



ENTREES

Salade verte

Salade mêlée

Salade paysanne

Champignons, croûtons,  euf, lardons, tomates et gruyère

Tom Kha kai *Potage Lait de coco, poulet, citronnelle*

Tom Yum Soupe Piment ee aux crevettes 

Rouleaux de printemps maison de « Mimi » sauce aigre douce

Panier vapeur de raviolis farcis sauce soja

Beignets de crevettes de « Mimi » sauce aigre douce

VORPEISE/APPETIZER

CHF

Grüner Salat

Green Salad

9.-

Gemischter Salat

Mixed Salad

12.-

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

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

16.-

22.-

Thailändische Hühner-Kokosnusssuppe mit Zitronengras

Coconut milk soup with chicken and lemongrass

15.-



Tom Yum Pfeffersuppe mit Garnelen

Tom Yum Spicy Shrimp Soup

16.-



Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sosse

Crispy Vegetarian Spring Rolls served with sweet and sour sauce

14.-



Gedämpfte Ravioli

Steamed Shrimps Wontons with soja sauce

14.-



Frittierte Garnelen



Fried Shrimps Crackers Sauce

15.-





BRASSERIE

Tartare Paris (<i>recette traditionnelle</i>) servi avec frites et toast (180 grs)	<i>Rindestatar (der Klassiker) Pommes und Toast Beef tartar (the classic) French fries and Toast</i>	31.-
Tartare Fusion  (<i>Coriandre, citronnelle, saveurs Thai...</i>) servi avec frites et toast) (180 grs)	<i>Scharfe Rindestatar mit Thai Gewürz, , Koriande mit salad und pommes Spicy beef tartar with Thai seasoning, coriander, served with salad and French fries</i>	31.-
Panier côté mer , <i>thon snacké, saumon et crevettes vapeur, légumes et pesto servi avec riz parfumé</i>	<i>Korb mit Thunfisch, Lachs und gedämpfte Garnelen, Gemüse Basket with Snacked Tuna, salmon and steamed shrimps, vegetables</i>	36.-
Filet de bœuf (190 grs) <i>beurre café de Paris, frites et légumes</i>	<i>Rind Filet mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse Beef fillet with herb butter French fries and vegetables</i>	45.-
Burger spécial Paris-Bangkok  <i>Poulet pané Panko sauce Satay (cacahuètes) frites</i>	<i>Spezial Burger Poulet , Satay Sauce und Pommes Special Burger with chicken , Satay Sauce with French fries</i>	32.-
Burger Rossini , <i>Foie gras poêlé, steak haché de Bœuf, confit d'oignons salade frites</i>	<i>Burger « Rossini » Gänseleber in der Pfanne gebraten, Rinderhacksteak, Zwiebelconfit, gebratener Salat, Pommes Burger Rossini Pan-fried foie gras, minced beef steak, onion confit salad and French fries</i>	39.-



DECOUVERTE

Chirashi de saumon et avocat (150 grs)

Saumon coupé en sashimi sur un lit de riz à sushi froid, Sauce teryaki, citron vert, graines de sésame

Chirashi Lachs und Avocado in Sashimi geschnitten auf einem Bett aus kaltem Sushireis 26.-
Salmon and avocado cut in Sashimi on a bed of cold sushi rice



Tartare de thon version fusion (150 grs)

*Citron lime, duo de sauces à part (piquante et légère)
Accompagné de frites, Toast et salade wakamé*

Japan-Thunfisch-Tatar, schmelzende Soße auf der Seite, Limettenzitrone, pommes und Toast 35.-
Tuna tartare Japanese style fusion sauce on the side ,spices, lime, served with Toast and French Fries and wakamé Salad



Souris d'agneau, servie avec pomme de terre et carottes

Lang gegartes Lammfleisch mit Kartoffeln 32.-
Long-cooked lamb with potatoes



Emincé de canard aux 5 épices servi avec riz cantonais

Entengeschnetzeltes mit 5 Gewürzen, kantonesischer Reis 36.-
Sliced duck with 5 spices, Cantonese rice



Pasta Artigianale de la Casa Sauce à choix :

« Tomate Basilic » ou « Carbonara »

Handwerkliche Pasta Sauce: 26.-
Tomate-Basilikum Oder "Carbonara"
Homemade pasta sauce to choose :
Tomato Basil or "Carbonara"



BANGKOK

CHF

CREVETTES

Aigre douce

Curry vert  

Curry rouge 

29.-

Garnelen/Shrimps

Süss-sauer/Sweet and Sour sauce

Grüner Thai Curry/ Green Curry


Roter Thai Curry / Red curry sauce



POULET

Noix de cajou

Curry vert  

Curry rouge 

28.-

Hähnchen/Chicken

Mit Cashewnüssen/ With cashewnuts

Grüner Thai Curry/ Green Curry

Roter Thai Curry / Red curry sauce



BŒUF

Aux légumes

Basilic Thai 

Curry Vert  

Curry rouge 

32.-

Rindfleisch / Beef

Mit Gemüse/ with vegetables

Thailändischer Basilikumsosse/ Thai Basil

Grüner Thai Curry/ Green Curry

Roter Thai Curry / Red curry sauce



Garnitures à Choix :

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

CHF 4.-



Riz Cantonais/ Kantonesischer Reis, gebraten/Cantonese fried rice

CHF 5.



Nouilles de blé tendres/ Weizennudeln / Noodle in the wheat

CHF 5.





 **BANGKOK**

CHF

PAD THAI (*Nouilles de riz sautées*)

Version Légumes

Gemüse Thailandische Reismudeln
Thai fried rice noodles with vegetables

25.-



Version crevettes

Gebraten Thailandische Reismudeln mit Krevetten
Thai Fried rice noodles with shrimps

33.-



Version Poulet

Hähnchen Thailandische Reismudeln
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

26.-




WOK DE Légumes au curry vert 

Gemüsewok mit grüner Thai Curry
Wok vegetables with green curry

26.-



WOK DE Légumes au curry rouge 

Gemüsewok mit roter Thai Curry
Wok vegetables with red curry

26.-



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 MERCI DE CONSULTER LA CARTE SPECIAL TAKE AWAY

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

COMMANDE DES 9H00 PAR TEL OU PAR MAIL :

WELCOME@HOTELRALLYE.CH

