

DRINKS

SOFTDRINKS

Offen: BooAqua laut	3 dl 5.00 5 dl 6.00 1 l 10.50
Offen: BooAqua leise	3 dl 5.00 5 dl 6.00 1 l 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
Mangosaft	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 Brunasca Millesimato, Glera, Veneto, ITA	1 dl 8.00 7.5 dl 48.00
--	--------------------------

ROSÉ

Rosé 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

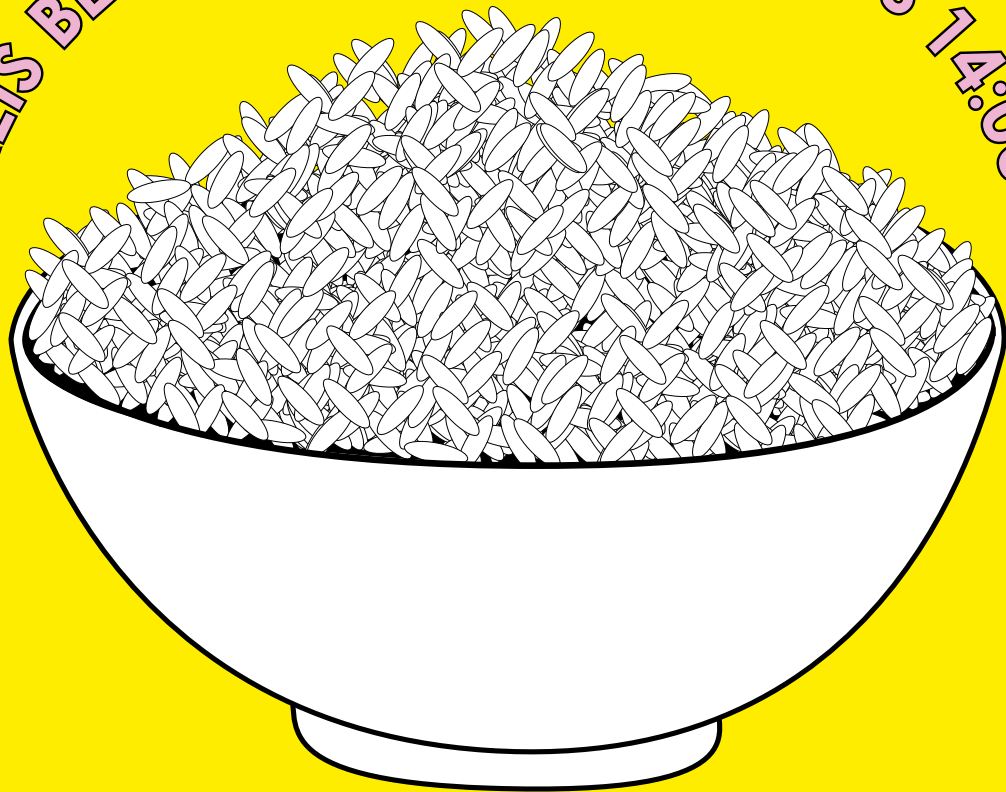
Kizakura Premium Junmai Sake	15% 2.5 dl 15.50
Umeshu Pflaumenwein	10% 1 dl 7.00
Gin•: Bombay Sapphire	40% 4 cl 11.00
Gin•: Elephant Dry Gin	45% 4 cl 13.00
Gin•: Huckleberry	44% 4 cl 13.00
Vodka Koskenkorva Premium•	40% 4 cl 11.00
Whisky•: Johnnie Walker Black Label	40% 4 cl 17.00
Whisky•: Mekhong, Thailand	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 Getränkekonsum pro Person, berechnen wir für Leitungswasser (3 dl) CHF 1.–. Das zweite Glas ist kostenlos usw.



FOOD มหัร

REIS BEIM HAUPTGANG INKL. BIS 14:00



Wir empfehlen zu diesen Gerichten Reis.

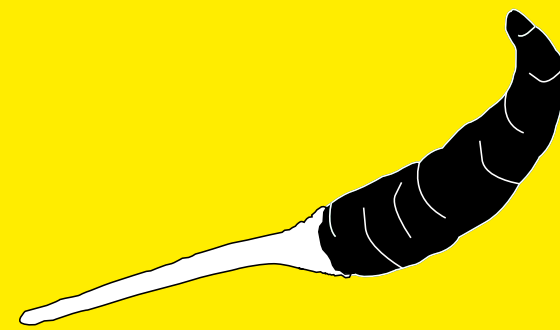
HERKUNFT FLEISCH:

Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Ente: China
Crevetten: Vietnam ASC
Fisch: FISH CAKE: Thailand | Wolfsbarsch: Griechenland
Eier: Schweizer Freiland

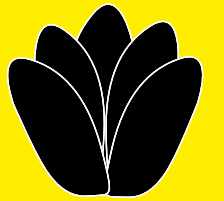
Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie gerne bei unserem Personal.

