

Dessert / Nachtisch / Dessert

Fruit Plate..... ₪ 90

Früchteplatte

Plat de Fruits

Ice Coffee..... ₪ 160

Eiskaffee

Café Glacé

Fried Bananas with Vanilla Ice ₪ 160

Gebratene Bananen mit Vanilleeis

Bananes Frites avec Glace à la Vanille

Banana split *(with Vanilla Ice, hot Chocolate and Cream)* ₪ 160

Bananensplit *(mit Vanilleeis, heisser Schokolade und Rahm)*

Banana split *(avec Glace à la Vanille, Chocolat chaud et Crème)*

House Coupe «Flower Paradise»..... ₪ 180

(1 Scoop Vanilla, Chocolate, Strawberry and fresh Fruits)

Haus Coupe «Flower Paradise»

(1 Kugel Vanille, Schokolade, Erdbeere und frische Früchte)

Coupe Maison «Flower Paradise»

(1 Boule Vanille, Chocolat, Fraise et fruits frais)

Coupe Danmark *(Vanilla Ice with hot Chocolate)* ₪ 180

Coupe Dänemark *(Vanilleeis mit heisser Schokolade)*

Coupe Denmark *(Glace à la Vanille avec Chocolat chaud)*

Sorbet Colonel *(Lemon Sorbet with Vodka)* ₪ 200

Sorbet Colonel *(Zitronensorbet mit Vodka)*

Sorbet Colonel *(Sorbet au Citron avec Vodka)*

Various Ice Creams per Scoop ₪ 50

Verschiedene Eiscremes pro Kugel

Glaces diverses par Boule

- Vanilla / Vanille / Vanille
- Chocolate / Schokolade / Chocolat
- Strawberry / Erdbeere / Fraise
- Mocha / Mokka / Moka
- Lemon Sorbet / Zitronensorbet / Sorbet Citron

Cream / Rahm / Crème ₪ 20

Prices / Preise / Prix

Thai Food / Thai Gerichte / Cuisine Thaïe

Vegetables	฿ 150
Gemüse	
Légumes	
Chicken	฿ 160
Huhn	
Poulet	
Pork	฿ 170
Schweinefleisch	
Porc	
Beef	฿ 180
Rindfleisch	
Bœuf	
Shrimps.....	฿ 190
Garnelen	
Crevettes	
Seafood	฿ 200
Meeresfrüchte	
Fruits de mer	
Rice.....	฿ 20
Reis	
Riz	

122. Pork Sweet and Sour with Pork
Schweinefleisch Süß-sauer
Porc Aigre-doux
123. Fried mixed Vegetables
Gebratenes gemischtes Gemüse
Légumes mixtes frits
124. Fried Rice with Vegetables, Chicken etc.
Gebratener Reis mit Gemüse, Huhn etc.
Riz frit avec Légumes, Poulet, etc.
125. Fried Rice with Pineapple and Shrimps
Gebratener Reis mit Ananas und Garnelen
Riz frit avec Ananas et Crevettes
126. Fried Noodles with Chicken and Soy Sauce
Gebratene Nudeln mit Huhn und Sojasauce
Nouilles frites avec Poulet et Sauce Soja
127. Fried Noodles with Shrimps Thai Style
Gebratene Nudeln mit Garnelen Thai Art
Nouilles sautées aux Crevettes à la Thaïe

