

DRINKS

SOFTDRINKS

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Offen: BooAqua laut | 3 dl 5.00 5 dl 6.00 1L 10.50 |
| Offen: BooAqua leise | 3 dl 5.00 5 dl 6.00 1L 10.50 |
| Offen: Süßmost | 3 dl 5.00 5 dl 6.50 |
| Cola / Cola Zero | 3.3 dl 5.50 |
| Rivella Rot / Blau | 3.3 dl 5.50 |
| Gazosa Heidelbeer | 3.5 dl 6.00 |
| Gazosa Himbeere | 3.5 dl 6.00 |
| Gazosa Zitrone | 3.5 dl 6.00 |
| Gazosa Mandarine | 3.5 dl 6.00 |
| Orangensaft | 2 dl 5.30 |
| Mangosoft | 2.4 dl 5.30 |
| Schweppes Tonic / Bitter Lemon | 2 dl 5.50 |

BOO DRINKS

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Hot ginger tea | 3 dl 6.50 |
| Hot mint tea | 3 dl 6.50 |
| Lemongrass ice tea | 3 dl 5.00 5 dl 6.50 |
| Thai special ice tea | 3 dl 5.00 5 dl 6.50 |
| Thai special ice tea mit Milch | 3 dl 5.50 |

TEA

Der heiße Tee wird in einer 5 dl Kanne serviert

| | |
|--|------|
| Grüntee: Jasmin, China | 7.30 |
| Grüntee: Sencha Bio, Japan | 7.30 |
| Weissertee: Pai Mu Tan Bio, China | 7.30 |
| Schwarztee: Darjeeling, Indien | 7.30 |
| Schwarztee: Lapsang Souchong Rauchtee Bio, China | 7.30 |
| Schwarztee: Ceylon, Sri Lanka | 7.30 |
| Kräutertee: Moroccan Mint, Marokko | 7.30 |
| Kräutertee: Zitronengras, Thailand | 7.30 |
| Kräutertee: Rooibos, Südafrika | 7.30 |
| Kräutertee: Bergtee, Schweiz | 7.30 |
| Früchtetee | 7.30 |

COFFEE

| | |
|--------------------|------|
| Caffé Crème | 5.00 |
| Espresso | 5.00 |
| Espresso Macchiato | 6.00 |
| Doppelter Espresso | 6.00 |
| Cappuccino | 6.00 |
| Latte Macchiato | 6.00 |
| Vietnam coffee | 6.00 |

BEER

| | |
|--|-----------------------|
| Vom Fass: Chopfab Hell | 3 dl 6.00 5 dl 8.00 |
| Vom Fass: Panaché | 3 dl 6.00 5 dl 8.00 |
| Chopfab Amber, Schweiz | 3.3 dl 6.50 |
| Chopfab Weizen, Schweiz | 3.3 dl 6.50 |
| Chopfab Australian Pale Ale, Schweiz | 3.3 dl 6.50 |
| Chopfab Bleifrei, alkoholfrei, Schweiz | 3.3 dl 6.50 |
| Singha, Thailand | 3.3 dl 7.00 |
| Leo, Thailand | 3.3 dl 7.00 |
| Chang, Thailand | 3.3 dl 7.00 |
| Tsing Tao, China | 3.3 dl 7.00 |
| Tiger Bier, Singapur | 3.3 dl 7.00 |

SPARKLING WINE

| | |
|--|--------------------------|
| Prosecco La Brunesca Millesimato, Glera, Veneto, ITA | 1 dl 8.00 7.5 dl 48.00 |
|--|--------------------------|

ROSÉ

| | |
|--|--------------------------|
| Rose Portugieser, Christ, Rheinhessen, DE | 1 dl 7.00 7.5 dl 42.50 |
|--|--------------------------|

WHITE WINE

| | |
|--|--------------------------|
| Via Serta Arneis, Arneis, Tamborini-Dettling-Kaufmann, Piemont, ITA | 1 dl 9.00 7.5 dl 60.50 |
| Asio Otus Bianco, Chardonnay Sauvignon Blanc, Apulien, ITA | 1 dl 6.50 7.5 dl 40.50 |
| Riesling, Riesling, Christ, Rheinhessen, DE | 1 dl 7.50 7.5 dl 48.00 |

