

## Herkunft, Hintergrund und Ideologie

Unser Restaurant bietet traditionelle Familienrezepte aus Süd-Vietnam an. Wir möchten unseren Gästen ein abwechslungsreiches Speisenangebot anbieten, indem einige Gerichte an unserer Fusionsküche angelehnt sind. Der Name "Vietdura" setzt sich zusammen aus der Abkürzung von Vietnam (Viet) und den ersten zwei Buchstaben der Vornamen Duyen + Ralph. Zudem soll der Name mit dem Wort "Verdura" assoziiert werden, da die vietnamesische Küche sehr Gemüse und Kräuter reich ist.

Wir legen grossen Wert darauf, Gemüse aus der Region zu verwenden, dies führte uns zu der **Firma Beerstecher AG aus Dübendorf**. Wir waren von Ihrer Produktentwicklung, dem CO<sub>2</sub>-Fussabdruck, dem geringen Energieverbrauch und der nachhaltigen Bearbeitung der Böden begeistert. Leider ist diese Zusammenarbeit nur in saisonaler Form möglich.

Für die Fleischsorten (Rind, Poulet) erreichten wir eine Zusammenarbeit mit dem Label **Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet**. Sie sind ein Garant für ein hohes Tierwohl und erfüllen unsere hohen Qualitätsanforderungen in jeder Hinsicht. Unsere Küche verwendet ausschliesslich Schweizer Freilandeier vom **Geflügelhof Höri**. Ausserdem ist unsere Küche **frei von Glutamat**.

Dieses Geschäftsmodell erhöht unseren Einkaufspreis, jedoch ist es für uns wichtig, die Gesundheit und das Wohl unserer Gäste sowie der Tiere zu schützen. Unser Ziel war es, unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoss durch unsere Partnerwahl zu minimieren. Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass wir unser Bestes tun, um unseren Gästen, den Tieren und unserer Umwelt gerecht zu werden.

## Deklaration

<b>Poulet</b>	<b>Schweiz, (Swiss Gourmet Poulet)</b>
<b>Rind + Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz, (Suisse Garantie)</b>
<b>Eier</b>	<b>Schweiz, (Freiland)</b>
<b>Gemüse</b>	<b>Schweiz, Vietnam, Thailand</b>
<b>Ente</b>	<b>China</b>
<b>Crevetten</b>	<b>Vietnam</b>

## unsere Partner



## Speisekarte Optionen und Hinweise

**Wir bieten keine veganen Menüs an** und können diese auch nicht zubereiten. Einige Gerichte enthalten Fischsauce, weshalb sie selbst mit Tofu nicht vegetarisch sind.

### Haben Sie Allergien?

Kein Problem unser Service-Personal berätet Sie gerne.

### Unsere hausgemachten Saucen

Orangen-, Zitronen-, Knoblauch-, Süss-Sauer-, Satay-Sauce  
Tamarinde-Sauce, Teriyaki-Sauce, Chao-Sauce und Hoisin-Sauce.

25 ml CHF 2.00, 80ml CHF 4.90, 0.5 l. CHF 19.50

### Beilage anstelle des Jamin Reises

<b>Portion gebratener Reis mit Gemüse und Ei (ersetzt den Jasminreis)</b>	CHF 7.50
<b>Als mittlere Beilage</b>	CHF 14.50

### Mittlere Beilage

<b>Gebr. Ho-Ho Eiernudeln mit Gemüse und Ei als mittlere Beilage</b>	CHF 14.50
<b>Gebr. dünne Reismudeln mit Gemüse und Ei als mittlere Beilage</b>	CHF 14.50
<b>als mittlere Beilage Süsskartoffel Pommes Sticks (Hausgemacht)</b>	CHF 14.50
<b>gebr. breite Reismudeln mit Gemüse und Ei als mittlere Beilage</b>	CHF 14.50
<b>gebratener Gemüse-Mix als mittlere Beilage</b>	CHF 14.50
<b>Wasserspinat - Rau Moug als mittlere Beilage</b>	CHF 16.50
<b>Pommes Frites als mittlere Beilage</b>	CHF 11.50
<b>Portion Glasnudeln als mittlere Beilage</b>	CHF 16.50



## Vorspeisen

### 1. Goi Cuon (kalt)

2 Sommerrollen mit **Rindfleisch oder Crevetten**. Reissnudeln mit frischem Gemüse und Kräuter Mix

CHF 17.50



### 5. Pommes Frites

Kleine oder Gross Portion. Serviert mit Ketchup oder Mayonnaise.