111. Glass Noodle Soup with minced Pork
Glasnudelsuppe mit Hackfleisch
Soupe de Nouilles en Verre avec la Viande hachée
112. Coconut Milk Soup with Chicken
Kokosmilchsuppe mit Huhn
Soupe au Lait de Coco avec Poulet
113. Green Curry with Chicken or Beef
Grüner Curry mit Huhn oder Rind
Curry Vert avec Poulet ou Bœuf
114. Yellow Curry with Chicken, Pork, Beef or Shrimps
Gelber Curry mit Huhn, Schwein, Rind oder Garnelen
Curry Jaune avec Poulet, Porc, Bœuf ou Crevettes
115. Red Curry with Chicken, Pork, Beef or Shrimps
Rotes Curry mit Huhn, Schwein, Rind oder Garnelen
Curry Rouge avec Poulet, Porc, Bœuf ou Crevettes
116. Panang Curry with Chicken, Pork or Beef
Panang Curry mit Huhn, Schwein oder Rind
Curry Panang avec Poulet, Porc ou Bœuf
117. Massaman Curry with Chicken and Potatoes
Massaman Curry mit Huhn und Kartoffeln
Curry Massaman avec Poulet et Pommes de terre
118. Fried Chicken, Pork or Beef with Basil
Gebratenes Huhn, Schwein oder Rind mit Basilikum
Poulet, Porc ou Bœuf frit au Basilic
119. Fried Beef with Oyster Sauce
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce
Bœuf frit avec Sauce aux Huîtres
120. Garlic-Peppersauce with Chicken or Pork
Knoblauch-Pfeffersauce mit Huhn oder Schweinefleisch
Sauce à l'Ail et aux Poivrons avec du Poulet ou du Porc
121. Fried Chicken with Cashew Nuts
Gebratenes Huhn mit Cashewnüssen
Poulet frit avec Noix de Cajou

Thai Food / Thai Gerichte / Cuisine Thaïe

- 100. Chicken Satay (Chicken skewers)
Hühner Spiesschen
Brochettes de poulet
- 101. Deep fried Shrimps Thai Style
Frittierte Garnelen Thai Art
Crevettes frites à la thaïe
- 102. No Name
Ohne Namen
Non Nom
- 103. Deep fried Pork
Frittiertes Schweinefleisch
Porc frit
- 104. Beef Salad Thai Style
Rindfleisch Salat Thai Art
Salade de bœuf à la thaïe
- 105. Spicy Tuna Salad
Scharfer Tunfischsalat
Salade de Thon piquante
- 106. Spicy Thai Sausage Salad
Scharfer Thai Wurstsalat
Salade de Saucisse thaïe piquante
- 107. Spicy Shrimp Glass Noodle Salad
Scharfer Garnelen Glasnudelsalat
Salade de Nouilles en Verre aux Crevettes piquantes
- 108. Spicy Papaya Salad with Shrimps
Scharfer Papayasalat mit Garnelen
Salade piquante de Papaye avec Crevettes
- 109. Hot-Sour Soup with Shrimps
Scharf-saure Suppe mit Garnelen
Soupe piquante-aigre avec Crevettes
- 110. Tom Yam Gung

Pasta / Teigwaren / Pâtes

Spaghetti, Penne or Fettuccine:
 Spaghetti, Penne oder Fettuccine:
 Spaghetti, Penne ou Fettuccine:

Napolitana.....	Large ₪ 230	Small... ₪ 190
Napolitana	Gross	Klein
Napolitana	Grande	Petite

Arrabiata	Large ₪ 230	Small... ₪ 190
Arrabiata	Gross	Klein
Arrabiata	Grande	Petite

Al Pesto	Large ₪ 240	Small... ₪ 200
Al Pesto	Gross	Klein
Al Pesto	Grande	Petite

Bolognese	Large ₪ 240	Small... ₪ 200
Bolognese	Gross	Klein
Bolognese	Grande	Petite

Carbonara	Large ₪ 250	Small... ₪ 210
Carbonara	Gross	Klein
Carbonara	Grande	Petite

Homemade Cheese Spaetzle with Onion Roux..... ₪ 220
Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebelschmitze
 Spaetzle au Fromage **faites maison** avec Roux d'Oignon

Hash Browns with: / Röstli mit: / Röstli avec:

Meat Loaf, Ham, Cheese and fried Egg \$ 280
Fleischkäse, Schinken, Käse und Spiegelei
Fromage d'Italie, Jambon, Fromage et Œuf au plat

Leek Cream Vegetables and Sausage \$ 290
Lauchrahmgemüse und Wurst
Légumes aux Poireaux à la Crème et Saucisse

Chicken «Stroganoff» \$ 270
Hünchen «Stroganoff»
Poulet «Stroganoff»

«Workers Cordon Bleu» (*Sausage, Bacon, Cheese*) \$ 250
«Arbeiter Cordon Bleu» (*Wurst, Speck, Käse*)
«Cordon Bleu Ouvrier» (*Saucisse, Lard, Fromage*)

Chili con Carne \$ 250

Homemade Farmers Pork Sausage with Onion Sauce..... \$ 300
Hausgemachte Bauern Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Saucisson Fermier de Porc **Fait Maison** avec Sauce aux Oignons.