RED WINE

| | |
|--|--------------------------|
| Rioja Edicion Limitada, Tempranillo, Ramon Bilbao, Rioja, ESP | 1 dl 8.00 7.5 dl 52.00 |
| Primitivo Gran Sasso, Primitivo, Apulien, ITA | 1 dl 7.00 7.5 dl 46.00 |
| Governo, Sangiovese, Merlot, Barbanera, Toscana, ITA | 1 dl 9.50 7.5 dl 62.50 |

APERITIF DRINKS

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Negroni | 14.00 |
| Negroni Sbagliato | 14.00 |
| Americano | 14.00 |
| Umeshu Highball | 13.50 |
| Aperol Spritz | 11.00 |
| Hugo | 12.00 |
| Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer | 9.00 |
| Martini Bianco | 15% 4 cl 8.50 |
| Campari• | 21% 4 cl 9.00 |

SPIRITS

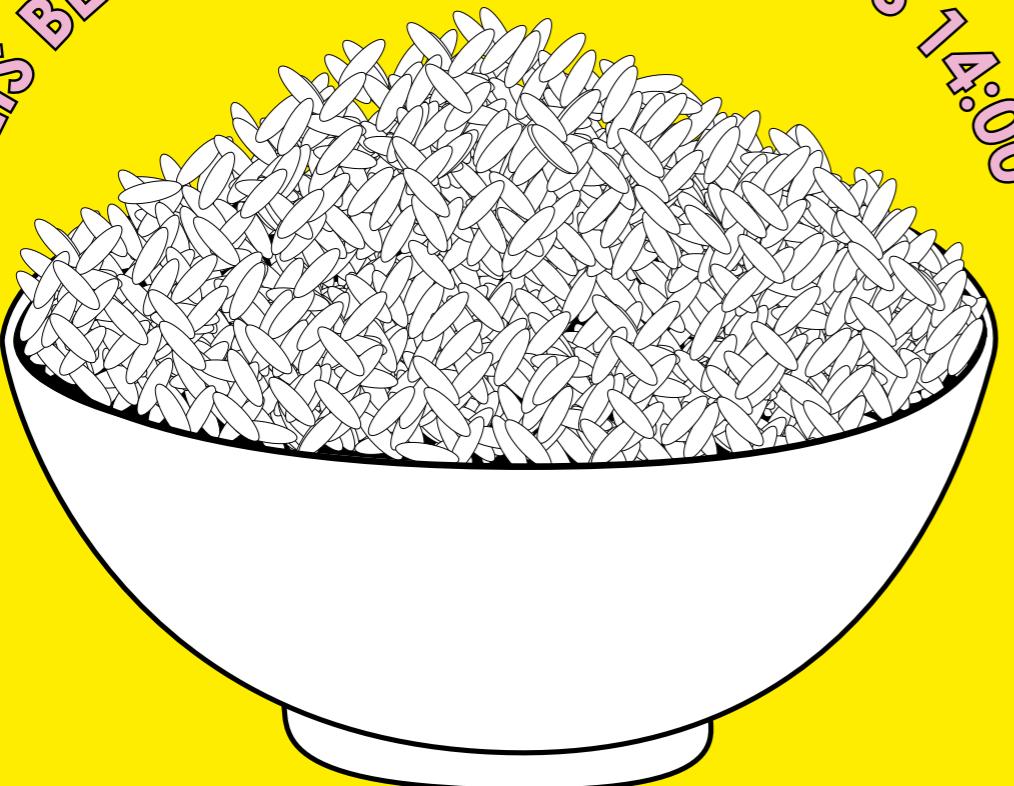
| | |
|--|------------------|
| Kizakura Premium Junmai Sake | 15% 2.5 dl 15.50 |
| Umeshu Pflaumenwein | 10% 1 dl 7.00 |
| Gin•: Bombay Sapphire | 40% 4 cl 11.00 |
| Gin•: Elephant Dry Gin | 45% 4 cl 13.00 |
| Gin•: Huckleberry | 44% 4 cl 13.00 |
| Vodka Koskenkorva Premium• | 40% 4 cl 11.00 |
| Whisky•: Johnnie Walker Black Label | 40% 4 cl 17.00 |
| Whisky•: Mekhong, Thailand | 35% 4 cl 10.00 |
| Rum•: Sang Som, Thailand | 40% 4 cl 13.00 |
| Grappa Amarone riserva, Villa de Varda | 40% 2 cl 8.50 |
| Grappa Moscato monovitigno, Villa de Varda | 40% 2 cl 9.00 |
| • als Longdrink | + 3.50 |

