

ABENDKARTE

GOI DU DU (D, E) V Grüner Papayasalat, Fischsauce (scharf) wahlweise mit veganem Kalamansi-Dressing	9.50
mit Flusskrebse (B)	14.50
GOI CA ROT (N, F) V Karotten, schwarzer Sesam, Kräuter Mango-Limetten-Dressing	8.50
XA LACH BAP CAI V Gebratener Rotkrautsalat mit caramelisierten Kastanien, Mandarinen und Minze	13.50
CU SEN XAO (F, N) V Gebratene Lotuswurzel	9.50
SWEETPOTATO FRIES (F, M) V Süsskartoffelpommes mit Sweet-Chili-Mayo	7.50
BO YUZU Robespierre (Kuhfilet) mit Yuzu-Chili-Chutney und Baguette oder Salatblätter	18.50
CANH TRU'NG (C, D) Rindsbrühe mit Frittaten und Kräutern	9.50
v Gemüsebrühe mit Frittaten (C) und Kräutern	9.50
GOI CUON Summer roll pro Stück	7.50

- V – Kürbis und Maronipurée
- V – Tofu und Edamame (F, N)
- v – Omelette und Ziegen-Frischkäse (C, G)
 - Poulet und Mango
 - Flusskrebs (B)

SUMMER ROLL PLATE

Platte mit vier Summer rolls nach Wahl	27.50
Platte mit drei Summer rolls nach Wahl	21.00
Platte mit zwei Summer rolls nach Wahl	14.00

FRESH ROLLS

im Salatblatt	18.50
---------------	--------------

- V – Kürbis und Maronipurée
 - Schweinehackfleisch (B, D)
 - Flusskrebs
 - Omelette und Ziegen-Frischkäse (C, G)



ABENDKARTE

PHO BO (D)	
Rindsbouillon mit Kuhfilet, Reismudeln und frischen Kräutern	25.50
mit Sherry	29.50
MIEN GA	
Hühnerbouillon mit Pouletbrust, Glasnudeln und frischen Kräutern	25.50
PHO THIT HUI MISO	
Miso-Hühnerbrühe mit Schweinehackfleisch, Reismudeln und Kräutern	25.50
BUN CHAY (F, L)	
V Gemüsebouillon mit Tofu, Pilzen (Shitake, Morchel, Kräuterseitlinge) Reismudeln, Kohlgemüse und frischen Kräutern	25.50
BUN BO XAO (D, E, F)	
Kuhfiletstreifen kurz angebraten mit Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce	29.50
BUN CON TOM	
Marinierter Flusskrebs mit Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce	29.50
BUN DAU HU (E, F)	
V Marinierter Tofu mit Zitronengras, Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Kalamansidressing	27.50
CA RI VIET NAM (L)	
V Gelbes Curry mit Kürbis, Kastanien, Rosenkohl und Birne	25.00
DUI GA NUONG (D)	
Pouletoberschenkelsteak mit Zitronengras-Chili-Saté, Koriander und Jasmin Reis	31.00
NATIN DAU XANH (B, D)	
Gebratenes Schweinehackfleisch mit roter Currypaste, Zwiebeln, Koriander und Jasmin Reis	31.00
HAMHAM	
Rindseintopf mit Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Baguette	29.00
V Aubergineneintopf mit Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Baguette	27.00
BO YUZU	
Robespierre (Kuhfilet) mit Yuzu-Chili-Chutney und Sweetpotato Fries	39.00
ZANDER	
Zanderfilet gebraten mit Broccoli, Kidney-Bohnen-Sauce, Koriander und Jasminreis.	33.00



ABENDKARTE

MUETER TOBLERS SCHOGGICHUECHÄ (C, G, H)

Schokoladenkuchen **8.50**
mit 5 cl Saudade Dorli Muhr, Süsswein **13.50**

LEMON-CHEESECAKE

Homemade **9.50**

CHUOI CHIEN (G, H)

Banane gebraten mit Joghurtcrème,
Mandeln und Palmbütensirup **10.50**

BAÑH KEM DUA SA (C, G)

Caramelköpli mit Zitronengras und Kokosmilch **9.50**

MANGOKLEBEREISKNÖDEL

mit Vanille-Kokos-Sauce **11.50**

Espresso **4.00**

Doppio **5.50**

Espresso Macchiato **4.50**

Americano (Café Crème) **4.00**

Cappuccino **5.50**

Rösterei: Miró manufactura de café

Vietnamese Coffee hot **6.50**

cold **6.50**

Vietnamese Black Coffee hot **5.50**

cold **5.50**

Diplomatico Rum 40 Vol.% 2 cl **8.00**

DEKLARATION

Fleisch Rind- und Kuhfleisch | Bio Schweiz
Schweinefleisch | Bio Schweiz
Pouletoberschenkel | Bio Schweiz
Pouletbrust | Schweiz

Fisch Zander | Polen, ASC, Estland, Zucht
Flusskrebs | Dänemark

V vegan

v vegetarisch

Wir kochen glutenfrei. Es können in Saucen jedoch
Bestandteile von Weizen enthalten sein. Fragen Sie uns.