Hash Browns / Rösti

Hash Browns in the Pan, for Children, Ladies and Gentlemen
Rösti im Pfännli, für Frou, Chind und Männli
Rösti dans la casserole pour les enfants, dames et messieurs

Hash Browns with: / Rösti mit: / Rösti avec:

Sliced Pork with Cream Sauce	£ 300
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce	
Émincé de porc avec sauce à la crème	
Sliced Chicken curry with fruits.....	£ 270
Curry-Hünergeschnetzeltes mit Früchten	
Émincé de poulet au Curry avec des fruits	
Beef Fillet Strips with Mushroom Sauce (<i>New Zealand</i>).....	£ 620
Rindsfiletstreifen an Pilzsauce (<i>Neuseeland</i>)	
Lanières de Filet de Bœuf à la Sauce aux Champignons (NZ)	
Mixed Vegetables with Cream Sauce.....	£ 200
Gemischtes Gemüse an Rahmsauce	
Légumes mélangés avec Sauce à la Crème,	
Steamed Vegetables.....	£ 190
Gedämpftes Gemüse	
Légumes étuvés	
Vegetables with «HOT» Chicken Thai Style.....	£ 270
Gemüse mit «SCHARFEM» Hünchen Thai Art	
Légumes avec poulet «PIQUANT» Façon Thaï	
Macaroni, Bacon and Cheese topped with Fried Egg.....	£ 270
Makkaroni, Speck und Käse mit Spiegelei	
Macaroni, Lard et Fromage garni avec Œuf au plat	

Cordon Bleu with Ham and Cheese **		£ 320
Cordon Bleu mit Schinken und Käse **		
Cordon Bleu avec Jambon et Fromage **		
Breaded Chicken Escalope **		£ 270
Paniertes Hühnerschnitzel **		
Escalope de Poulet Panée **		
Beef «Stroganoff» (New Zealand) **		£ 620
Rind «Stroganoff» (Neuseeland) **		
Bœuf «Stroganoff» (Nouvelle-Zélande) **		
Pork Escalope with Cream Sauce **		£ 300
Schweinsrahmschnitzel **		
Escalope de Porc à la Crème **		
Pork Tenderloin gratinated with Bacon and Raclette Cheese **		£ 400
Schweinsfilet mit Speck und Raclette Käse überbacken **		
Filet de Porc gratiné avec Lard et Fromage à Raclette **		
Chicken breast gratinated with Tomatoes and Raclette Cheese **		£ 400
Hühnerbrust mit Tomaten und Raclette Käse überbacken **		
Poitrine de Poulet gratinée aux Tomates et Fromage à Raclette **		

** Side dishes:

Rice, Noodles, Spaetzli, French Fries, Hash Browns, Rosemary Potatoes, Roast Potatoes, Mustard Potatoes or Mashed Potatoes

** Beilagen:

Reis, Nudeln, Spätzli, Pommes Frites, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Senfkartoffeln oder Kartoffelstock

** Accompagnements:

Riz, Pâtes, Spaetzli, Frites, Rösti, Pommes de terre au Romarin, Pommes de terre Sautées, Pommes de terre à la Moutarde ou Purée de Pommes de terre

Western / Europäisch / Européen

Beef Tenderloin 200 gr. (<i>New Zealand</i>) **	€ 720
Rindsfilet 200 gr. (<i>Neuseeland</i>) **	
Filet de Bœuf 200 gr. (<i>Nouvelle-Zélande</i>) **	