Für Gäste ohne Getränkekonsument pro Person, berechnen wir für Leitungswasser (3 dl) CHF 1.-. Das zweite Glas ist kostenlos usw.



FOOD ພາຍ

REIS BEIM HAUPTGANG INKL. BIS 14:00



Wir empfehlen zu
diesen Gerichten Reis.

HERKUNFT FLEISCH:

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Ente: China

Crevetten: Vietnam ASC

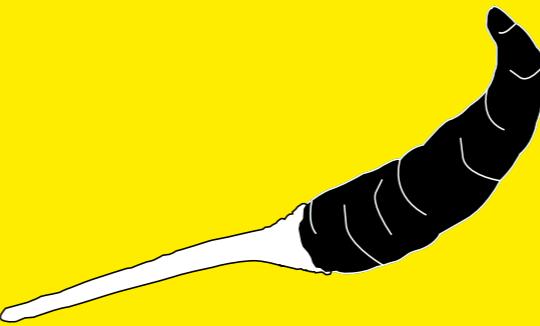
Fisch: FISH CAKE: Thailand | Wolfsbarsch: Griechenland

Eier: Schweizer Freiland

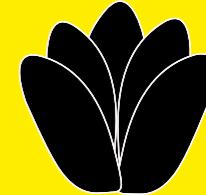
Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie gerne bei unserem Personal.

Ente: Möglicherweise mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt.

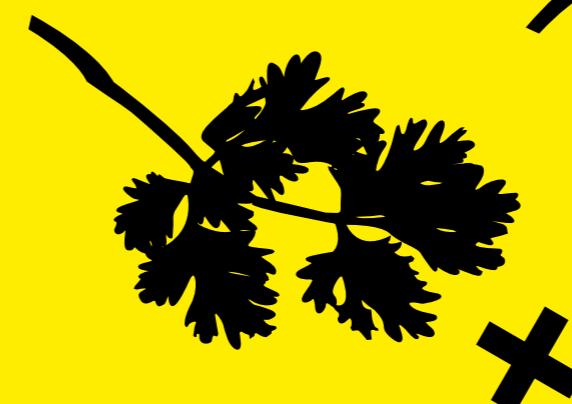
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