CHF 6.50 CHF 11.50



### 2. Cha gio Chay (Vegi)

Drei hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen im Teigmantel mit Glasnudeln mit frischem Gemüse sowie einem Kräuter-Mix.

CHF 10.90



### 6. Cha gio Thit

3 Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen im Reisteigmantel mit Glasnudeln mit frischem Gemüse und Kräuter-Mix, Swiss Gourmet Poulet

CHF 11.90

### 3. Tom Chien

Vier zarte Crevetten in einem leckeren Teigmantel.

CHF 9.90



### 7. Poulet Nuggets

Kleine Portion hausgemachte Chicken Nuggets (Swiss Gourmet Poulet)..

CHF 11.50

Ihre Saucen:  
Süss-Sauer-, Orangen-, Zitronen-, Teriyaki-, Hoisin- oder an einer Knoblauchsauce.

### 4. Hoanh Thanh Chien

4 Gebackene Wan Tan, mit einer Hausgemachte Füllung aus gehacktem Rindfleisch und Gemüse.



CHF 11.90

### 8. Two Seasons (2.Pers.)

Eine Goi Guon Thit (Sommerrolle) zubereitet mit Rindfleisch (Suisse Garantie) oder Crevetten nach Wahl, serviert mit Reissnudeln, frischem Gemüse und einem Kräuter Mix (kalt). Dazu zwei Cha Goi Thit Frühlingsrollen im Reisteigmantel mit serviert mit Glasnudeln, frischem Gemüse, einem Kräuter-Mix und Pouletfleisch.

CHF 17.50





## Vorspeisen: Suppen und Salate

### 9. Hoanh Thanh Soup

Schmackhafte, Vietnamesische Gemüsebrühe mit einem Gemüsemix mit hausgemachte Wan Tan gefüllt mit Rindfleisch, Kohlrabi und VNM Kräutern.

CHF 12.90



### 12. Goi Bo

Salat mit Glasnudeln, Karotten, Tomaten, Pfefferminz, Sojasprossen, Weisskohl, Gurken und zartem dünn geschnittenem Rindfleisch Suisse Garantie an einem leckeren Haus-Dressing.

CHF 22.90

### 10. Vegi Soup

frische Wok-Gemüsesuppe mit VNM Kräutermix

CHF 9.50



### 13. Goi Papaya

Grüner knackiger Papaya Salat mit Karotten, VNM Kräuter Mix und Fleisch nach Wahl an einer leichten und köstlichen Sauce.

erhältlich mit:

Crevetten oder Rindfleisch CHF 22.90

### 11. Satay Gà Vietdura

Drei zarte eigen zubereitete Swiss Gourmet Pouletspiesse an einer hausgemachten Satay-Sauce garniert mit Erdnüssen.

CHF 17.90



**Wichtig: Papaya-Salat enthält Fischsauce und ist daher nicht vegetarisch.**



## Hauptspeise - Gebraten

### 14. Xao xa ot

Fleisch nach Wahl gebraten mit frischem Zitronengras und einem VNM-Kräuter- und Gemüsemix dazu eine Portion Jasminreis. Sehr geschmackvoll und würzig.

CHF 24.90

erhältlich mit:

Pouletfleisch (CH)	+CHF	1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF	2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF	1.90
Crevetten (VNM)	+CHF	2.90
Tofu (I)	+CHF	1.50
Gemüsemix	+ CHF	1.90



erhältlich mit:

Pouletfleisch (CH)	+CHF	1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF	2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF	1.90
Crevetten (VNM)	+CHF	2.90
Tofu (I)	+CHF	1.50
Gemüsemix	+ CHF	1.90

### 15. Cai Xao

Fleisch nach Wahl mit vietnamesischem grünen Gemüse, gebraten in einer Austernsauce

CHF 24.90



Wir verwenden in unserer Fusionsküche ausschliessliche zertifiziertes Schweizer Fleisch von Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet





## 16. Sommer-Bowle

Im Wasser gekochter frischer Gemüsemix an einer vietnamesischen hausgemachten Salat Dressing Sauce, mit zwei hausgemachten Swiss Gourmet Poulet Spiesse,



CHF 22.90

## 19. Thuy's Salat Bowle

Frisher Mischsalat mit Süsskartoffeln und einem Ei an einer vietnamesischen hausgemachten Salat-Sauce. Dazu ein Fleisch oder Tofu nach Deiner Wahl.



