

Petit Saigon

Vietnamese Cuisine

Petit Saigon

VORSPEISEN UND SALATE

(10 BIS 25 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT)

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

Mit Reis oder Reismudeln &

Gemüseplatte

30 Min Zubereitungszeit

**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

COCA COLA Classic / zero / 3dl	4.50	HOME MADE ICE TEA Schwarz und Grüntee, Holundersirup, Zuckerrohr, Minze	5.80
ICE TEA Lemon / Peach 3dl	4.50	HOLUNDERSIRUP (Holunderbeeren) Hausgemacht	5.50
RIVELLA Rot 3dl	4.50	PASSIONSFRUCHTSAFT Frischer Passionsfruchtsaft, Zuckerrohr, Minze	6.80
Epitinger Still / Gaz 3dl / 1L	4.50 10.50	KUMQUATSAFT Frischer Kumquatsaft, Zuckerrohr, Minze	6.80
DIV. TEESORTEN (IN DER KANNE) Grüntee Schwarztee Ingwertee Minztee Früchtetee Kamillentee	6.50	FRAPPÉ Auswahl: Erdbeere, Peach, Mango	6.50
		VIETNAMESE COFFEE	5.50
		VIETNAMESE ICED COFFEE	6.50
		ESPRESSO	4.00
		SCHALE	4.50
		CAPPUCHINO	4.50
		AMERICANO	4.50
		LATTE MACCHIATO	5.50
		CHAI LATTE	5.50
		MATCHA LATTE	5.50

Petit Saigon

COCKTAILS

PHOJITO	16.00	GESP. WEISSWEIN	8.50
Rum, Limetten, Minze, Zimt, Sternanis, Zitronengras		Weißwein, Citron	
MOJITO	14.00	PINK LADY	14.00
Rum, Limettensaft, Minzeblätter, brauner Zucker, Soda		Gin, Limettensaft, Himbeersirup, Eiweiss	
PASSIONFRUIT MOJITO	16.00	AMARETTO SOUR	14.00
Rum, Limettensaft, Minzeblätter, brauner Zucker, Soda, Passionsfrucht		Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	
PIÑA COLADA	14.00	GIN TONIC	14.00
Rum, Ananassaft, Kokosnusscrème, Schlagsahne		Gin, Soda	
WHISKY COLA	14.00	CUBA LIBRE	14.00
		Rum, Cola	
THE BLOODY MARY	16.00	MAI TAI	16.00
Vodka, Tomatensaft, Limettensaft,		Rum, Orange Curacao, Limettensaft, Orgeat Sirup	
GIN BASILE SMASH	14.00		
Bsailikumblätter, Gin, Limettensaft			
APEROL SPRITZ	14.00		
Aperrol, Prosecco			
HUGO	14.00		
Holunderblütensiupe, Prosecco, Soda			
PROSECCO	8.50		

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 3dl	6.00
CHANG 3dl	6.00
SINGHA 3dl	6.00
PANACHÉ 3dl	5.00
ALKOHOLFREI 3dl	5.00

Weißwein

CHASSELAS Andrey-schafis, Suisse (1dl 5dl)	5.8 27	
DI LENARDO Monovitigno, Italy (1dl 5dl)	5.8 27	
LA COQUINE AOC Valais, Suisse (1dl 5dl)	5.8 27	

Rotwein

RIBERA DEL DUERO Red Wine, Spain (1dl 7,5dl)	8 36.50
PRIMITIVO DI MANDURIA Red Wine , Italy (1dl 7,5dl)	8 36.50

Roséwein

OEIL DE PERDRIX (Caroline) Valais, Suisse (1dl 5dl)	6 25.50
OEIL DE PERDRIX 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.