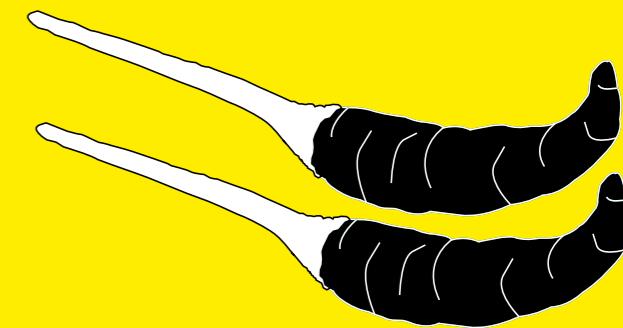
leicht scharf



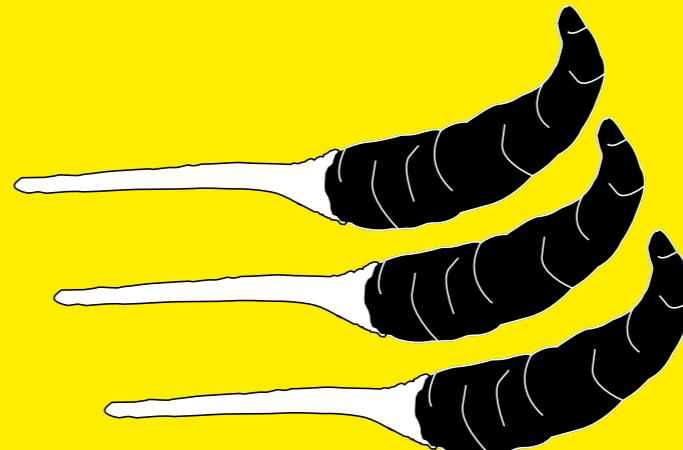
glutenfrei



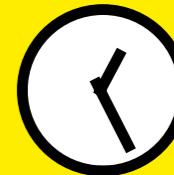
vegan



mittelscharf



sehr scharf



Etwas längere
Zubereitungszeit



je nach
Verfügbarkeit

STARTERS



BOO STARTER

Variation verschiedener Vorspeisen:
je 2 Crispy Shrimps, 2 Spring Rolls,
2 Fish Cakes, 2 Satay-Spiesse und Som Tam.
Geeignet für 2 Personen.

31.00

SOM TAM

Grüner Papaya-Salat mit Karottenstreifen,
Cherry-Tomaten, Erdnüssen und Chili in einer
Limetten-Fischsauce.
als Vorspeise 11.50
als Hauptgang 21.00

CRISPY SHRIMPS

Knusprig gebackene Crevetten auf Salatblättern,
serviert mit süß-saurer Sauce. (4 Stk.)

15.50

SPRING ROLLS

Mini-Fühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und
Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce. (4 Stk.)

14.50

FISH CAKES

Kleine Küchlein aus Süßwasserfisch, grünen Bohnen,
rotem Curry und Makrut-Limettenblättern, serviert
mit zwei süß-sauren-Saucen. (4 Stk.)

14.50

SATAY

In Kokosmilch marinierte Pouletspiesse, serviert
mit Erdnusssoße. (4 Stk.)

16.50

LAAB GAI SALAD

Lauwarmer Salat aus gehacktem Poulet mit Koriander,
Chili und Minze in einer Fisch-Limettensoße.

als Vorspeise 17.00

als Hauptgang 25.00

EDAMAME

Japanische grüne Sojabohnen dampfgegart
mit Meersalz bestreut.

10.50

GLASS NOODLE SALAD

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Crevetten,
Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln und Chili in einer
Limetten-Tamarinden-Fischsauce.

als Vorspeise 16.50

als Hauptgang 26.50

DIM SUM

Gedämpfte Teigtaschen mit Ingwer-Essig-Sesam-Dip.

- DIM SUM COMBI (JE 3 STK.) 21.00
- MIT GEMÜSE (4 Stk.) 11.00
- MIT POULET (4 Stk.) 12.50
- MIT CREVETten (4 Stk.) 12.50

21.00

11.00

12.50

12.50

GYOZA

Gebratene Teigtaschen mit Gemüse und
Ingwer-Essig-Sesam-Dip. (4 Stk.)

14.00

BEEF NOODLE SOUP

Kräftige Rinderbrühe mit Reisnudeln,
zarten Rindfleischstreifen,
Beef Balls, Sojasprossen,
Chinakohl, Karotten und
frischem Koriander.
26.50



TOM KHA

Kokosmilchsuppe mit frischen
Champignons, Cherry-Tomaten,
Makrut-Limettenblätter,
Zitronengras Chili-Öl und frischem Koriander.
- MIT TOFU als Vorspeise 11.50
als Hauptgang 23.00
- MIT GEMÜSE als Vorspeise 11.50
als Hauptgang 23.00
- MIT POULET als Vorspeise 11.50
als Hauptgang 24.00



TOM YAM

Aromatisch scharf-saure Suppe mit
frischen Champignons, Cherry-Tomaten,
Zitronengras, Makrut-Limettenblättern,
frischem Koriander und Chili.
- MIT CREVETTES als Vorspeise 12.50
als Hauptgang 24.00
- MIT POULET als Vorspeise 12.50
als Hauptgang 24.00



THAI VEGETABLE SOUP

Aromatische Gemüsesuppe
mit Glasnudeln, Tofu,
Pak Choi, Karotten, Chinakohl,
Babymais, Algen und
frischem Koriander.
22.50

THAI SOUPS

NOODLES

Gebratene Reisnudeln mit Ei, asiatischem Lauchgewürz, Sojasprossen, süß-saurer Tamarindensauce und Tofu-Würfeln. Serviert mit gemahlenen Erdnüssen und Limette am Tellerrand.