CHF 19.90

Ihre Auswahl für diese Gericht:

Pouletfleisch (CH)	+CHF 1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF 2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF 1.90
Crevetten (VNM)	+CHF 2.90
Tofu (I)	+CHF 1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF 1.90

## 17. Satay Gà Vietdura



**6 Stück**, zarte eigen zubereitete Swiss Gourmet Pouletspiesse an einer hausgemachten Satay-Sauce garniert mit Erdnüssen. Serviert mit einer Portion Jasminreis.

CHF 28.90

## 20. Bò Xào Mè



Suisse Garantie Rindfleisch mit einem Gemüse-Mix im Wok gebraten an einer hausgemachten Tamarinde-Sauce. Serviert mit einer Portion Jasminreis.

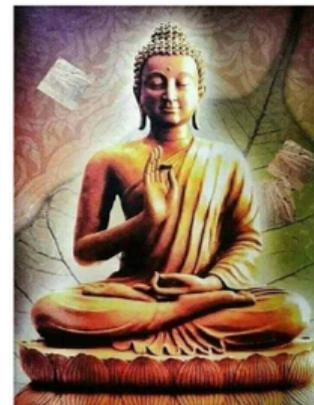
CHF 27.90

## 18. Hu Tieu Bo Kho



CHF 28.50

Geschmacksvolles mageres Rind Brustkern Siedfleisch (Suisse Garantie), dazu Reisbandnudeln, Karotten, Vnm-Kräutern, Zitronen Grass, Zitronenblätter, Ingwer, Koriander und Basilikum. Stundenlang eingekochtes Rind Siedfleisch (Herzstück), butterzart, zubereitet nach einem alten, traditionellen vietnamesischen Rezept, Ein Geschmacks Feuerwerk.





## 21. Pad Thai Vietdura

Im Wok gebratene Reismudeln, Tofu Gewürzwegerich, Ei und Sojasprossen an einer geschmacksvollen hausgemachten Tamarinde, Pad Thai Sauce, Angerichtet mit Erdnüssen. Eine Genussreise.



CHF 27.90

## 22. Xao la Que

Vietnamesisches Basilikum Gericht im Wok gebraten mit einem Fleisch nach Ihrer Wahl an einem frischen VNM Kräutermix und einer Portion Jasminreis.



CHF 24.90

## 24. Xao toi

Gemischtes Gemüse an einer Auster Sauce, und Knoblauch und deinem VNM Kräuter Mix. Dazu ein Fleisch nach Ihrer Wahl

CHF 24.90

## 25. Xao dau

Fleisch nach Wahl gebraten mit frischen grünen CH-Bohnen + einem VNM-Kräutermix dazu eine Portion Jasminreis.

CHF 24.90

### Ihre Auswahl für diese Gericht:

Pouletfleisch (CH)	+CHF 1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF 2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF 1.90
Crevetten (VNM)	+CHF 2.90
Tofu (I)	+CHF 1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF 1.90



## 55. Vit Sot Chao

frittierte Ente, mit einer Portion Taro Knollen angerichtet an einer hausgemachten Chao-Sauce, serviert mit Jasminreis.

Der Geschmack der Taro Knolle liegt zwischen einer Süsskartoffel und einer Kartoffel.

CHF 32.50



Wir verwenden in unserer Fusionsküche ausschliessliche zertifiziertes Schweizer Fleisch von Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet





## 26. Com Chien

Vietnamesischer gebratener Reis mit frischem Gemüse und Kräutern. Dazu ein Fleisch nach deiner Wahl.

CHF 23.90



## 28. Banh Pho Xao

Breite Reismudeln mit gemischtem Gemüse frische Kräuter dazu ein Fleisch nach Ihrer Wahl

CHF 24.90



## 27. Bun Xao

Vietnamesische Reismudeln mit Soyaspros und einem VNM Kräutermix dazu ein Fleisch nach deiner Wahl .

