

LE
JARDIN
THAI



Entrées / Starters

SA-TAY

Fines Brochettes de poulet marinées et grillées, sauce à la cacahuète
Marinated and grilled chicken skewers with peanut sauce

15.00 CHF

POR-PIA

Rouleaux de printemps farcis au poulet émincé, légumes frais, vermicelles de riz, crevettes et champignons noirs
Deep-fried spring rolls with chicken, fresh vegetables, shrimps, black mushrooms and rice vermicelli

15.00 CHF

FISH SALAD

Salade de loup de mer frit, mangue verte, noix de cajou et jus de citron vert
Fried sea bass salad, green mango, cashew nuts and lime juice

17.00 CHF

PLA-GOONG

Crevettes épicées à la vapeur, tapenade de piments au citron vert, tomates, oignons et petits légumes, sauce poisson
Spicy steamed shrimps, lime chilli tapenade, tomatoes, onions and baby vegetables, fish sauce

17.00 CHF

YAM-HOI-SHELL

Noix de Saint-Jacques sautées, légumes, jus de citron et chili, sauce poisson
Fried scallops, vegetables, lemon juice and chili, fish sauce

18.00 CHF

SOM-TAM

Salade de Papaye épicée avec poudre de crevettes
Spicy Papaya salad with shrimps powder

17.00 CHF

A-HAN-WANG-RUM (Uniquement le soir // Only served at dinner)

Mélange d'entrées : rouleaux de printemps, raviolis vapeur, crevettes panées et salade thaï
Mix of starters: spring rolls, steamed ravioli, breaded shrimps and Thai salad

27.00 CHF



Contient des arachides

NOH MAI

Salade de pousses de bambou aux piments, riz rôti aux crevettes, jus de citron vert, échalotes, menthe et oignons, sauce poisson

Bamboo shoot salad with chili, roasted rice with shrimps, lime juice, shallots, mint and onions, fish sauce

15.00 CHF

LAAB MOO

Émincé de porc aux épices piquantes

Sliced pork with spicy spices

18.00 CHF

Soupes / Soups

TOM-YAM-GOONG



Soupe piquante aux crevettes et champignons de Paris, aromatisée aux feuilles de bergamote et citronnelle

Spicy soup with shrimps and mushrooms, flavored with bergamot leaves and lemongrass

15.00 CHF

GAENG LIENG

Soupe de légumes aux crevettes

Vegetables soup with shrimps

16.00 CHF

TOM-KHA-GAI



Bouillon de poulet au lait de coco et champignons de Paris

Chicken broth with coconut milk and mushrooms

15.00 CHF

TOM-KHA-PLA



Soupe de poisson au citron, lait de coco et crucuma

Fish soup with lime, coconut milk and Turmeric

15.00 CHF

Viandes / Meats

PANAENG 🍴 🍴

Émincé de bœuf sauté au curry rouge, basilic Thaïlandais et lait de coco
Sliced-fried beef in a red curry sauce with Thai Basil and coconut milk

35.00 CHF

CHIANG MAI 🍴

Émincé de bœuf / poulet / porc sauté au basilic et grappes de poivre vert frais
Sliced-fried beef / chicken / pork with basil and fresh green pepper

BŒUF 34.00 / POULET 32.00 /
PORC 32.00 CHF

GAENG PHED 🍴 🍴

Bœuf / Poulet / Porc au curry rouge et pousses de bambou
Beef / Chicken / Pork in a red curry sauce with bamboo shoots

BŒUF 34.00 / POULET 32.00 /
PORC 30.00 CHF

GAENG PHED PED YANG 🍴 🍴

Émincé de Canard au curry rouge, ananas, raisins et tomates cerise
Sliced duck with red curry, pineapple, grapes and cherry tomatoes

33.00 CHF

GAENG PHED SUPPAROSS GOONG ET MOO 🍴 🍴

Curry rouge à l'ananas, viande de porc et crevettes, sauce au lait de coco
Red curry with pineapple, pork and shrimps, coconut milk sauce

33.00 CHF

GAENG KIEW WAN GAI 🍴 🍴

Poulet au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises
Green curry chicken with coconut milk sauce and Thai egg-plants

33.00 CHF

Provenance : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau / Canard

Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.