- MIT TOFU 24.00
- MIT GEMÜSE UND TOFU 24.00
- MIT PLANTED CHICKEN UND TOFU 26.00
- MIT POULET UND TOFU 25.00
- MIT CREVETTES UND TOFU 26.00



PAD THAI

พ่อแม่



FISH

auf Anfrage

Knuspriger, ganzer Wolfsbarsch (ca. 400–600 g), frittiert, garniert mit frischem Koriander und Chili für 1–2 Personen.

- MIT SAUCE NACH AUSWAHL 37.50



NOODLES

Gebratene breite Reisnudeln mit Rindfleischstreifen, Knoblauch und Ei in schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen und frischem Koriander. 26.00



พ่อแม่



MASSAMAN CURRY

Curry mit geschmorten
Rindfleischwürfeln, Zwiebeln,
Kartoffeln, gerösteten
Cashew-Nüssen,
Makrut-
Limettenblättern
und Chili. 26.00



Passend
mit
Reis + 3.00

GENG PED PED

Rotes Curry mit Cherrytomaten, Zucchini,
Ananas, Thai-Auberginen und
Bambussprossen in Kokosmilch, garniert
mit knuspriger Ente, Thai-Basilikum und Chili.
28.00



Passend
mit
Reis + 3.00



Passend
mit
Reis + 3.00

SPICY PEANUT CURRY

Rotes Curry mit Planted Chicken, Peperoni,
hausgemachter Chili, Makrut-Limettenblättern,
Kokosmilch und süßem Thai-Basilikum. 26.00



ဣ ၏

CURRYS

GREEN THAI CURRY

Grünes Curry mit Zucchini, Bambussprossen, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

| | |
|-----------------------|-------|
| - MIT GEMÜSE | 23.00 |
| - MIT TOFU | 23.00 |
| - MIT PLANTED CHICKEN | 25.00 |
| - MIT POULET | 24.00 |
| - MIT SCHWEIN | 23.00 |
| - MIT RIND | 26.00 |
| - MIT ENTE | 28.00 |
| - MIT CREVETTES | 26.00 |



UNI



RED THAI CURRY

Rotes Curry mit Zucchini, Bambussprossen, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch.

| | |
|-----------------------|-------|
| - MIT GEMÜSE | 23.00 |
| - MIT TOFU | 23.00 |
| - MIT PLANTED CHICKEN | 25.00 |
| - MIT POULET | 24.00 |
| - MIT SCHWEIN | 23.00 |
| - MIT RIND | 26.00 |
| - MIT ENTE | 28.00 |
| - MIT CREVETTES | 26.00 |



PANANG CURRY

Rotes Panang Curry mit Langbohnen, Makrut-limettenblätter und Chili.

| | |
|--------------|-------|
| - MIT TOFU | 24.00 |
| - MIT POULET | 25.00 |
| - MIT RIND | 27.00 |

WOK



SWEET AND SOUR

Wokgericht mit Gurke, Peperoni, Zwiebeln, Ananas und Cherry-Tomaten in einer hausgemachter süß-saurer Sauce.

- MIT TOFU 23.50
- MIT POULET 24.50

Passend
mit
Reis +3.00



CASHEW NUTS

Wokgericht mit Zwiebeln, Cashewnüssen, getrockneten Chilis, Peperoni und Babymais in einer aromatischer, süß-salziger Wok-Sauce.

- MIT TOFU 24.00
- MIT PLANTED CHICKEN 25.50
- MIT POULET 25.00

Passend
mit
Reis +3.00



FRIED DUCK

Wokgericht mit Karotten, Champignons, Zwiebeln, Sojasprossen, Babymais, Zucchetti, Pak Choi, Chinakohl und Kefen in einer aromatischer, dunkler Austernsauce, getoppt mit knuspriger Ente und frischem Koriander. Dazu hausgemachte süß-saure Sojasauce, separat serviert.