CHF 25.90



### Ihre Auswahl für alle Gerichte:

Pouletfleisch (CH)	+CHF 1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF 2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF 1.90
Crevetten (VNM)	+CHF 2.90
Tofu (I)	+CHF 1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF 1.90

## 29. Rau Muong

Vitaminreicher vietnamesischer Wasserspinat im Wok gebraten mit Knoblauch und Chili und einer Portion Jasminreis und einem Fleisch nach Ihrer Wahl

CHF 24.90



## 30. Suon Bo Ham

Suisse Garantie Rind Short-Ribs lange eingekocht in einer köstlichen hausgemachte Rotwein-Kräutersauce (Spezialrezept aus Südvietsnam), serviert mit Gemüse und einer Portion Jasminreis.

CHF 29.50



## 53. Ca Ri Gelb

Leicht gelbes Curry zubereitet mit frischem Gemüse, Kokosnussmilch, Süss-Kartoffeln, Karotten Zucchini, Zitronengrass und Basilikum, dazu ein Fleisch nach Wahl

CHF 25.90



## 54. Ca Ri Rot

Rotes Curry zubereitet mit frischem Gemüse, Kokosnussmilch, Zitronengrass, Bambus, grünen Bohnen, Brokkoli, Zwiebeln und Basilikum. Dazu ein Fleisch nach Wahl



Wir verwenden in unserer Fusionsküche ausschliessliche zertifiziertes Schweizer Fleisch von Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet





## Hauptspeise

### 31. Sa Te Dream

Ihre Fleischwahl an einer hausgemachten Satay Sauce mit einem frischen Gemüse- und Kräuter-Mix, dazu eine Portion Jasminreis.



CHF 25.90

### 34. Mi Xao

Eiernudeln im Wok gebraten mit frischem Gemüse Mix dazu ein Fleisch nach Ihrer Wahl



CHF 24.90

#### Ihre Auswahl für alle Gerichte:

Pouletfleisch (CH)	+CHF	1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF	2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF	1.90
Crevetten (VNM)	+CHF	2.90
Tofu (I)	+CHF	1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF	1.90

### 35. Udon Nudeln

Udon Nudeln an einem frischem Gemüsemix, im Wok gebraten dazu ein Fleisch nach deiner Wahl.



CHF 26.90

### 32. Poulet Nuggets

Frittierte hausgemachte (Swiss Gourmet Poulet) Nuggets serviert mit einer unserer Hausgemachten Saucen nach Ihrer Wahl. Dazu eine Portion Jasminreis.

Wählen Sie Ihre Sauce:  
Süss-Sauer-, Orangen-, Zitronen-, Teriyaki-, Hoisin- oder an einer Knoblauchsauce.



CHF 26.90

### 33. Thuy's Kho Gung

Bekanntes Vietnamesisches Ingwengericht mit einem Fleisch nach Ihrer Wahl gebraten mit Frühlingzwiebeln und einem VNM-Kräutermix dazu einer Portion Jasminreis.



CHF 26.50



### 36. Xao dau

Fleisch nach Wahl gebraten mit frischen grünen CH-Bohnen + einem VNM-Kräutermix dazu eine Portion Jasminreis.

CHF 24.90



Wir verwenden in unserer Fusionsküche ausschliessliche zertifiziertes Schweizer Fleisch von Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet





### 37. Bun Cha Gio Bo

**Südvietnamesische  
Reisnudel-Bowl mit  
Rindfleisch und  
Poulet Frühlingsrollen**

CHF 27.90

Reisnudeln mit Rindfleisch dazu hausgemachte Poulet Frühlingsrollen, Salat mit frischen Kräutern an einer delikaten hausgemachten Limetten-Sauce Mix, garniert mit Erdnüssen und Zwiebeln.



### 38. Teriyaki-Crunch Poulet

### 39. Teriyaki-Crunch Tofu

Knusprig frittierte Swiss Gourmet Poulet- oder Tofu Nuggets an einer hausgemachten Teriyaki Sauce gespickt mit Sesamkörner dazu eine Portion Naturreis.

Poulet CHF 26.90  
Tofu CHF 24.90

### 40. Ga Chien Gion (Knusprige Poulet-Brust)

Swiss Gourmet Poulet-Brust knusprig frittiert, an einer Haugemachten Sauce nach Ihrer Wahl, dazu eine Portion Jasminreis.

Wählen Sie Ihre Sauce:

Süss-Sauer-, Orangen-, Zitronen-, Teriyaki-, Hoisin-oder an einer Knoblauchsauce.

