

*Petit Saigon*

Vietnamese Cuisine

# Petit Saigon

## VORSPEISEN UND SALATE

(10 BIS 25 MINUTEN  
ZUBEREITUNGSZEIT)

<b>BANH BAO (1STK.)</b>	8.50		<b>GYOZA VEGI (4STK.)</b>	8.50	
Brioche mit Schweinefleischfüllung			Gedämpfte Teigtasche mit Gemüsefüllung		
<b>VEGAN BAO (2STK.)</b>	10.50		<b>GYOZA VEGI FRIT. (4STK.)</b>	8.50	
Brioche mit Schweinefleischfüllung			frittierte Teigtasche mit Gemüsefüllung		
<b>PEKING DUCK (4STK.)</b>	10.50		<b>EDAMAME</b>	6.50	
Entenfleischfüllung pekinesische Art			Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz		
<b>HA CAO (4STK.)</b>	10.50		<b>SPICY EDAMAME</b>	8.50	 
Gedämpfte Teigtasche mit Crevetten-Füllung			Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz und Hausgemachter Chilisauce		
<b>PORC SIU MAI (4STK.)</b>	10.50		<b>NEM (5STK.)</b>	10.50	
Teigtasche mit Schweinefleischfüllung			Frühlingsrolle vietnamesischer Art mit Poulet-Füllung		
<b>GED. WAN TAN (4STK.)</b>	10.50		<b>VEGI ROLL (5STK.)</b>	10.50	
Gedämpfte Wan Tan mit Schweinefleischfüllung oder mit Champignonsfüllung			Frühlingsrolle vietnamesischer Art mit Gemüse-Füllung		
<b>WAN TAN (5STK.)</b>	10.50		<b>VEGIES TEMPURA (9STK.)</b>	16.50	
Frittierte Teigtasche Schweinefleischfüllung oder Champignonsfüllung			Süßkartoffel, Austernpilze und Zucchinischnitten im Tempuramantel an Hausgemachte Yoghurt-Minze Sauce		
<b>LUCKY PIG (2 STK.)</b>	12.50				
Gedämpfte Teigtasche mit süßer Sojabohnen-Füllung					
<b>GAMBA CRISPY (5STK.)</b>	10.50				
Frittierte Teigtaschen mit Crevetten					



# Petit Saigon

## DIM SUM (IN COOPERATION WITH MADAM SUM)

**WAGYU BEEF (4STK.)** 14.50  
(Swiss Wagyu)

**PULLED DUCK (4STK.)** 12.50

**CHICKEN (4STK.)** 10.50

**PORK BELLY (4STK.)** 12.50

**SMOKED BBQ BRISKET (4STK.)** 13.50

**LOUP DE MER (4STK.)** 14.50

**LASAGNA (4STK.)** 12.50

**SHIITAKE & MARONI (4STK.)** 12.50

**GRILLED BROCOLI & ALMOND(4STK.)** 12.50

**GREEN THAI CURRY (4 STK.)** 12.50

**PLANTED CHICKEN (4 STK.)** 12.50

**ROASTET CAULIFLOWER (4STK.)** 10.50

**PLANTED KEBAB (4STK.)** 12.50



## "RAINBOW SELECTION"

6 PCS. CHF 22.50

(Dim Sum Combo, 6 Stk.)

1x Loup de Mer, 1x Pork Belly,  
1x Swiss Wagyu Beef, 1x Chicken,  
1x Smoked BBQ Brisket und 1x Lasagna

(Dim Sum Combo vegi/vegan, 6 Stk.)

1x Rosasted Cauliflower, 1x Shiitake& Marroni,  
1x Grrilled Broccoli & Almond, 1x Green Thai Curry,  
1x planted Chicken, 1x planted Kebab



# Petit Saigon

## VORSPEISE | SALATE | TARTAR

### SAIGON CRISPY BOWL 19.50



Grünes aus dem Garten,  
Crispy Shrimps

### SUMMERROLLS (3 STK.) 16.50



Auswahl: Crevetten, Tofu,  
planted Beef oder planted  
Chicken, Reisvermicelli, Salat,  
Sojasprossen in Reispapier  
gewickelt

### GRÜNER SALAT 9.50



### WAN TAN TACOS 22.50



Auswahl: Rindsfiletstücke oder vegan  
Steak an Soja und Sesamdressing mit  
Mangowürfeln  
in Wan Tan Chips

### SOFT SHELL CRAB TEMPURA (2 STK) 16.50



Weichschalen Krabben in Tempurateig  
frittiert

### TARTAR SAIGON 22.50



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

### GUA BAO COMBO (3STK.) 24.50



Gedämpfte Teigtasche aus Weizenmehl  
Auswahl: gegrillte Schweinefleisch,  
Crispy Shrimps, Ente, planted chicken,  
gegrillter Tofu oder vegan Steak,  
eingelegte Karotten, Gurken, Koriander  
an hasugemachte BBQ Sauce

### KABISSALAT 19.50



Kabissalat,  
Auswahl:  
Crevetten, Poulet, Ente oder  
vegan Poulet Streifen an Fisch/ oder  
vegane Fischsauce



# 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 88.50

Schweinefleischspiesse 3 Stk, Pouletbrust 300gr, Rindsentrecôte 300gr, Rindshuftfilet 300gr, Enokipilze im Speckmantel 5 Stk und Gemüseplatte

### 02 BBQ SEAFOOD COMBO 72.50

Lachs 200gr, Thunfisch 200gr, Jakobsmuscheln, Crevetten und Gemüseplatte

### 03 BBQ VEGAN COMBO 65.50

Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, Austernpilze, Vegan Steak 400gr, Tofuwürfeln und Gemüseplatte 


### 04 HOT POT BEEF COMBO 72.50

Pouletbrust 300gr, Rindsentrecôte 300gr, Rindshuftfilet 300gr, und Gemüseplatte

### 05 HOT POT SEAFOOD COMBO 76.50

Jakobsmuscheln, Lachs 200gr, Fischbällchen 5 Stk, Crevetten, Surimisticks 5 Stk und Gemüseplatte

### 06 HOT POT VEGAN COMBO 55.50

Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, Austernpilze, vegan Steak, Tofuwürfeln und Gemüseplatte 

### EXTRAS

Kim Chi	4.50
Nudeln Combo (div. Nudeln)	14.50
Udon Nudeln	6.50
Tofuwürfeln 5 Stk.	6.50
Fish Balls 5 Stk.	6.50
Surimi Sticks 5 Stk	4.50
Reis (Natur)	4.50
Gebratener Reis	6.00
Pak Choi	6.50
Austernpilze	4.00
Zwiebeln	3.00



# Petit Saigon

## HAUPTSPEISE

### PHO BO

Vietnamesische Nudelsuppe,  
Rindfleisch und Asia Kräuter

K 19.50

G 21.50

Extra Fleisch

+4.00

### PHO TOFU & PILZE

Vietnamesische Nudelsuppe,  
Auswahl: Tofu & Pilze, Planted  
Chicken oder planted Beef und  
Asia Kräuter

K 18.50

G 20.50



### GEBRATENE RAMEN

Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten  
oder Tofu, Gemüse

19.50



### "DRUNKEN" UDON

Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten  
oder Tofu, Gemüse

24.50



### BUN BO XAO

Auswahl: Rind, Crevetten, Tofu,  
planted Chicken oder planted  
Beef, Reisvermicelli, Nem, Salat

24.50



### GLASNUDELSALAT

Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten  
oder Tofu, Galsnudelsalat, Gemüse

21.50



### BANH MI

Baguette,  
Auswahl: gegrilltes  
Schweinefleisch, planted pulled  
Porc oder Tofu, Pommes an  
vegane Sriracha-Mayo-Sauce

