

Petit Saigon

YUM CHA & DIM SUM


(10 BIS 25 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT)

BANH BAO (1STK.) 8.50

Brioche mit
Schweinefleischfüllung

CHA SIU BAO (2 STK.) 11.50

Brioche mit Schweinefleisch-
füllung und Barbecue- Sauce

VEGAN BAO (2 STK.) 11.50 

Brioche mit Gemüsefüllung,
gedämpft

PEKING DUCK (4STK.) 10.50

Entenfleischfüllung pekinesische
Art, Teig auf Kurkuma Basis

HA CAO (4STK.) 9.50


Gedämpfte Teigtasche mit
Crevetten-Füllung

PORC SIU MAI (4STK.) 9.50

Teigtasche mit
Schweinefleischfüllung

GED. WAN TAN (4STK.) 10.50


Gedämpfte Wan Tan mit
Schweinefleischfüllung

GYOZA VEGI (4STK.) 6.50 


Gedämpfte Teigtasche mit
Gemüsefüllung

VEGI GAO (4STK.) 8.50 


Teigtasche mit Gemüsefüllung

SPINACH GAO (4STK.) 8.50 

Teigtasche mit Spinat und
Süßkartoffeln-Füllung

CURRY GAO (4STK.) 8.50 

Teigtasche mit Tofu und Thai
Curry-Füllung

SATAY VEGAN (4STK.) 8.50 

Teigtasche mit vegan Chicken
(Pouletersatz)

MUSHROOM (4STK.) 9.50 

Teigtasche mit Champignons
und Shiitake-Pilzen

EDAMAME 6.50 

Gedämpfte Sojabohnen
mit Meersalz

SPICY EDAMAME 8.50  

Gedämpfte Sojabohnen mit
Meersalz und Hausgemachter
Chilisaucе



Petit Saigon

VORSPEISE | SALATE | TARTAR | SASHIMI

WAN TAN (5STK.) 10.50

Frittierte Teigtasche
Schweinefleischfüllung

GAMBA CRISPY (5STK.) 10.50

Frittierte Teigtasche
mit Krevetten

NEM (5STK.) 10.50

Frühlingsrolle vietnamesischer
Art mit Poulet-Füllung

VEGI ROLL (5STK.) 10.50

Frühlingsrolle vietnamesischer
Art mit Gemüse-Füllung



SAIGON BOWL 18.50

Grünes aus dem Garten,
BBQ Beef

SAIGON CRISPY BOWL 17.50

Grünes aus dem Garten,
Crispy Shrimp

GRÜNER SALAT 9.50



SUMMERROLLS (3 STK.) 16.50

Crevetten oder Tofu,
Reisvermicelli, Salat,
Sojasprossen in Reispapier
gewickelt

CHICKEN SAMOSA (3STK.) 10.50

Teigtasche mit Truthahnfleisch
und Curry-Füllung

POULET YAKITORI (3STK.) 12.50

Gegrillte Pouletspiesse an
Hausgemachte BBQ Sauce

TARTAR SAIGON 22.50

Rindsfilet Tartare an Soja und
Sesamdressing mit Mangowürfeln, Reis
Chips und Wachtelei



FISH TARTAR 24.50

Auswahl: Thunfisch oder Lachswürfeln
an Miso und Sesamdressing mit
Mangowürfeln, Reis Chips und
Wachtelei



SASHIMI PLATTER 24.50

Dorade, Thunfisch und Lachs Sashimi
(12 Stk.) an Miso- Sesam Dressing

GUA BAO COMBO (3STK.) 26.50

Gedämpfte Teigtasche aus Weizenmehl
Auswahl: gegrillte Schweinefleisch,
Ente, Crispy Shrimps, Poulet Teriyaki
gegrillter Tofu oder vegan Steak
eingelegte Karotten, Gurke, Koriander
an hausgemachte BBQ Sauce



WAN TAN TACO (3STK.) 16.50

Frittierte Wan Tan Tacos gefüllt mit
Rindsfilet Tartar, Thunfisch Tataki und
Lachs Tataki an Hausgemachte Sesam-
Miso-Yuzu Sauce



SPICY POULET 10.50

TEMPURA (3STK.)

Frittierte Teigtasche
Schweinefleischfüllung

VEGIES TEMPURA 16.50

Süßkartoffel, Austernpilze und
Zucchinischeiben im
Tempuramantel an
Hausgemachte Yoghurt-Minze
Sauce



Petit Saigon

HOT POT I TABLE BBQ

(AB 2 PERSONEN)

AUSWAHL BRÜHE: PILZ-FONDS (VEGAN), SEAFOOD-FONDS (FISCH BASIS), CHILI-FONDS (CHILIFLOCKEN, SEHR SCHARF), POULET-FONDS (POULET BASIS)


01 BBQ BEEF COMBO 98.50

Poulet Yakitori 3 Stk, Pouletbrust 200gr, Rumpsteak 200gr, Short Ribs 200gr, Entrecote 200gr, lammracks 200gr, Enokipilze im Speckmantel 5 Stk und Gemüseplatte

02 BBQ SEAFOOD COMBO 92.50

Austern 3 Stk, Pulpo 4 Stk, Lachs 200gr, Thunfisch 200gr, Fischbällchen 5 Stk, Riesencrevetten 3 Stk und Gemüseplatte

03 BBQ VEGAN COMBO 65.50

Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, Austernpilze, Vegan Steak 200gr, Enokipilze, Tofuwürfeln, Baby Mais, Chinakohl, Blumenkohl 


04 HOT POT BEEF COMBO 84.50

Pouletbrust 200gr, Rumpsteak 200gr, Rindsfilet 200gr, Entrecote 200gr und Gemüseplatte

05 HOT POT SEAFOOD COMBO 94.50

Austern 3 Stk, Moules 200gr, Pulpo 4 Stk, Lachs 200gr, Thunfisch 200gr, Fischbällchen 5 Stk, Riesencrevetten 3 Stk, Surimisticks 5 Stk und Gemüseplatte

06 HOT POT VEGAN COMBO 65.50

Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, Austernpilze, Surimi Sticks 5 Stk, Enokipilze, Tofuwürfeln, Baby Mais, Chinakohl, Blumenkohl 

EXTRAS

Kim Chi	4.50
Nudeln Combo (Eiernudeln, Spinatnudeln, Udon und Glasnudeln)	14.50
Udon Nudeln	6.50
Tofuwürfeln 5 Stk.	6.50
Fish Balls 5 Stk.	6.50
Nori Blätter	6.50
Surimi Sticks 5 Stk	4.50
Reis (Natur)	4.50
Gebratener Reis	6.00
Schwarzer Reis	4.50
Pak Choi	6.00
Chinakohl	6.00
Enokipilze	6.00
Austernpilze	6.00
Zwiebeln	3.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.








Vegi



Scharf

Petit Saigon

HAUPTSPEISE

PHO BO	K 19.50	MIXED PLATTE	32.50
Vietnamesische Nudelsuppe, Rindfleisch und Asia Kräuter	G 21.50	Reisnudeln, Schweinefleisch, Pouletfleisch- Spiessli, Rindfleischwürfel, Frühlingsrolle und Salat	
PHO TOFU & PILZE	K 18.50	VEGI PLATTE	25.50
Vietnamesische Nudelsuppe, Tofu, Pilze und Asia Kräuter	G 20.50	Reisnudeln, Tofu vegetarische Frühlingsrolle und Salat	
GEBRATENE RAMEN	19.50	BIBIMBAP	26.50 
Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten oder Tofu, Gemüse		Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten, Tofu an Bulgogi-Sauce	
"DRUNKEN" UDON	24.50	Schwarzer Reis, saisonales Gemüse, Sojasprossen, Ei, Gochujang (scharfe Chilipaste), Kim Chi	
Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten oder Tofu, Gemüse		"SPICY" LOBSTER	38.50 
BUN BO XAO	24.50	1/2 Gegrillte Hummer an Chili & Ingwer und Korriander Marinade mit Ramen- Nudeln, Pak Choi, Karotten, Zwiebeln und Sojasprossen	
Auswahl: Rind, Crevetten oder Tofu, Reisvermicelli, Nem, Salat		SHAKING BEEF (BO LUC LAC)	34.50 
JAPCHE	21.50	Gegrillte Rindfleisch Steak-Würfeln, Tomaten, Peperoni an würziger Pfeffersauce mit Reis und grünes aus dem Garten an hausgemachte Vinaigrette Sauce	
Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten oder Tofu, Galsnudelsalat, Gemüse			
ONE NIGHT IN HO CHI MINH CITY	24.50		
Crispy Poulet Stücke oder mit Tofu-Würfeln mit Reis an Süss- Sauer Sauce & Gemüse	 		
CURRY SAIGON	24.50		
Vietnamesisches Curry, Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten oder Tofu			
BANH MI	19.50		
Baguette, Auswahl: gegrilltes Schweinefleisch oder Tofu, Pommes an vegane Sriracha- Mayo-Sauce			

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Vegi



Scharf

Petit Saigon

SEAFOOD

GEGRILLTER HUMMER 1/2 38.50

Gegrillter Hummer mit Limetten-
Korianderbutter, schwarzer Reis
kleiner Salat **G 58.50**

GEGRILLTE DORADE 32.50

Limetten- Korianderbutter
schwarzer Reis kleiner Salat

**GEGRILLTER
WOLFSBARSCH** 32.50

Limetten- Korianderbutter
schwarzer Reis und kleiner Salat

MOULES & FRITES 26.50

Muscheln an Tomaten-
Koriander Sauce mit Pommes
und kleiner Salat

**GEGRILLTE
AUSTERN (3 STK.)** 18.50

Austern gegrillt an
Frühlingszwiebeln, Erdnüsse
und Koriander

**GEGRILLTE
JAKOBSMUSCHELN (3STK.)** 18.50

Gegrillte Jakobsmuscheln an
Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und
Koriander-Limetten-Sauce

**GEGRILLTE
RIESENCREVETTEN (3STK.)** 20.50

Gegrillte Riesencrevetten an
Tamarind Koriander-Limetten-
Sauce



Petit Saigon

LUNCH | BRUNCH (AROUND THE WORLD)

Nur Samstags und Sonntags 10:00 bis 15:00 Uhr

MAROKKO	24.50	VIETNAM	24.50
Hackfleischspiesse, grilliertes Gemüse, Fladenbrot, Humus, Pommes Frites Ein Glas Orangensaft		Fleischnällchen in Sweet-Sour Sauce, Spiegelei, Baguette, Vietnamese Iced Coffee und ein Glas Passionsfrucht Saft	
TURKEY	24.50	CANADA	24.50
Türkisches Fladenbrot, gegrilliertes Gemüse, Hirtenkäse, Chertytomaten, Oliven, Konfitüre Früchte, dazu einen türkischen Cay oder Kaffee		Bagel mit Smoked Salmon, Tomaten- Basilikum Aufstrich, Zwiebeln, Rührei, Speckstreifen, Kaffee und Frischgepresster Orangensaft	
BIELER	24.50	BALI	26.50
Wegli und Gipfeli, Käsevariationen, Spiegelei, Konfitüre, Aufschnitt, Speckstreifen, Kaffee oder heissi Schoggi und ein Glas Orangensaft frisch gepresst		Exotische Früchte, Joghurt mit Chia-Seeds und Kokosflocken, Waffeln, diverse Konfitüre, Gipfeli und frisch gepresster Passionsfruchtsaft und Kaffee	
ENGLISH	24.50		
Orangensaft frisch gepresst, Speck mit Würstchen, baked Beans, gegrillte Cherrytomaten, Spiegelei, Brot, Orangenconfitüre dazu einen Earl Grey Tee			
HAWAII	21.50		
Açaii Bowl mit Früchten und ein Glas Passionsfrucht Saft			
AMERICA	24.50		
Pancakes mit Agavensirup, Früchte und ein Glas Orangensaft frisch gepresst			