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



leicht scharf



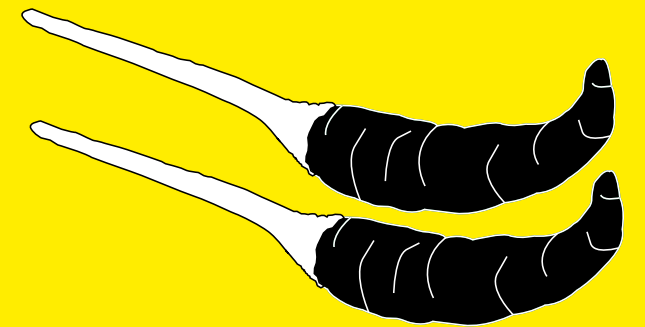
glutenfrei



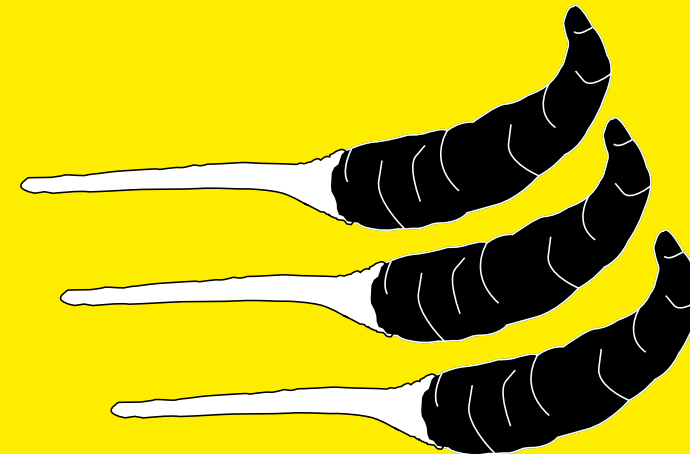
vegetarisch



vegan



mittelscharf



sehr scharf



Etwas längere
Zubereitungszeit

auf
Anfrage

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-Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süss-saurer Sauce. (4 Stk.) 14.50

FISH CAKES

Kleine Kuchlein 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 Erdnussauce. (4 Stk.) 16.50

LAAB GAI SALAD

Lauwarmer Salat aus gehacktem Poulet mit Koriander, Chili und Minze in einer Fisch-Limettensauce.
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 CREVETTES (4 Stk.)	12.50

GYOZA

Gebratene Teigtaschen mit Gemüse und Ingwer-Essig-Sesam-Dip. (4 Stk.)	14.00
--	--------------