19.50



### MIXED PLATTE

32.50

Reisnudeln, Schweinefleisch- Spiessli,  
Frühlingsrolle und Salat

### VEGI PLATTE

25.50



Reisnudeln, Tofu vegetarische  
Frühlingsrolle und Salat

### BIBIMBAP

26.50



Auswahl: Rind, Poulet, Crevetten, Tofu an  
Bulgogi-Sauce  
Schwarzer Reis, saisonales Gemüse,  
Sojasprossen, Ei, Gochujang (scharfe  
Chilipaste), Kim Chi

### "SPICY" LOBSTER

38.50



1/2 Gegrillte Hummer an Chili & Ingwer und  
Korriander Marinade mit Udon- Nudeln,  
Pak Choi, Karotten, Zwiebeln und  
Sojasprossen

### SHAKING BEEF (BO LUC LAC)

34.50



Gegrillte Rindfleisch Steak-Würfeln,  
Tomaten, Peperoni an würziger  
Pfeffersauce mit Reis  
und grünes aus dem Garten an  
hausgemachte Vinaigrette Sauce

### BÁNH XÈO

24.50



Reiscrêpes, Salat und Kräuter  
Auswahl: Crevetten & Speck oder Planted  
Chicken & Pilze



# Petit Saigon

## HAUPTSPEISE

### FRITTIERTE ENTENBRUST

28.00



Entenbrust frittiert mit Reis  
an Orangen- Hoisin Sauce

### CURRY SAIGON

21.50



Gelbes Curry, Auswahl:  
Rind, Poulet, Crevetten, Tofu,  
Ente, Pangasiusfilet, planted  
Beef oder planted Chicken

### FRITTIERTER REIS

18.50



Reis frittiert, Auswahl:  
Crevetten, Rind, Poulet,  
vegan Stek, vegan Poulet

### ONE NIGHT IN HO CHI MINH CITY

21.50



Reis süss-sauer, Auswahl:  
panierte Pouletstreifen oder  
panierte Tofustreifen

### FRITTIERTER FISCH

36.00



Frittierter Wolfsbarsch  
mit Reis

### GEDÄMPFTER FISCH

39.00



Gedämpfter Wolfsbarsch  
Auswahl:  
Mit Reis oder Reismudeln &  
Gemüseplatte

### GEGRILLTE RIESENCREVETTEN (3STK.)

26.50



Gegrillte Riesencrevetten an  
Tamarind Koriander-Limetten-  
Sauce & Salat



# Petit Saigon

## SIGNATURE SANDWICH & BURGERS

### BANH MI

19.50



Baguette,  
Auswahl: gegrilltes  
Schweinefleisch, planted pullen  
Porc oder Tofu, Pommes an  
vegane Sriracha-Mayo-Sauce

### HAPPY COW

19.50



Planted Beef Patty, gegrillter  
Peperoni, Salat, Tomaten, veganem  
Schmelzkäse Zwiebeln, Gurken und  
Homemade Mangochutney Sauce  
Auswahl: Pommes oder Coleslaw

### ANGRY CHICK

19.50



Planted pulled chicken, gegrillter  
Peperoni, Salat, Tomaten, veganem  
Schmelzkäse Zwiebeln und Gurken,  
Chimicurri Sauce  
Auswahl: Pommes oder Coleslaw





# Petit Saigon

## BRUNCH

Samstags und Sonntags 10:00 bis 14:00 Uhr

<b>"SAIGON BREAKFAST"</b>	<b>24.50</b>	<b>"RAINBOW SELECTION"</b>	<b>26.50</b>
Früchte-Açai-Bowl mit saisonalen Früchten, Granola, Pancakes, Spiegelei, Speck, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee		(Dim Sum Combo, 6 Stk.) 1x Loup de Mer, 1x Pork Belly, 1x Swiss Wagyu Beef, 1x Chicken, 1x Smoked BBQ Brisket und 1x Lasagna, Coleslaw Salat, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee und	
<b>„BÒ NÉ“</b>	<b>28.00</b>		<b>26.50</b>
Steak-Würfeln, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Baguette, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee		(Dim Sum Combo vegi/vegan, 6 Stk.) 1x Rosasted Cauliflower, 1x Shiitake & Marroni, 1x Grrilled Broccoli & Almond, 1x Green Thai Curry, 1x planted Chicken, 1x planted Kebab, Coleslaw Salat, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee	
*vegetarisch/vegane Variante möglich			
<b>„REIS CONGEE“</b>	<b>24.50</b>	<b>"BIELER"</b>	<b>26.00</b>
Reisbrei, Auswahl: Hackfleisch, Poulet, Entenbruststreifen oder Shiitakepilze, Ei/veganes Ei (Tofu-Basis) , Frühlingszwiebeln, Ingwer, Youtiao (frittierte Teigstangen) frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee		Gekochtes Ei, Speck, Bagel, Spiegelei, Gipfeli, Käse, Konfitüre frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee, Früchtejoghurt - Cüpli *vegetarisch/vegane Variante möglich	
<b>"BONE MARROW"</b>	<b>22.50</b>	<b>"NORDIC PLATE"</b>	<b>26.00</b>
Orecchiette Pasta, Spinat, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee		Smoky Avocado Toast mit Rauchlachs, Spiegeleier, Saisonaler Fruchtsalat, Brotkorb (Croissant und Zopf) mit Frischkäse Fruchtsaft oder Kaffee und Früchtejoghurt - Cüpli 28.00.-	
*Upgrade: add one more Bonne Marrow +10.00.-			
		*vegetarisch/vegane Variante möglich	



# Petit Saigon

## BRUNCH

Samstags und Sonntags 10:00 bis 14:00 Uhr

### "FLUFFY SOUFFLÉ" 24.50

Japanische Pancakes mit Früchten und Honig mit frischgepresstem Fruchtsaft oder Kaffee und Früchtejoghurt - Cüpli

### „WAFFELS“ 26.00

(Sweet)

Waffeln mit Früchten und Konfitüre frischgepresstem Fruchtsaft, Kaffee oder Tee und Früchtejoghurt - Cüpli

(Salzig)

Waffeln mit Speigelei, Speck, Käsee frischgepresstem Fruchtsaft, Kaffee oder Tee und Früchtejoghurt - Cüpli

\*vegetarisch/vegane Variante möglich



### "EGGS BENEDICT" 24.50

(Getoastetes Ciabatta- Brot mit pochiertem Ei, Sauce Hollandaise, Spinat mit geräuchertem Lachs oder Speck und Kartoffeln-Würfeln mit frischgepresstem Fruchtsaft oder Kaffee und Früchtejoghurt - Cüpli

### "SEAFOOD CEVICHE" 24.50

Jakobsmuscheln, Shrimps, Calamari, Thai chili, Trauben, Coconut dressing Getoastetes Brot Fruchtsaft und Kaffee oder Tee