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Vegi



Scharf

Petit Saigon

GETRÄNKE | FRUCHTSÄFTE | TEE | KAFFEE

COCA COLA	4.50	HOME MADE ICE TEA	5.80
Classic / zero / light 3dl		Schwarz und Grüntee, Holunder- sirup, Zuckerrohr, Minze	
ICE TEA	4.50	HOLUNDERSIRUP	5.50
Lemon / Peach 3dl		(Holunderbeeren) Hausgemacht	
RIVELLA	4.50	PASSIONSFRUCHTSAFT	6.80
Rot 3dl		Frischer Passionsfruchtsaft, Zuckerrohr, Minze	
VALSER	4.50 8.50	KUMQUATSAFT	6.80
Still / Gaz 3dl / 75dl		Frischer Kumquatsaft, Zuckerrohr, Minze	
OISHI TEA	4.50	FRAPPÉ	6.50
Oishi Green Tea Oishi Honey Lemon 500ml		Auswahl: Erdbeere, Peach, Mango	
DIV. TEESORTEN	4.50	ESPRESSO	4.00
Grüntee Schwarztee Ingwertee Minzetee Früchtete Kamillentee		SCHALE	4.50
		CAPPUCCINO	4.50
		AMERICANO	4.50
		LATTE MACCHIATO	5.50
		CHAI LATTE	5.50
		MATCHA LATTE	5.50
		VIETNAMESE COFFEE	5.50
		VIETNAMESE	6.50
		ICED COFFEE	

Petit Saigon

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10.00
HUGO	13.00
PROSECCO	8.50
La Gioiosa	
GESP. WEISSWEIN	8.50
Weißwein, Citron	
SEX ON THE BEACH	14.00
PASSIONFRUIT MOJITO	16.00
MOJITO	14.00
MAI TAI	14.00
MARGAHRITA	14.00
LONG ISLAND ICE TEA	14.00
GIN TONIC	14.00
CUBA LIBRE	14.00
CAIPIRINHA	14.00
PIÑA COLADA	14.00
TEQUILA SUNRISE	14.00
WHISKY COLA	14.00

Petit Saigon

BEER | WINE

BEER

SAIGON 3dl	6.00
CHANG 3dl	6.00
SINGHA 3dl	6.00
PANACHÉ 3dl	5.00
BIRRA MORETTI 3dl / 5dl	5.00 / 6.00
BIRRA MORETTI Alkoholfrei	5.00

WINE

CHASSELAS Schafiser, Bielersee A.O.C (1dl 75dl)	7.50 35.50
OEIL DE PERDRIX Schafiser, Bielersee A.O.C (1dl 75dl)	7.50 35.50
PINOT NOIR Andreywein, Kirchein (1dl 5dl)	7.50 35.50
RIBERA DEL DUERO Red Wine, Spain (1dl 75dl)	9.50 38.50
PRIMITIVO DI MANDURIA Red Wine , Italy (1dl 75dl)	9.50 38.50

Petit Saigon

SWEETS

MOCHI COMBO

14.50

Mochivariationen (Mango, Choco und Vanille) mit exotischen Früchten

BANANENKUCHEN

12.50

Hausgemachte Bananenkuchen mit Mango-Passionsfrucht Eiskugel

FRÜCHTEPLATTE

12.50

Gemischte Früchteplatte

EISKUGEL

3.50

Mango-Passionsfrucht

Petit Saigon

DEKLARATIONEN

Rindfleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Crevetten: Asien

Lachs: Norwegen

Thunfisch: Sri Lanka

Dorade: Griechenland

Austern: Frankreich

Jakobsmuscheln: Amerika

Salatdressing: Hausgemacht

(Erdnussbuttercrème, Olivenöl, Balsamico,
Essig, Zucker)

Allergien:

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.