Viandes / Meats

GAENG KIEW WAN NEUA

Bœuf au curry vert, sauce au lait de coco et aubergines thaïlandaises
Green curry beef with coconut milk sauce and Thai egg-plants

34.00 CHF

MASSAMAN CURRY

Bœuf au curry Massaman, pommes de terre et cacahuètes, sauce au lait de coco et Tamarin
Massama curry beef with potatoes, peanuts, coconut milk sauce and Tamarind

34.00 CHF

PED PALOO

Ragoût de canard aux cinq épices chinoises avec champignons shiitakes et légumes
Stewed duck with five chinese spices, shiitake mushrooms and vegetables

33.00 CHF

GAENG NEUA KEAK

Agneau au curry, lait de coco et pâte de curry piquant
Curry Lamb with coconut milk and hot curry paste

32.00 CHF

SEAR-RONG-HAI

Entrecôte de bœuf au barbecue, sauce piquante, riz gluant et légumes
BBQ Beef with spicy sauce, sticky rice and vegetables

42.00 CHF

GAI YANG

Poulet mariné au barbecue, sauce douce et pimentée et riz gluant
BBQ marinated chicken, sweet and spicy sauce and sticky rice

35.00 CHF

*Provenance : Poulet CH / Boeuf CH-FR / Porc CH / Agneau / Canard

*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides

Poissons / Fishes

PLA-NEUNG SE-EIW

Pavé de loup de mer vapeur, sauce soja légère, gingembre, ciboulette thaïe et coriandre
Steamed sea bass steak with light soya sauce, ginger, Thai chive and coriander

39.00 CHF

GOONG-PHAD PHOUNG-KA-REE

Crevettes sautées à la poudre de curry, lait de coco, œuf, oignons, céleri thaï et ciboulette
Fried shrimps with curry powder, coconut milk, eggs, onions, Thai celery and chive

39.00 CHF

GOONG-MUNG GOUND TOD PHAD KING

Queues de cigales frites, gingembre, champignons shiitakes et piment
Fried rock lobster with ginger, shiitakes mushrooms and chili

39.00 CHF

GOONG-MUNG GOUND NEUG-KA-TI

Queues de cigales vapeur au lait de coco, jus de citron et sauce poisson
Steamed rock lobster, coconut milk, lemon juice and fish sauce

39.00 CHF

GOONG PHAD BROCOLI

Crevettes sautées avec des brocolis, champignons, gingembre, ail et carottes
Fried shrimps with brocolis, mushrooms, ginger, garlic and carrots

39.00 CHF

GAENG KIEW WAN GOONG

Crevettes au curry vert et lait de coco
Green curry shrimps with coconut milk

39.00 CHF

*Provenance : Loup de mer / Crevettes / Saint Jaques / Queues de Cigale

*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.

Plats de riz et nouilles

KHAO PHAD GOONG

Riz sauté aux crevettes, œufs et tomates hachées

Rice with fried shrimps, egg and chopped tomatoes

24.00 CHF

KHAO PHAD KRO PAO MOO, GAI, NEUA

Riz sauté au porc/poulet/bœuf agrémenté de piments et feuilles aromatiques

Pork/chicken/beef rice with peppers and aromatic plants

PORC 24.00 / POULET 25.00 /
BŒUF 26.00 CHF

KHAO PHAD-SAPPAROSE-GAI-TOD

Riz sauté à la poudre de curry et légumes, poulet frit et ananas

Fried rice with curry powder and vegetables, fried chicken and pineapple

26.00 CHF

PHAD THAI

Nouilles de riz sautées, crevettes, œufs, tofu et soja

Noodles with egg, soya sauce, shrimps and tofu

27.00 CHF

GUAY TIEW PHAD SI LEW

Nouilles de riz sautées garnies de porc/poulet/bœuf et sauce soja

Rice noodles with pork/chicken/beef and soya sauce

PORC 27.00 / POULET 28.00 /
BŒUF 29.00 CHF

SEN-MEE PHAD

Nouilles de riz sautées au porc, poudre de curry, crevettes, curcuma, lait de coco et légumes