CHF 28.90



### 41. Xao Tu Xuyen

#### Sezuan à Duyen

Herzhaftes vietnamesisches Sezuan-Sauce Rezept mit Bambussprossen, Peperoni, grüner Lauch, Karotten und einem frischen vietnamesischen Kräuter-Mix sowie einem Fleisch nach Ihrer Wahl.



CHF 26.90

#### Ihre Auswahl:

Pouletfleisch (CH)	+CHF 1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF 2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF 1.90
Crevetten (VNM)	+CHF 2.90
Tofu (I)	+CHF 1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF 1.90



## Hauptspeisen

### 42. Chua ngot (Vietnam Süss-Sauer)

Zubereitet mit Ananas, Frühlingszwiebeln, Bambus Stangensellerie, grüne Kräuter Dazu ein Fleisch nach Ihrer Wahl

CHF 25.50



### 45. Grosse Portion Pommes Frites

Grosse Portion Pommes Frites (normal Schnitt) Angerichtet mit Ketschup oder einer hausgemachten Cocktail-Chili-Sauce.

CHF 14.50

### Ihre Auswahl für alle Gerichte:

Pouletfleisch (CH)	+CHF	1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF	2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF	1.90
Crevetten (VNM)	+CHF	2.90
Tofu (I)	+CHF	1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF	1.90

### 46. Vit Chien (Ente Knusprig)

Ente knusprig frittiert mit einer hausgemachten Sauce nach Ihrer Wahl und einer Portion Naturreis.

CHF 29.90



Wählen Sie Ihre Sauce: Süss-Sauer-, Orangen-, Zitronen-, Teriyaki-, Hoisin- oder an einer Knoblauchsauce.

## Hauptspeisen Vegi

### 43. Bun Cha Gio Vegi

Südvietnamesische Reismudel-Bowl mit Tofu und Vegi Frühlingsrollen

Reismudeln mit Tofu dazu hausgemachten Vegi Frühlings-Rollen einem Salat mit frischen Kräutern an einer delikaten hausgemachten Limetten-Sauce dazu einen VNM Kräuter Mix, garniert mit Erdnüssen und Zwiebeln.

CHF 25.90



### 47. Rau Thap Cam

Gebratener Brokkoli, Karotten, Zucchini, Bohnen, Sojasprossen und einer Portion Jasminreis

CHF 22.50

### 44. Bong Cai Xao

Brokkoli, Cima Di Rapa, Knoblauch Im Wok gebraten, dazu eine Portion Jasminreis

CHF 20.50



### 48. gebr.Cima di Rapa

Cima di Rapa/Stängelkohl gebraten mit Karotten, Knoblauch in einer Auster Sauce dazu eine Portion Jasminreis

CHF 19.50

## Hauptspeise Suppen

### 49. Soup Hoanh Thanh

Eine der vier traditionellen vietnamesischen Suppen. Schmackhafte Gemüsebrühe mit einem Gemüsemix und unseren hausgemachte Wan Tan gefüllt mit Rindfleisch, Kohlrabi sowie VNM Kräutern.



CHF 26.50

### 51. Soup Tu Xuyen

Eine der vier traditionellen vietnamesischen Suppen. Hausgemachte Gemüsesuppe mit Karotten, Cima di Rapa, Kohlrabi, Zucchetti, Brokkoli, Frühlingszwiebeln. Dazu ein Fleisch oder Tofu nach Wahl.

CHF 25.50

#### Ihre Auswahl:

Pouletfleisch (CH)	+CHF	1.90
Rindfleisch (CH)	+CHF	2.90
Entenfleisch (CHN)	+CHF	1.90
Crevetten (VNM)	+CHF	2.90
Tofu (I)	+CHF	1.50
Gemüsemix (Vegi)	+ CHF	1.90



### 50. Mi Vit

Eine der vier traditionellen vietnamesischen Suppen zubereitet mit Eiernudeln, Sojasprossen und einem frischen grünen vietnamesischen Kräuter Mix sowie Entenfleisch.



CHF 29.50



### 52. Pho Bo Vietdura

Eine der vier traditionellen vietnamesischen Suppen. Hausgemachte Rindfleischknochen (CH) Suppe mit zartem dünn geschnittenen Rindfleisch, serviert mit Reisnudeln, Sojasprossen und frischen VNM-Kräuter.



CHF 29.50



Wir verwenden in unserer Fusionsküche ausschliessliche zertifiziertes Schweizer Fleisch von Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet

