

DRINKS

SOFTDRINKS

Offen: BooAqua laut	3 dl 4.50 5 dl 5.50
Offen: BooAqua leise	3 dl 4.50 5 dl 5.50
Offen: Süssmost	3 dl 4.50 5 dl 6.00
Coca Cola / zero	3,3 dl 4.80
Rivella Rot / Blau	3,3 dl 4.80
Gazosa Heidelbeer / Zitrone / Himbeere	3,5 dl 5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl 4.80
Orangina	2,5 dl 4.80

BOO DRINKS

Hot ginger tea	3 dl 5.50
Hot mint tea	3 dl 5.50
Lemongrass ice tea	3 dl 4.00 5 dl 5.50
Thai special ice tea	3 dl 4.00 5 dl 5.50
Orangensaft	2,5 dl 4.00
Mangosaff Gina	2,4 dl 4.80
Litcheesaft	3,5 dl 4.80

TEA

Der Tee wird in einer 5 dl-Kanne serviert	
Grüntee: Jasmin, China	6.50
Grüntee: Sencha Fuji Bio, Japan	6.50
Weissertee: Pai Mu Tan, China	6.50
Schwarztee: Darjeeling, Indien	6.50
Schwarztee: Lapsang Suchong Rauchtee, China	6.50
Schwarztee: Ceylon, Sri Lanka	6.50
Kräutertee: Moroccan Mint, Marokko	6.50
Kräutertee: Zitronengras, Thailand	6.50
Kräutertee: Rooibos, Südafrika	6.50
Kräutertee: Bündner Bio-Kräuter, Schweiz	6.50
Früchtete: Orange-Mango, Indien	6.50

COFFEE

Kaffee creme	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Vietnam coffee	4.50

BEER

Vom Fass: Chopfab Hell	3 dl 4.90 5 dl 6.80
Vom Fass: Chopfab Amber	3 dl 4.90 5 dl 6.80
Vom Fass: Panaché	3 dl 4.90 5 dl 6.80
Chopfab Weizen, Schweiz	3,3 dl 5.50
Chopfab Trüb, Schweiz	3,3 dl 5.50
Chopfab Dunkel, Schweiz	3,3 dl 5.50
Chopfab Bleifrei, alkoholfrei, Schweiz	3,3 dl 5.50
Singha, Thailand	3,3 dl 6.00
LEO, Thailand	3,3 dl 6.00
Chang, Thailand	3,3 dl 6.00
Tsing Tao, China	3,3 dl 6.00
Tiger Bier, Singapur	3,3 dl 6.00

SPARKLING WINE

Valdobbiadene Prosecco, Glera, Veneto IT	11% 1 dl 8.00 7,5 dl 56.00
--	------------------------------

ROSÉ

Merlot Rosato, Abruzzen IT	11,3% 1 dl 6.50 7,5 dl 45.00
----------------------------	--------------------------------

WHITE WINE

Perantonie, Chardonnay, Venezien IT	13% 1 dl 5.80 7,5 dl 40.00
Riesling Markus Molitor, Mosel DE	11,5% 1 dl 7.50 7,5 dl 52.00
Sauvignon Blanc Germanier, Wallis CH	13,8% 1 dl 6.60 7,5 dl 46.00
Barbarossa Vinicola Valdadige, Pinot Grigio, Trentino IT	13% 1 dl 5.60 7,5 dl 38.00

RED WINE

Primitivo Salento Cantalupi, Primitivo, Apulien IT	14% 1 dl 5.80 7,5 dl 40.00
Caro Dorum Issios, Tinta de Toro, Toro ESP	14,25% 1 dl 7.50 7,5 dl 52.00
Penley Estate Phoenix, Cabernet Sauvignon, South Australia AUS	15% 1 dl 7.20 7,5 dl 52.00
Barbera d'asti Orange Label, Barbera, Piemont IT	14% 1 dl 8.00 7,5 dl 55.00

APERITIF

Aperol Spritz	10.50
Hugo	11.50
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	8.50
Martini Bianco	15% 4 cl 8.00
Campari•	21% 4 cl 8.50
Padró & Co Vermouth, Blanco Reserva	18% 4 cl 8.50

SPIRITS

Kizakura Premium Junmai Sake	15% 2,5 dl 15.00
Umeshu Pflaumenwein	10% 1 dl 6.00
Gin•: Bombay Sapphire	40% 4 cl 10.50
Gin•: Elephant Dry Gin	45% 4 cl 12.50
Wodka•: Partisan	40% 4 cl 10.50
Whisky•: Johnnie Walker Black Label	40% 4 cl 16.50
Whisky•: Mekhong, Thailand	35% 4 cl 9.50
Rum•: Sang Som, Thailand	40% 4 cl 12.50
Rum•: Issan, Thailand	40% 4 cl 11.50
Pierre Ferrand Cognac	40% 2 cl 10.50
Williams	43% 2 cl 7.50
Grappa di Vermentino	42% 2 cl 8.00
Grappa di Amarone	45% 2 cl 8.50
• als Longdrink	+3.00

Boo



STARTERS

INSECTS

Knusprige Heuschrecken am Spieß **15.00**

SOM TAM

Grüner Papaya-Salat mit Limonensauce, Erdnüssen und Chili **9.50**
als Hauptgang 18.50

THAI SOMMER ROLLS

Salatblätter, Gemüse eingerollt mit Minze an einem Soja Dip
-mit Crevetten **12.50**
-mit Gemüse **11.00**

CRISPY SHRIMPS

Knusprig gebackene Crevetten auf Salatblättern, und süss-saurem Dip **12.50**

SPRING ROLLS

Mini- Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse mit süss- saurem Dip **11.50**