28.00



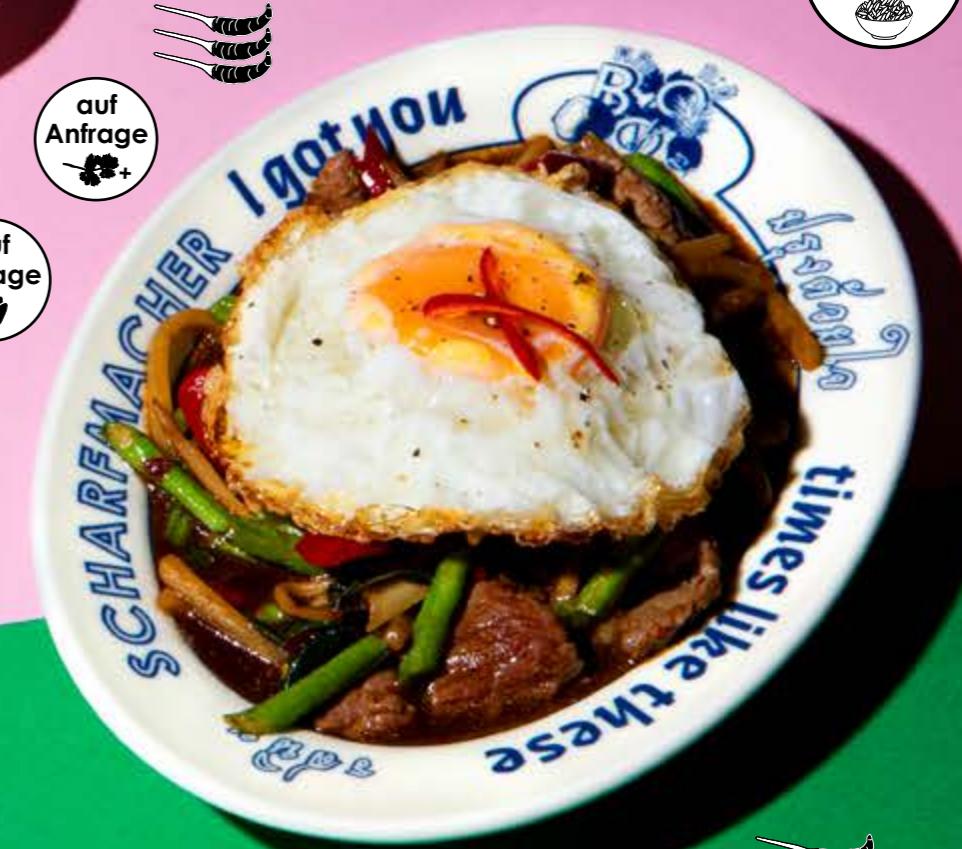
M:W:U



BAI KAPAO

Wokgericht mit Thai-Basilikum, Langbohnen und Zwiebeln in würziger Chili-Knobauchsause, serviert mit Spiegelei.

- MIT GEMÜSE 23.00
- MIT TOFU 24.00
- MIT PLANTED CHICKEN 25.00
- MIT POULET 24.00
- MIT SCHWEIN 23.00
- MIT RIND 26.50
- MIT ENTE 28.00
- MIT CREVETten 26.00



BAI KAPAO THAI STYLE

Gebratenes Hackfleisch nach Wahl mit Chili, Knobauch und frischem Thai-Basilikum. Kräftig, aromatisch und sehr scharf.