# Petit Saigon

## GETRÄNKE | FRUCHTSÄFTE | TEE | KAFFEE

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

# Petit Saigon

## COCKTAILS

<b>PHOJITO</b>	<b>16.00</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>14.00</b>
Rum, Limetten, Minze, Zimt, Sternanis, Zitronengras		Aperrol, Prosecco	
<b>MOJITO</b>	<b>14.00</b>	<b>HUGO</b>	<b>14.00</b>
Rum, Limettensaft, Minzeblätter, brauner Zucker, Soda		Holunderblütensiupe, Prosecco, Soda	
<b>PASSIONFRUIT MOJITO</b>	<b>16.00</b>	<b>PROSECCO</b>	<b>8.50</b>
Rum, Limettensaft, Minzeblätter, brauner Zucker, Soda, Passionsfrucht		La Gioiosa	
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>14.00</b>	<b>GESP. WEISSWEIN</b>	<b>8.50</b>
Cachaca, Limettensaft, Minze brauner Zucker		Weißwein, Citron	
<b>PINA COLADA</b>	<b>14.00</b>	<b>MONTE PALOMA</b>	<b>16.00</b>
Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Schlagsahne		Tequila, Amaro Montenegro, Grapefruit Saft, Agave Sirup, Soda	
<b>WHISKY COLA</b>	<b>14.00</b>	<b>PINK LADY</b>	<b>14.00</b>
		Gin, Limettensaft, Himbeersirup, Eiweiss	
<b>BARRACUDA</b>	<b>14.00</b>	<b>SINGAPORRE SLING</b>	<b>16.00</b>
Rum, Ananassaft, Limettensaft, Prosecco		Gin, Grand Marnier, Kirschen Likör, Limettensaft, Ananassaft, Grenadine, Soda	
<b>BELLINI</b>	<b>14.00</b>	<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>14.00</b>
Prosecco und Pfirsich Püree		Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>THE BLOODY MARY</b>	<b>16.00</b>	<b>GIN TONIC</b>	<b>14.00</b>
Vodka, Tomatensaft, Limettensaft,		Gin, Soda	
<b>BRAMBLE</b>	<b>14.00</b>	<b>CUBA LIBRE</b>	<b>14.00</b>
Gin, Limettensaft, Zucker Sirup		Rum, Cola	
<b>GIN BASILE SMASH</b>	<b>14.00</b>	<b>MAI TAI</b>	<b>16.00</b>
Bsailikumblätter, Gin, Limettensaft		Rum, Orange Curacao, Limettensaft, Orgeat Sirup	
<b>MIMOSA</b>	<b>14.00</b>	<b>MORNING GLORY FIZZ</b>	<b>16.00</b>
Tripple Sec, Champagner, Orangensaft		Whiskey, Limettensaft, Zitronensaft, Zucker, Absinth, Eiweiss, Soda	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Petit Saigon

## MOCKTAILS & BUBBLE TEA

(Alcohol Free)

**PASSIONSFRUCHT-MOCKTAIL** 14.00

Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Ananassaft,

**MOCKTAIL MULE** 14.00

Gurkensaft, Limettensaft, Ginger Beer

**HERBAL FLUÈRE BASIL SMASH** 14.00

Fluère Floral Blend of Botanicals, Zuckerrohrsirup, Soda, Zitronensaft

**CAIPIRINHA CASTRADA** 14.00

Orangensaft, Minzen Sirup

**PINK & TONIC** 14.00

Fluère Raspberry, Soda, Minzenblätter

**COCONATTA** 14.00

Fluère Smoked Agave, Pink Grapefruit, Limettensaft

**THE CUBAN** 14.00

Fluère Spiced Cane Dark Roast, Cola

**BUBBLE TEA**

Brown Sugar Milk Tea mit Tapiocaperlen 8.50

Brown Sugar Matcha Milk Tea mit Tapiocaperlen 8.50

Over The Rainbow Mango Popping Boba, Grenadine, Mango und Passionsfruchtsaft 8.50



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Petit Saigon

## BEER | WINE

### BEER

**SAIGON** 6.00

3dl

**CHANG** 6.00

3dl

**SINGHA** 6.00

3dl

**PANACHÉ** 5.00

3dl

**BIRRA MORETTI** 5.00/6.00

3dl / 5dl

**BIRRA MORETTI** 5.00

Alkoholfrei

### WINE

**CHASSELAS** 6 | 25.50

Andreywein, Ligerz (1dl | 5dl)

**OEIL DE PERDRIX** 6 | 25.50

Andreywein, Schafiser (1dl | 5dl)

**RIBERA DEL DUERO** 9.50 | 38.50

Red Wine, Spain (1dl | 7,5dl)

**PRIMITIVO DI** 9.50 | 38.50

**MANDURIA**

Red Wine , Italy (1dl | 7,5dl)

# Petit Saigon

## SWEETS

### MOCHI COMBO

14.50

Div. Mochisorten serviert mit Früchten

### PANNA COTTA

10.50

Panna Cotta serviert mit Früchten

### SWEET SAIGON

14.50

Apple crumble & Nutella Dumplings  
saisonale Früchte



# 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.