

## Nos Suggestions

### Salade paysanne

*Champignons, croûtons, œuf, lard et tomates et gruyère*

### Velouté de Champignons d'automne

Huile de noisette et brisures de marrons

### Salade de chirashi, saumon et avocat (150 grs)

*saumon coupé en sashimi sur un lit de riz à sushi froid, Sauce teryaki, citron vert, graine de sésame*

### Tartare de thon version Japan (150 grs)

*épices shichimi, citron lime*

### Emincé de chevreuil sauce chasse et garniture d'automne (Spatzli, légumes d'automne, poire à Botzi)

## UNSERE VORSCHLÄGE

### OUR SUGGESTIONS

CHF

*Bauernsalat mit Pilze, Croutons, Eier, Speck und Tomaten und Gruyere*

22.-

*Salad with mushrooms, croutons, eggs, bacon und tomatoes and cheese*

*Herbstpilz Velouté Haselnussöl und Kastanien*

16.-

*Autumn Mushroom Velouté, Hazelnut oil and chestnuts*

*Chirashisalat, Lachs und Avocado in Sashimi geschnitten auf einem Bett aus kaltem Sushireis*

25.-

*Salad chirashi, salmon and avocado cut in Sashimi on a bed of cold sushi rice*



*Japan-Thunfisch-Tatar, Shichimi-Gewürz, Limettenzitrone*

27.-

*Tuna tartare Japanese style shichimi spices, lime*








*In Scheiben geschnittenes Wildbret und Jagdgarnitur*

33.-

*Sliced venison and hunting garnish*

## ENTREES PARIS ET FUSION


|   | <i>VORPEISE/APPETIZER</i>   | CHF  |   |
|---|---|------|---|
| <b>Salade verte</b>   | <i>Grüner Salat</i><br><i>Green Salad</i>   | 7.-  |    |
| <b>Salade mêlée</b>   | <i>Gemischter Salat</i><br><i>Mixed Salad</i>   | 10.- |   |
| <b>Foie gras maison et son chutney de saison accompagné de toast</b>  | <i>Hausgemachte Gänsestopfleber und saisonales Chutney mit Toast</i><br><i>Homemade foie gras and seasonal chutney with toast</i> | 24.- |   |
| <b>Tom Kha kai</b><br><i>Potage Lait de coco, poulet, citronnelle</i> | <i>Thailändische Hühner-Kokosnusssuppe mit Zitronengras</i><br><i>Coconut milk soup with chicken and lemongrass</i>               | 15.- |    |
| <b>Rouleaux de printemps maison de « Mimi » sauce aigre douce</b>     | <i>Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sosse</i><br><i>Crispy Vegetarian Spring Rolls served with sweet and sour Sauce</i>             | 14.- |    |
| <b>Panier vapeur de raviolis farcis sauce soja</b>                    | <i>Gedämpfte Ravioli</i><br><i>Steamed Shrimps Wontons with soja sauce</i>  | 14.- |   |
| <b>Beignets de crevettes de « Mimi » sauce aigre douce</b>            | <i>Frittierte Garnelen</i><br><i>Fried Schrimps Crackers Sauce</i>  | 15.- |  |



## **BRASSERIE**

**Tartare Paris** (*recette traditionnelle*) servi avec frites et toast (180 grs)

*Rinder Tartar ((der Klassiker) Pommes und toast  
Beef tartar (the classic) French fries and Toast* 31.-

**Tartare Fusion**  (*Coriandre, citronnelle, saveurs Thai...*)  
servi avec frites et toast) (180 grs)

*Scharfe Rinder Tartar mit Thai Gewürz, , Koriande served with salad  
and pommes 31.-  
Spicy beef tartar with Thai seasoning, coriander, served with salad  
and French fries*

**Panier côté mer, thon snacké, saumon et crevettes vapeur,**  
*légumes et pesto servi avec riz parfumé*

*Korb mit Thunfisch, Lachs und gedämpfte Garnelen, Gemüse 36.-  
Basket with Snacked Tuna, salmon and steamed shrimps,  
vegetables*

**Filet de bœuf** (190 grs) *au poivre vert, frites et légumes*

*Rind Filet mit grüner Pfeffer, Pommes und Gemüse 45.-  
Beef fillet with green pepper French fries and vegetables*

**Burger spécial Paris-Bangkok**   
*Poulet pané Panko sauce Satay (cacaahuètes) frites*

*Spezial Burger Poulet , Satay Sauce und Pommes 32.-  
Special Burger with chicken , Satay Sauce with French fries*

## **PASTA** *Fabrication artisanal de Francesco "Patifici Olivieri"*

**Ravioli à la courge marron et truffe noire**

*Accompagné à part d'huile de noisette, Poire à Botzi*

*Ravioli mit braunem Kürbis und schwarzem Trüffel 26.-  
Serviert auf der Seite von Haselnussöl. Botzi Birne  
Ravioli with brown squash and black truffle  
Served on the side of hazelnut oil. Botzi pear*



CHF




## BANGKOK

### CREVETTES

Aigre douce


Curry vert 

Curry rouge 

### POULET

Noix de cajou

Curry vert 


Curry rouge 

### BŒUF

Aux légumes

Basilic Thaï 

Curry Vert 

Curry rouge 

### **Garnitures à Choix :**

Riz parfumé/ Parfümierter Reis, gedämpft/ Bowl of jasmine rice

4.-



Riz Cantonais/ Kantonesischer Reis, gebraten/Cantonese fried rice

5.



Nouilles de blé tendres/ Weizennudeln / Noodle in the wheat

5.



### **Garnelen/Shrimps**

29.-

Süss-sauer/Sweet and Sour sauce

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce



### **Hähanchen/Chicken**

28.-

Mit Cashewnüssen/ With cashewnuts

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce



### **Gebratenes/ Rindfleisch**

32.-

Mit Gemüse/ with vegetables

Thailändischer Basilikumsosse/ Thai Basil

Grüner Thaï Curry/ Green Curry

Roter Thaï Curry / Red curry sauce





## BANGKOK

CHF

### **PAD THAI (Nouilles de riz sautées)**

**Version Légumes**

*Gemüse Thailändische Reissnudeln*  
*Thai fried rice noodles with vegetables*

25.-



**Version crevettes**

*Gebraten Thailändische Reissnudeln mit Krevetten*  
*Thai Fried rice noodles with shrimps*

33.-



**Version Poulet**

*Hähnchen Thailändische Reissnudeln*  
*Thai fried rice noodles with chicken*

31.-



### **VEGETARIEN**

**WOK DE Légumes aux saveurs Thai**

*Gemüsewok mit thailändische Aromen und Gewürzen*  
*Wok vegetables with Thai flavors and spices*

25.-



**WOK DE Légumes au curry vert** 🌶️🌶️

*Gemüsewok mit grüner Thai Curry*  
*Wok vegetables with green curry*

25.-



**WOK DE Légumes au curry rouge** 🌶️

*Gemüsewok mit roter Thai Curry*  
*Wok vegetables with red curry*

25.-



*Nos woks sont servis avec du riz parfumé*  
*Our woks are served with perfumed rice*

PRIX EN CHF TVA 7.7% INCLUSE

« LE PERSONNEL DE SERVICE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR LES ALLERGENES  
TOUS NOS PLATS SONT SUCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN OU LACTOSE »

## **TAKE AWAY**

NOUS PROPOSONS CERTAINS PLATS A L'EMPORTER, MIDI ET SOIR

SERVICE DE 11H00 -14H00/18H30-22H00

COMMANDE DES 9H00 PAR TEL OU PAR MAIL :

WELCOME@HOTELRALLYE.CH