- MIT POULET GEHACKT 27.00
- MIT SCHWEIN GEHACKT 27.00
- MIT RIND GEHACKT 30.00
- MIT CREVETten (9 Stk.) 30.00



SIDE ORDER ເຕົກອງເຕືຍ

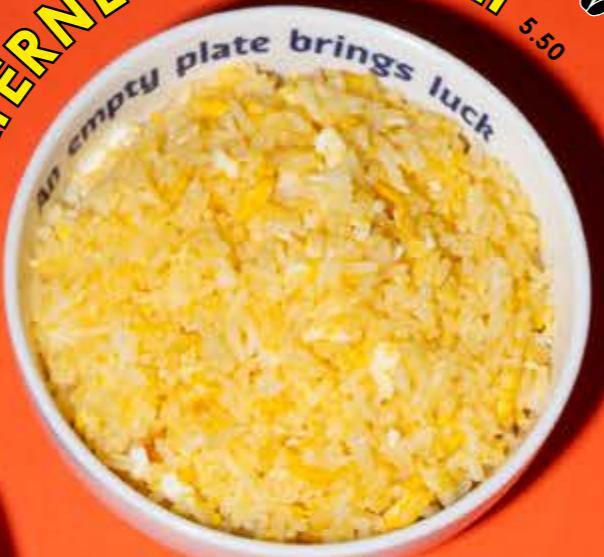
PARFÜMREIS 3.00



better Together



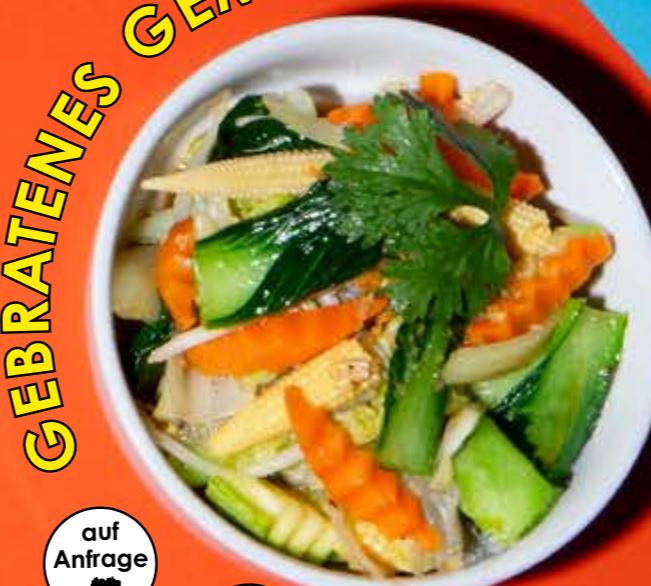
GEBRÄTERNER REIS MIT EI 5.50



REISNUDELN 5.50



GEBRÄTENES GEMÜSE 8.00



auf Anfrage

auf Anfrage

auf Anfrage

auf Anfrage

EXTRA ORDER FÜR DEN GROSSEN HUNGER

CASHEW NUTS
20g 1.00
SEPERAT SERVIERT



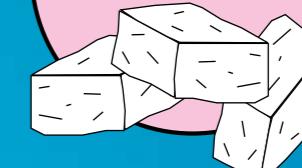
ERDNUSS GEMAHLEN
25g 1.00
SEPERAT SERVIERT



ERDNUSS-SAUCE
GROSS 150g KLEIN 60g
4.00 2.00
SEPERAT SERVIERT



TOFU WÜRFELN
80g 3.00



GEMÜSE
100g 3.00
beinhaltet:
Pakchoi, Chinakohl,
Babymais, Karotten



PLANTED CHICKEN
80g 4.00



SCHWEINE-FLEISCH
100g 4.00



POULET
80g 4.00



CREVETTE
3 Stk 3.00



SWEETS սանման

ICE CREAM

3.50
6.50
1.00

-1 KUGEL
-2 KUGELN
-MIT RAHM



BOO ICE CREAM

- BOO LEMONGRASS SORBET
- BOO THAI-TEA ICE CREAM

4.00
4.00



LITSCHI

KOKOSNUSS

THAI-MANGO

+

+

BOO ICE CREAM

- BOO LEMONGRASS SORBET
- BOO THAI-TEA ICE CREAM

4.00
4.00



MANGO STICKY RICE

Frische Mango mit Klebreis,
dazu Kokosnuss-Sauce.

17.50



auf
Anfrage



BOO SCHOKOLADEN-KUCHEN

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanille Eiscreme. 14.50



FRIED BANANAS

Knusprig gebackene Bananen mit Honig,
serviert mit Vanille-Eiscreme und Schlagrahm.

15.50