** with Pepper Sauce, Mushroom Sauce or Herb Butter
served with Vegetables and Mustard Potatoes

** mit Pfeffersauce, Pilzsauce oder Kräuterbutter
serviert mit Gemüse und Senfkartoffeln

** avec Sauce au Poivre, Sauce aux Champignons ou Beurre aux Herbes
servi avec Légumes et Pommes de terre à la Moutarde

Sausage and Cheese salad	€ 220
Wurst-Käse Salat	
Salade de Saucisses et Fromage	

Chicken Curry Salad «Calypso»	€ 270
Hühner-Curry-Salat «Calypso»	
Salade de Poulet au Curry «Calypso»	

Fitness Plate with Salad and Pork or Chicken Escalope	€ 270
Fitnesssteller mit Salat und Schweins- oder Hühnerschnitzel	
Assiette de fitness avec salade et escalope de porc ou de poulet	

Tropical Curry Rice with Chicken	€ 270
Tropischer Curryreis mit Huhn	
Riz au Curry Tropical avec Poulet	

Meatloaf with Mushroom sauce, Mashed Potatoes and Vegetables	€ 320
Hackbraten mit Pilzsauce, Kartoffelpüree und Gemüse	
Pain de Viande avec Sauce aux Champignons, Purée de Pommes de terre et Légumes	

Swiss Rarebit with Ham & Fried Egg	€ 300
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	
Croûte au fromage avec Jambon et Œuf au plat	

Swiss Specialties

Schweizer Spezialitäten

Spécialités Suisses

Homemade Cheese Fondue

(Served with diced Bread)

Per Person (250 gr.) \$ 490

Hausgemachtes Käsefondue

(Serviert mit Brotwürfeln)

Pro Person (250 gr.) \$ 490

Fondue au fromage fait maison

(Servi avec des Morceaux de Pain)

Par Personne (250 gr.) \$ 490



Racelette



(Served with Potatoes, Pickled Gherkins,
Pearl Onions and Diced Ham)

Per Person (200 gr.) \$ 490

(Serviert mit Kartoffeln, Essiggurken,
Silberzwiebeln und Schinkenwürfeln)

Pro Person (200 gr.) \$ 490

(Servi avec Pommes de Terre, Cornichons,
Petits Oignons Blancs et Cubes de Jambon)

Par Personne (200 gr.) \$ 490

Cheese Reorder (100 gr.) \$ 150

Käse Nachbestellung (100 gr.)

Ordre Supplémentaire de Fromage (100 gr.)



Fresh White Snapper filleted, fried in Oil and served on the Fish

Served with: Hot Chili, Sweet & Sour, White Wine or Garlic-Pepper Sauce

Frischer White Snapper filetiert, im Öl gebraten und auf dem Fisch angerichtet

Serviert mit: Scharfer Chili, Süss & Sauer, Weisswein oder Knoblauch-Pfeffer Sauce

Vivaneau Blanc frais en Filets, frit dans l'huile et servi sur le Poisson.

Servi avec : Sauce Chili Piquant, Aigre-Doux, Vin Blanc, Ail-Poivre Blanc.

Per Fish / Per Fisch / Par Poisson.....\$ 490

Salmon Slice (230 gr.) with a sauce of your choice.....\$ 330

Lachstranche (230 gr.) mit einer Sauce Ihrer Wahl

Tranche de Saumon (230 gr.) avec une sauce de votre choix

Side dish: Rice, Boiled Potatoes, Roast Potatoes, Hash Browns, Rosemary Potatoes, Mustard Potatoes, Mash Patatos, Spaetzle or Noodles

Beilage: Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Senfkartoffeln, Kartoffelstock, Spätzli oder Nudeln

Accompagnement: Riz, Pommes de terre Bouillies, Pommes de terre Sautées, Rösti, Pommes de terre au Romarin, Pommes de terre Moutarde, Pommes de terre en Purée, Spaetzle ou Nouilles.

Beef Tartar

(Served with Toast and Butter)

Rindstartar

(Serviert mit Toastbrot und Butter)

Tartare de Bœuf

(Servi avec Toast et Beurre)

180 gr.\$ 380

270 gr.\$ 580