FISH CAKES

Kleine Küchlein aus Süswasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, mit einer Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce **12.50**

SATAY

In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnuss-Sauce **14.50**

LAAB GAI SALAD

Lauwarmer Poulet Salat mit frischem Gewürzwegerich, Chili, Minze und Limonensaft **15.00**
als Hauptgang 21.50

EDAMAME

Japanische grüne Sojabohnen dampfgegart mit Meersalz bestreut **7.50**

GLASS NOODLE SALAD

Lauwarmer Glasnudel Salat mit Crevetten, Cherrytomaten, Schalotten und Chili **13.50**
als Hauptgang 20.50

DIM SUM

Gedämpfte Teigtaschen mit einem Ingwer-Essig-Seasam-Dip
- Dim Sum Combi je 3 Stück
-mit Gemüse **18.00**
-mit Poulet **9.00**
-mit Crevetten **9.00**

GYOZA

Gebratene Teigtaschen mit Gemüse und einem Ingwer-Essig-Seasam-Dip **10.00**

SOUPS

TOM YAM GUNG

Scharf-saure Suppe mit Crevetten, frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili **8.50**
als Hauptgang 20.00

TOM KHA GAI

Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Champignons, Zitronenblättern und Zitronengras **8.50**
als Hauptgang 20.00

BEEF NOODLE SOUP

Rinderbrühe mit Reismudeln, Rindfleisch Streifen, Beef Balls, Sojasprossen und Koriander **20.50**

THAI VEGETABLE SOUP

Gemüsesuppe mit Glasnudeln, Pak Choi, Karotten, Chinakohl, Algen und Koriander **18.00**

WAN TAN SOUP

Gemüsebrühe mit Crevetten Wan Tan, Chinakohl, Pak Choi und Karotten **21.50**

NOODLES

PAD THAI

Gebratene Reismudeln mit Ei, Frühlingsknoblauch, Sojasprossen, Erdnüssen, süss- saurer Tamarindensauce und Tofu Würfel
-mit Tofu **21.50**
-mit Poulet und Tofu **22.50**
-mit Crevetten und Tofu **22.50**

PAT SI YU

Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch, Knoblauch und Ei, an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen **22.50**

FISH

PLA - SALMON - SALAD

Lachs Würfel mariniert mit Ingwer und Honig, auf gemischtem Salat an Sesam- Dressing **21.00**

PLA LAD PRIK

Knuspriger Red Tilapia am Stück gebacken
- mit Süss-Saurer-Chilisauce **29.50**
- mit Cashewnüsse, Chili und Mango-Sauce **29.50**

CURRYS

GREEN THAI CURRY

Grünes Curry mit Gemüse, Bambussprossen und Thai-Basilikum in Kokosmilch
-mit Tofu **19.50**
-mit Poulet **20.50**
-mit Schwein **20.50**
-mit Rind **22.50**
-mit Crevetten **22.50**

RED THAI CURRY

Rotes Curry mit Gemüse, Bambussprossen und Thai-Basilikum in Kokosmilch
-mit Tofu **19.50**
-mit Poulet **20.50**
-mit Schwein **20.50**
-mit Rind **22.50**
-mit Crevetten **22.50**

MASSAMAN CURRY

Erdnuss-Curry mit geschmorten Rindfleischwürfeln, Zwiebeln und Kartoffeln **20.50**

GENG PED PED

Rotes Curry mit Ente, Cherrytomaten, Ananas Bambussprossen, Thai-Basilikum in Kokosmilch **23.50**

PANANG CURRY

Rotes Panang Curry mit Rindfleisch und Thai Langbohnen **22.00**

WOK

BAI KAPAO

Thai-Basilikum, frische Thai Langbohnen, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Spiegelei
-mit Poulet **20.50**
-mit Schwein **20.50**
-mit Rind **21.50**
-mit Crevetten **22.50**

FRIED RICE

Gebratener Reis mit Ei, Tomaten, Pak Choi und Karotten
-vegetarisch **18.00**
-mit Poulet **19.50**
-mit Schwein **20.50**
-mit Rind **21.50**
-mit Crevetten **22.50**

PAD TAO HOO

Saisongemüse und Tofu an Shiitake-Sauce aus dem Feuerwok **18.50**

CHICKEN CASHEW-NUTS

Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln und Peperoni **20.50**

PAT GAI KHING

Gebratener Ingwer mit Poulet, Baby-Mais und Peperoni **19.50**

CHICKEN SWEET AND SOUR

Gebratenes Poulet mit Gemüse und Süsssaure- Sauce **20.50**

FRIED DUCK

Gebackene Ente mit Gemüse und dunkler Austernsauce **24.50**

SIDE ORDERS

RICE

-Parfümreis **3.00**
-Klebreis **5.50**
-gebratener Reis mit Ei **5.50**

NOODLE

-Reismudeln **5.50**

SWEETS

MANGO STICKY RICE

Frische Mango mit Klebreis, dazu Kokosnuss-Sauce **14.50**

FRIED BANANAS

Knusprig gebackene Bananen mit Honig und Glace nach Wahl **13.00**

BOO - BROWNIE


Lauwarmer Brownie mit Glace nach Wahl **10.50**


ICE - CREAM

Sorbets: Mango, Lychee
Ice-Cream: Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee, Honig Ingwer **6.50**

 vegetarisch


 + vegan auf Anfrage

 leicht scharf

 mittel scharf

 sehr scharf

 glutenfrei auf Anfrage

 10-15 Min.

HERKUNFT FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Ente: China
Crevetten: Thailand / Vietnam
Fisch: Thailand
Eier: Schweizer Freiland

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.