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere



MITTAGSKARTE

GOI DU DU (D, E)

V Grüner Papayasalat, scharf 9.50
wahlweise mit veganem Kalamansi-Dressing

GOI CA ROT

Karotten, schwarzer Sesam, Koriander 9.50
Soja-Limetten-Dressing

PHO BO (D)

Rindsbouillon mit Kuhfilet, Reisnudeln und 26.50
frischen Kräutern
mit Sherry 31.50

MIEN GA

Hühnerbouillon mit Pouletbrust, Glasnudeln und 26.50
frischen Kräutern
mit Sherry 31.50

BUN CHAY (F, L)

V Gemüsebouillon mit Tofu, Pilzen (Shitake, 24.50
Morchel, Kräuterseitlinge) Reisnudeln,
Kohlgemüse und frischen Kräutern

BUN BO XAO (D, E, F)

Kuhfiletstreifen kurz angebraten mit Reisnudeln, 29.50
Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce

BUN CON TOM

Marinierter Flusskrebs, Reisnudeln, Blattsalat, 29.50
Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce

BUN DAU HU (E, F)

V Marinierter Tofu mit Zitronengras, 27.50
Reisnudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und
Kalamansidressing

HAM

Rindseintopf mit Karotten, Zwiebeln, Tomaten 23.50
Kartoffeln und Baguette
mit 5dl Tagestee und Markt-Apfel

V Aubergineneintopf mit Kichererbsen, Zwiebeln, 23.50
Tomaten, Kartoffeln und Baguette
mit 5dl Tagestee und Markt-Apfel

MUETER TOBLERS SCHOGGICHUECHÄ (C, G, H)

Schokoladenkuchen 8.50

LEMON-CHEESECAKE

Homemade 9.50

TAGESDESSERT

3.50



Bambus	50 cl	8.50
Infusion	100 cl	11.50
Long Jing	50 cl	8.50
Grün	100 cl	11.50
Jasmin Chung Hao	50 cl	8.50
Grün	100 cl	11.50
Maroc Mint	50 cl	8.50
Infusion	100 cl	11.50
Sobacha	50 cl	8.50
Infusion	100 cl	11.50
Shiso	50 cl	8.50
Infusion	100 cl	11.50
<hr/>		
Da Chanh	30 cl	5.00
Limettensaft, Zuckersirup, Soda	50 cl	7.50
Que Chanh	30 cl	5.00
Limettensaft, Zimtsirup, Soda	50 cl	7.50
Homemade Kombucha	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Homemade Ice Tea	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Cold Green Tea	30 cl	5.00
ohne Zucker	50 cl	7.50
Cold Daily Tea	30 cl	5.00
ohne Zucker	50 cl	7.50
Granatapfel mit pink Grapefruit	20 cl	7.00
frisch gepresst	30 cl	9.00
Eptinger ohne Kohlensäure	33 cl	4.00
	100 cl	9.00
Eptinger mit Kohlensäure	33 cl	4.00
	100 cl	9.00
Gartengold	27,5 cl	5.50
Apfelsaft gespritzt		
Gretchen Cola	33 cl	5.50
Gents Tonic Water, Ginger Brew	20 cl	5.50
Festivo Portofino	25 cl	5.50
<hr/>		
Goldsprint Turbinenbräu	33 cl	5.00
Orion IPA Turbinenbräu	33 cl	6.00
Rekord Turbinenbräu	33 cl	6.00
Birra da Ris (glutenfrei)	33 cl	6.00
Adler Pfiff Panache	29 cl	5.50
Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	5.00
Chang Classic Lager	33 cl	6.50
Bia 333	33 cl	6.50
Kirin Ichiban	33 cl	7.50
Mikkeller Seasonal	33 cl	8.50
Mikkeller Boogoop (Starkbier)	75 cl	29.00
Da Chanh Bia	40 cl	8.50



Prosecco	10 cl	8.00
Veneto Nani Rizzi	75 cl	56.00
Champagner	37.5 cl	49.00
Beaumont des Crayères	75 cl	89.00
Sauvignon Blanc, Friends	10 cl	8.00
Zweytick, Steiermark	75 cl	56.00
Grauer Burgunder	10 cl	8.00
Dr. Deinhard, Pfalz	75 cl	56.00
Chardonnay, Les Sardines	75 cl	68.00
Robert-Denogent, Burgund		
Riesling, Westhofener	75 cl	68.00
Wittmann, Rheinhessen		
Blaufränkisch, Samt & Seide	10 cl	8.00
Dorli Muhr, Carnuntum	75 cl	56.00
Tempranillo	10 cl	8.00
Vera Vides, Ribera del Duero	75 cl	56.00
Garnacha, El Puño	75 cl	68.00
El Escoces Volante, Calatayud		
Cabernet Franc	75 cl	68.00
Clau de Nell, Anjou, Loire		
Saudade	10 cl	10.00
Dorli Muhr, Carnuntum	50 cl	47.00

Kir		9.50
Sauvignon Blanc und Crème de cassis		
Kir royal		11.50
Prosecco und Crème de cassis		
Pink Campari		11.50
Campari mit Pink Grapefruitsaft		
Biancino		11.50
Vermouth bianco & Gents Roots Tonic		
Rossino		11.50
Vermouth rosso & Gents Roots Tonic		
Portofino		11.50
Prosecco und Festivo Portofino		
Red Mule		13.50
Campari, Gents Ginger Brew und Limejuice		
Pimm's Hoi An		15.50
Pimm's Ginger Brew und Kräuter		
Negroni		15.50
Gin, Campari und roter Vermouth		
Thai Basil Smash		15.50
Gin, Limejuice, Thaibasilikum, Minze		
Gin Gimlet		15.50
Gin, Limejuice und Zuckersirup		

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

