

*Petit Saigon*

Vietnamese Cuisine

---

# Petit Saigon

## VORSPEISEN UND SALATE

(10 BIS 25 MINUTEN  
ZUBEREITUNGSZEIT)

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



# 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

### WAN TAN TACOS

22.50



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

### TARTAR SAIGON

22.50



Rindsfilet Tartar 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 hausgemachte 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 200gr, Rindsentrecôte 200gr, Rindshuftfilet 200gr, 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 200gr, Rindsentrecôte 200gr, 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

Homemade

+2.00

Rindfleischbällchen

### 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

Menu 16.50



Single 10.50

### MIXED PLATTE

Reisnudeln, Schweinefleisch- Spiessli,  
Frühlingsrolle und Salat

32.50



### VEGI PLATTE

Reisnudeln, Tofu vegetarische  
Frühlingsrolle und Salat

25.50



### BIBIMBAP

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

26.50

Extra Ei

3.0

### "SPICY" LOBSTER

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

38.50



### SHAKING BEEF (BO LUC LAC)

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

34.50



### BÁNH XÈO

Reiscrêpes, Salat und Kräuter


Auswahl: Crevetten & Speck oder Planted  
Chicken & Pilze

24.50



# Petit Saigon

## HAUPTSPEISE

**FRITTIERTE ENTENBRUST** 28.00 

Entenbrust frittiert mit Reis  
an Orangen- Hoisin Sauce

**CURRY SAIGON** 22.50  

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

**Rind** + 4

**Poulet** + 2

**Crevette** + 5

**Ente** + 8

**Planted beef** + 3

**Planted Chicken** + 3

**FRITTIERTER REIS** 18.50 

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

Extra Ei + 3

**ONE NIGHT IN  
HO CHI MINH CITY** 21.50 

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

**GEDÄMPFTER FISCH** 39.00 

Gedämpfter Wolfsbarsch  
(Goldbrasse) Auswahl:

30 Min Zubereitungszeit

Mit Reis oder Reismudeln &  
Gemüseplatte

**GEGRILLTE  
RIESENCREVETTEN (3STK.)** 26.50 

Gegrillte Riesencrevetten an  
Tamarind Koriander-Limetten-  
Sauce & Salat

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Vegi / Vegan



Scharf

# Petit Saigon

## SIGNATURE SANDWICH & BURGERS

### BANH MI

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

Menu **16.50**



Single **10.50**

### HAPPY COW

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

Menu **19.50**



Single **12.50**

### ANGRY CHICK

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

Menu **19.50**



Single **12.50**



# Petit Saigon

## BRUNCH

Samstags und Sonntags 10:00 bis 14:00 Uhr

### "SAIGON BREAKFAST" 24.50

Früchte-Açaï-Bowl mit saisonalen Früchten, Granola, Pancakes, Spiegelei, Speck, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

### „BÒ NÉ“ 28.00

Steak-Würfeln, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Baguette, frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

\*vegetarisch/vegane Variante möglich

### „REIS CONGEE“ 24.50

Reisbrei, Auswahl: Hackfleisch, Poulet, Entenbruststreifen oder Shiitakepilze, Ei/veganes Ei (Tofu-Basis), Frühlingszwiebeln, Ingwer, Youtiao (frittierte Teigstangen) frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

### „WAFFELS“ 26.00

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

(Salzig)  
Waffeln mit Spiegelei, Speck, Käsee frischgepresstem Fruchtsaft, Kaffee oder Tee und Früchtejoghurt - Cüpli

\*vegetarisch/vegane Variante möglich



### "BIELER" 26.00

Gekochtes Ei, Speck, Bagel, Spiegelei, Gipfeli, Käse, Konfitüre frischgepresstem Fruchtsaft und Kaffee oder Tee, Früchtejoghurt - Cüpli

\*vegetarisch/vegane Variante möglich

### "NORDIC PLATE" 26.00

Smoky Avocado Toast mit Rauchlachs, Spiegeleier, Saisonaler Fruchtsalat, Brotkorb (Croissant und Zopf) mit Frischkäse Fruchtsaft oder Kaffee und Früchtejoghurt - Cüpli 28.00.-

\*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

Extra Saumon + 4.00

Extra Bacon + 3.00

### "SEAFOOD CEVICHE" 24.50

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



Vegi / Vegan



Scharf



# Petit Saigon

## GETRÄNKE | FRUCHTSÄFTE | TEE | KAFFEE

|   |                     |   |             |
|---|---------------------|---|-------------|
| <b>COCA COLA</b><br>Classic / zero / 3dl  | <b>4.50</b>         | <b>HOME MADE ICE TEA</b><br>Schwarz und Grüntee, Holundersirup, Zuckerrohr, Minze | <b>5.80</b> |
| <b>ICE TEA</b><br>Lemon / Peach<br>3dl  | <b>4.50</b>         | <b>HOLUNDERSIRUP</b><br>(Holunderbeeren)<br>Hausgemacht                           | <b>5.50</b> |
| <b>RIVELLA</b><br>Rot<br>3dl  | <b>4.50</b>         | <b>PASSIONSFRUCHTSAFT</b><br>Frischer Passionsfruchtsaft,<br>Zuckerrohr, Minze    | <b>6.80</b> |
| <b>Epitinger</b><br>Still / Gaz<br>3dl / 1L   | <b>4.50   10.50</b> | <b>KUMQUATSAFT</b><br>Frischer Kumquatsaft,<br>Zuckerrohr, Minze                  | <b>6.80</b> |
| <b>DIV. TEESORTEN<br/>(IN DER KANNE)</b><br>Grüntee<br>Schwarztee<br>Ingwertee<br>Minztee<br>Früchtete<br>Kamillentee | <b>6.50</b>         | <b>FRAPPÉ</b><br>Auswahl: Erdbeere, Peach,<br>Mango                               | <b>6.50</b> |
|   |                     | <b>VIETNAMESE COFFEE</b>  | <b>5.50</b> |
|   |                     | <b>VIETNAMESE</b>   | <b>6.50</b> |
|   |                     | <b>ICED COFFEE</b>  |             |
|   |                     | <b>ESPRESSO</b>   | <b>4.00</b> |
|   |                     | <b>SCHALE</b>   | <b>4.50</b> |
|   |                     | <b>CAPPUCHINO</b>   | <b>4.50</b> |
|   |                     | <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>GESP. WEISSWEIN</b>                             | <b>8.50</b>  |
| Rum, Limetten, Minze, Zimt,<br>Sternanis, Zitronengras                   |              | Weißwein, Citron                                   |              |
| <b>MOJITO</b>  | <b>14.00</b> | <b>PINK LADY</b>                                   | <b>14.00</b> |
| Rum, Limettensaft, Minzeblätter,<br>brauner Zucker, Soda                 |              | Gin, Limettensaft, Himbeersirup,<br>Eiweiss        |              |
| <b>PASSIONFRUIT MOJITO</b>   | <b>16.00</b> | <b>AMARETTO SOUR</b>                               | <b>14.00</b> |
| Rum, Limettensaft, Minzeblätter,<br>brauner Zucker, Soda, Passionsfrucht |              | Amaretto,<br>Zitronensaft, Orangensaft             |              |
| <b>PIÑA COLADA</b>   | <b>14.00</b> | <b>GIN TONIC</b>                                   | <b>14.00</b> |
| Rum, Ananassaft, Kokosnusscrème,<br>Schlagsahne                          |              | Gin, Soda  |              |
| <b>WHISKY COLA</b>   | <b>14.00</b> | <b>CUBA LIBRE</b>                                  | <b>14.00</b> |
|  |              | Rum, Cola  |              |
| <b>THE BLOODY MARY</b>   | <b>16.00</b> | <b>MAI TAI</b>                                     | <b>16.00</b> |
| Vodka, Tomatensaft, Limettensaft,  |              | Rum, Orange Curacao,<br>Limettensaft, Orgeat Sirup |              |
| <b>GIN BASILE SMASH</b>  | <b>14.00</b> |  |              |
| Bsailikumblätter, Gin,<br>Limettensaft                                   |              |  |              |
| <b>APEROL SPRITZ</b>   | <b>14.00</b> |  |              |
| Aperrol, Prosecco  |              |  |              |
| <b>HUGO</b>  | <b>14.00</b> |  |              |
| Holunderblütensiupe, Prosecco,<br>Soda                                   |              |  |              |
| <b>PROSECCO</b>  | <b>8.50</b>  |  |              |

# 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

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>SAIGON</b><br>3dl      | 6.00 |
| <b>CHANG</b><br>3dl       | 6.00 |
| <b>SINGHA</b><br>3dl      | 6.00 |
| <b>PANACHÉ</b><br>3dl     | 5.00 |
| <b>ALKOHOLFREI</b><br>3dl | 5.00 |

### Weißwein

|  |          |   |
|--|----------|---|
| <b>CHASSELAS</b><br>Andrey-schafis, Suisse (1dl   5dl) | 5.8   27 |   |
| <b>DI LENARDO</b><br>Monovitigno, Italy (1dl   5dl)    | 5.8   27 |  |
| <b>LA COQUINE</b><br>AOC Valais, Suisse (1dl   5dl)    | 5.8   27 |  |

### Rotwein

|  |           |
|--|-----------|
| <b>RIBERA DEL DUERO</b><br>Red Wine, Spain (1dl   7,5dl)       | 8   36.50 |
| <b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b><br>Red Wine , Italy (1dl   7,5dl) | 8   36.50 |

### Roséwein

|   |           |
|---|-----------|
| <b>OEIL DE PERDRIX (Caroline)</b><br>Valais, Suisse (1dl   5dl) | 6   25.50 |
| <b>OEIL DE PERDRIX</b><br>AOC Neuchâtel (1dl   5dl)             | 6.5   29  |

# Petit Saigon

## SWEETS

### MOCHI COMBO

14.50

Div. Mochisorten 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.