BEEF NOODLE SOUP

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



THAI VEGETABLE SOUP

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



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



SOUPS

NOODLES

Gebratene Reismudeln 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

auf
Anfrage

auf
Anfrage



PAD THAI

ผัดไทย



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



37.50



PLA LAD PRIK

Passend
mit
Reis + 3.00



37.50



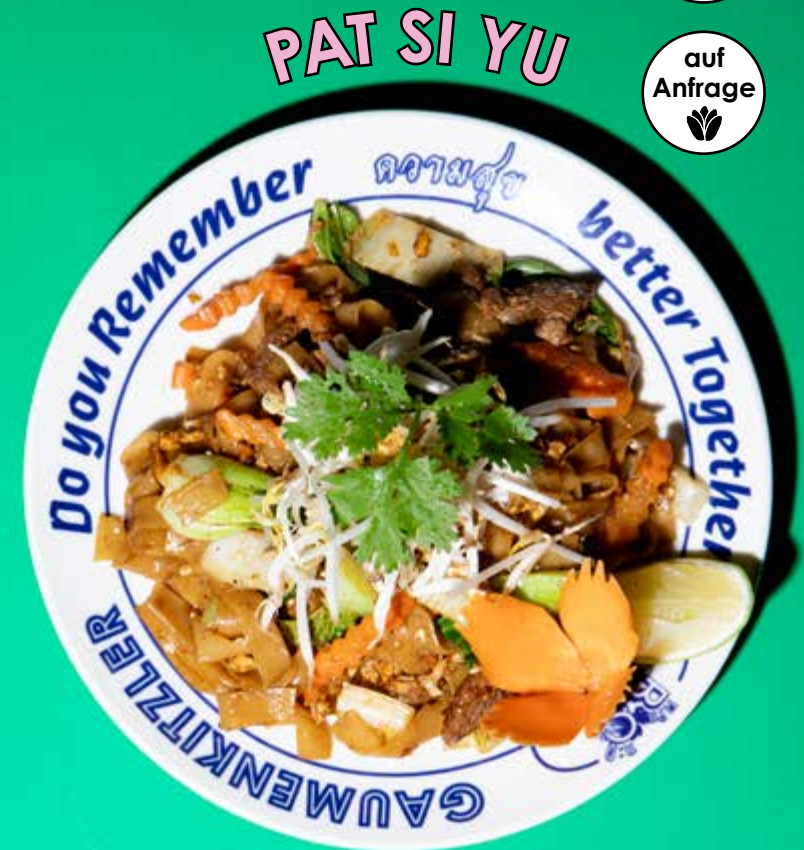
37.50

NOODLES

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

auf
Anfrage

auf
Anfrage



PAT SI YU

ผัดขี้วัว

MASSAMAN CURRY

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

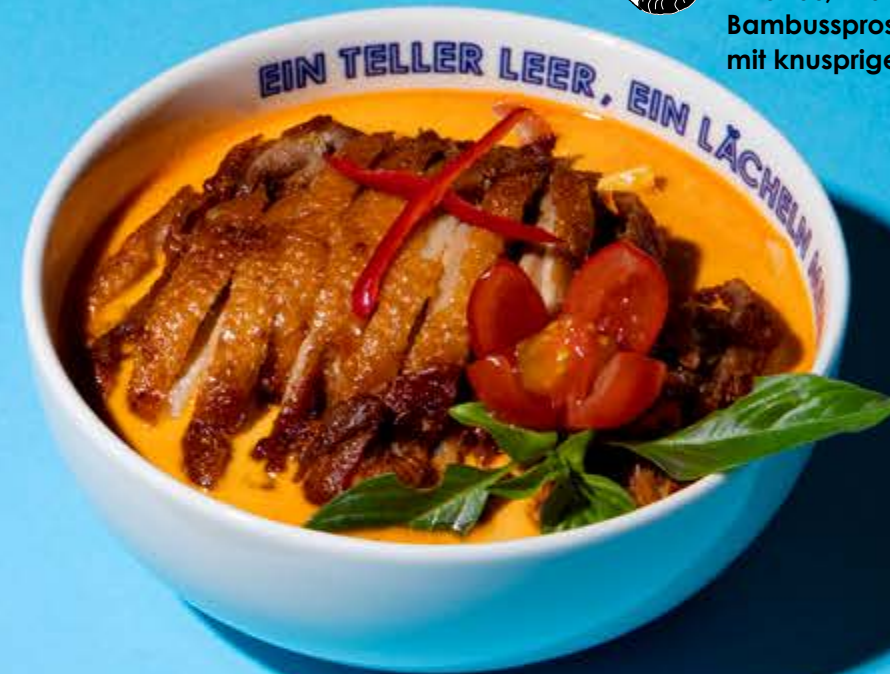
Passend
mit
Reis +3.00



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



UN

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

Passend mit Reis + 3.00



แ ก ง



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

Passend mit Reis + 3.00



Passend mit Reis + 3.00

PANANG CURRY

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

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

WOK

Passend
mit
Reis + 3.00

FRIED DUCK

Wokgericht mit Karotten, Champignons, Zwiebeln, Sojasprossen, Babymais, Zucchini, 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



Passend
mit
Reis + 3.00

SWEET AND SOUR

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

- MIT TOFU
- MIT POULET

23.50
24.50

auf
Anfrage

auf
Anfrage



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
- MIT PLANTED CHICKEN
- MIT POULET

24.00
25.50
25.00

กระทงไฟ



PAD TAO HOO

Wokgericht mit Tofu, Zwiebeln, Babymais, Pak Choi, Champignons, Karotten, Zucchini, Sojasprossen und Chinakohl in einer aromatischen Shiitake-Sauce.

