgunder** (Schweiz/Switzerland)

Fr. 49.00

Markus Stäger

Beeriges Blauburgunderaroma, mit angenehmer,
harmonischer Tanninstruktur.

Aroma of ripe berries, with pleasant, harmonious tannins.

411 **Tayment Malbec** (Argentinien/Argentina)

Fr. 45.00

Mendoza

Bodegas y Viñedos Huarpe

Typische Malbectraube: Fruchtig, gehaltvoll und würzig.

Typical Malbec grape: Fruity, full-bodied and spicy.

412 **Amarone** (Italien/Italy)

Fr. 69.00

Weingut Masi

Aroma von reifen Pflaumen und Fruchtkompott.

Süsse, warme Gewürznoten, komplex und finessenreich.

Aroma of ripe plums and stewed fruit.

Sweet, warm spice notes, complex and full of finesse.

5 dl

408 **Gladiatore Primitivo Salento IGT** (Italien/Italy)

Fr. 22.00

Intensive, reife Fruchtaromen (Zwetschge, Süsskirsche, Dörripflaume)
sowie feine herbale Noten (Salbei, Thymian, Rosmarin).

Intense aromas of ripe fruits (plums, sweet cherries, dried fruit)
and herbal notes (sage, thyme, rosemary).