Rice noodles with pork, curry powder, shrimps, turmeric, coconut milk and vegetables

28.00 CHF

*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides

Plats Végétariens

(sauces à base de poisson ou huîtres)

TAO HOO TORD PHAD PAK RUAM

Tofu de soja frit dans un mélange de légumes exotiques
Fried tofu with exotic vegetables

28.00 CHF

TAO HOO PHAD KAPOW

Tofu de soja frit dans un mélange de légumes au piment basilic et ail
Fried tofu with chili, vegetables, hot basil and garlic

28.00 CHF

PANAENG TOFU

Tofu de soja frit au curry rouge, sauce au lait de coco, cacahuètes et basilic
Fried tofu with red curry, coconut milk sauce, peanuts and basil

28.00 CHF

GAENG GAREE PAKUM

Mélange de légumes avec sauce au curry jaune
Mixed vegetables in a yellow curry sauce

25.00 CHF

GAENG KIEW WAN PHAK

Mélange de légumes au curry vert
Mixed vegetables in a green curry sauce

25.00 CHF

PHAD PAK RUAM

Mélange de légumes Thaï sautés, sauce aux huîtres et soja
Mixed vegetables with oyster and soya sauce




24.00 CHF

*Tous nos plats à base de Curry contiennent du lactose, nous pouvons avec plaisir les faire sans, sous demande.



Contient des arachides

Desserts Thaïs

MANGUE FRAÎCHE ET SON RIZ SUCRÉ FAÇON THAÏ <i>Thai mango and sweet rice</i>		18.00 CHF
BANANES AU LAIT DE COCO ET GRAINES DE SÉSAME <i>Bananas in coconut milk with sesame seeds</i>		15.00 CHF
KHAO TOM MUD Gâteau de riz vapeur avec banana thaïe et crème de coco <i>Steamed rice cake with Thai bananas and coconut cream</i>	 	14.00 CHF
SORBET COCO FAÇON THAÏ Sorbet coco, riz sucré et fruits <i>Coconut sorbet, sweet rice and fruits</i>		15.00 CHF
SORBET COCO ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUES <i>Coconut sorbet with exotic fruits</i>		11.50 CHF
SORBET AU CITRON VERT ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUE <i>Lime sorbet with exotic fruits</i>		11.50 CHF
SORBET MANGUE ACCOMPAGNÉ DE FRUITS EXOTIQUES <i>Mango sorbet with exotic fruits</i>		11.50 CHF



Contient du lactose



Contient du gluten

Dégustez aussi nos "best seller" de notre Brasserie :

Salade Caesar

Salade, poulet, croûtons, lardons, copeaux de Parmesan et anchois
Salad, chicken, croutons, bacon, Parmesan shavings and anchovies

23.00 CHF

Tartare de bœuf accompagné de pain toasté et saladin

Beef tartar with toast and salad

1/2 25.00 // 33.00 CHF

Alpha Burger de bœuf d'Hérens et fromage de chèvre gratiné au miel

Hérens beef burger with goat cheese

27.00 CHF

Alpha Burger de bœuf, sauce BBQ, lard grillé, chutney d'oignons rouge

Beef burger with BBQ sauce, bacon and red onions chutney

26.00 CHF

Émincé de veau zurichois, champignons de Paris et gratin dauphinois

Sliced veal Zurich style, mushrooms and potato gratin

30.00 CHF

Galette de polenta et légumes

Polenta crepe and vegetables



21.00 CHF

Moelleux au chocolat 64% Cacao et glace vanille

Hot homemade chocolate cake with a melting heart and vanilla ice cream

11.00 CHF



Sans Gluten et sans lactose