23.00

Passend
mit
Reis + 3.00

auf
Anfrage



BAI KAPAO

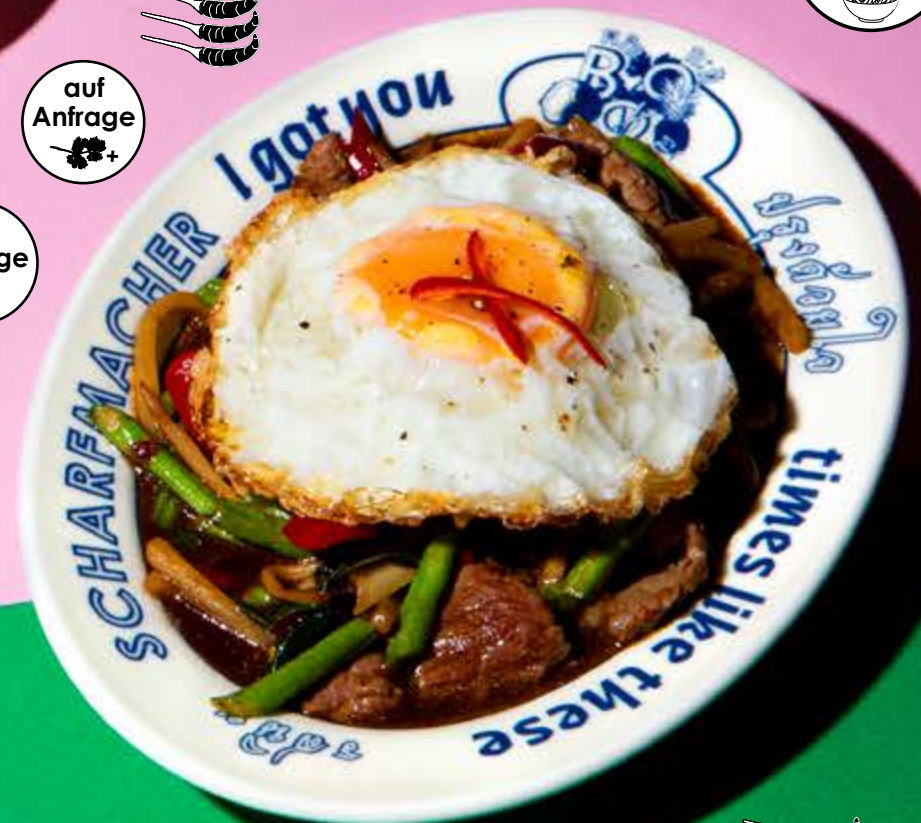
Wokgericht mit Thai-Basilikum, Langbohnen und Zwiebeln in würziger Chili-Knoblauchsauce, serviert mit Spiegelei.

- 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 CREVETTES	26.00

Passend
mit
Reis + 3.00

auf
Anfrage

auf
Anfrage



FRIED RICE

Wokgericht mit gebratenem Reis, Ei, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Chinakohl, Pak Choi und Karotten, garniert mit frischem Koriander.

- 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

auf
Anfrage

auf
Anfrage



BAI KAPAO THAI STYLE

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

Serviert mit Spiegelei

(wenig Gemüse, viel Fleisch)

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



SIDE ORDER

เครื่องเคียง

PARFÜMREIS 3.00



GEBRATERER REIS MIT EI 5.50



REISNUDELN 5.50



KLEBREIS 5.50



GEBRATENES GEMÜSE 8.00



auf Anfrage

auf Anfrage

CASHEW NUTS
20g 1.00
SEPERAT SERVIERT



ERDNUSS GEMAHLEN
25g 1.00
SEPERAT SERVIERT



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



EXTRA ORDER

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

TOFU WÜRFELN
80g 3.00



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



PLANTED CHICKEN
80g 4.00



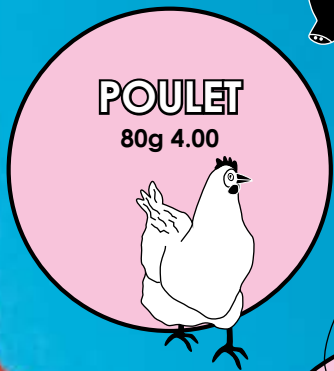
RINDFLEISCH
80g 5.00



SCHWEINE-FLEISCH
100g 4.00



POULET
80g 4.00



CREVETTES
3 Stk 3.00

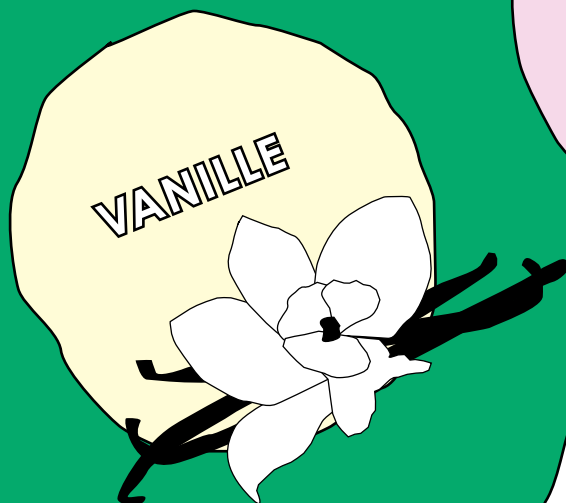


SWEETS ปอ๊องหวาน

ICE CREAM
 - 1 KUGEL 3.50
 - 2 KUGELN 6.50
 - MIT RAHM 1.00



BOO ICE CREAM
 - BOO LEMONGRASS SORBET 4.00
 - BOO THAI-TEA ICE CREAM 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