

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

SOM TAM

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

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**

EDAMAME +

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

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**

NOODLES

PAD THAI +

Gebatene 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

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

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 +

Gebatener Reis mit Ei, Tomaten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln 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

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

CHICKEN SWEET AND SOUR

Gebatenes Poulet mit Gemüse und Süssaurer- Sauce **20.50**

FRIED DUCK

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

SIDE ORDERS

RICE +

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


 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.