

1. To start with

Terrine of Duck Foie Gras

With potted Rum Plums and Onions Chutney 650

Hausgemachte Entenleberterrinen mit eingelegten Pflaumen und Zwiebel Chutney

Terrine de foie gras de canard, prunes au vin rouge et confit d'oignons

Lamb's Lettuce Salad

With Feta Cheese, Capsicum and Tomatoes 330

Feldsalat mit Fetakäse, Peperoni und Tomaten

Salade de Doucette au au fromage de Feta, poivrons et aux tomates

My own smoked Salmon

Fresh Norwegian Salmon marinated and then Wood smoked in my Garden 320

Norwegischer Lachs, gebeizt und in meinem Garten Holzgeräuchert

Saumon norvégien de mon fumoir

Parma Ham DOP 24 Month aged, served with sweet Rock Melon 390

Parmaschinken DOP 24 Monate gereift, mit süßem Rock Melone

Jambon de Parme au melon doux

Gambas al Ajillo Shrimps in Garlic and Oil served in Cast Iron Pot 290

Krevetten in Knoblauch und Öl serviert im Gusseisentopf

Gambas à l'ail

Scallops in Garlic Butter finished with Lime Juice and Parsley 320

Gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie

Coquilles Saint-Jacques au beurre persillé et jus de citron

Carpaccio Calabrese Carpaccio of Beef Tenderloin, Olive Oil and Parmesan 270

Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan

Carpaccio de boeuf, huile d'olives et Parmesan

Pan-fried Duck Liver 550

On crispy Potato Pancake with Chives sour Cream and Tomato- & Onion Chutney

Gebratene Entenleber auf Kartoffellküchlein, saure Sahne und Tomaten-Zwiebel Chutney

Foie gras de canard poêlé, pommes darphin, crème fraîche et chutney de tomates et de oignons

Alaska King Crab Legs

Served on Ice with 3 different kind of Sauces 1270

Alaska Königskrabben Beine auf Eis mit 3 verschiedenen Saucen serviert

Jambes de crabe royal de l'Alaska servies sur glace avec 3 sauces différentes

The traditional Beef Tatar

Hand-chopped Beef Tenderloin, prepared at your Table 380

Das klassische Rinderfilet Tatar an Ihrem Tisch zubereitet

Tartare de boeuf traditionnelle préparé à votre table

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

2. Soups & Pastas

Hungarian Goulash Soup Ungarische Gulaschsuppe Soupe Hongroise goulash	19o
Cream Soup of wild Mushrooms (Morels, Chanterelles, Trumpets) Süppchen von wilden Edelpilzen (Morcheln, Eierschwämmchen, Trompeten) Fleurette aux délices de la forêt (Morilles, Chanterelles, Trompettes)	23o
Tom Yam Kung , Thai spicy Prawn Soup Scharf saure Krevetten Suppe Soupe aux crevettes aigre et épicé	31o
Mediterranean Fish Soup Mediterrane Fischsuppe Soupe de poisson	20o
Beef Soup with red Wine , Beef and Vegetables Rinderkraftbühne mit Gemüse, Rinderfleisch und Rotwein Soupe de bœuf aux légumes et à la viande de boeuf	27o
Overbaked French Onion Soup flavored with red Wine & Thyme Gratinierte Französische Zwiebel suppe mit Rosmarin & Thymian Pottée d'oignons gratinés	17o
Lobster Bisque with Cognac Hummersuppe mit Cognac Bisque de homard au Cognac	33o
Spaghetti Bolognese Meat Sauce made of Hand-chopped Beef and fresh Tomatoes Die klassische Rindfleisch- und Tomaten Sauce Spaghetti à la Bolognese	39o
Thai Fried Noodles with Shrimps / Beef / Pork / Chicken Gebratene Thai Nudeln mit Krevetten / Rind / Schwein / Huhn Riz sauté avec crevettes / boeuf / porc / poulet	39o
Risotto ai funghi Made with Carnaroli Rice and mixed Forest Mushrooms Aquerello Risotto mit gemischten Waldpilzen Risotto Aquerello avec champignons du bois	49o
Thai Fried Rice with Shrimps / Beef / Pork / Chicken Gebratener Reis mit Krevetten / Rind / Schwein / Huhn Riz sauté avec crevettes / boeuf / porc / poulet	39o

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

3. Our Fish & Seafood Main Dishes

Alaska Scallops (Imported from USA) Overbaked with a Mornay Sauce <i>Alaska Jakobsmuscheln gratiniert an einer Mornay Sauce</i> <i>Coquilles St. Jacques d'Alaska gratinées à la sauce Mornay</i>	56o
Tilapia (Imported Fish) Tilapia Filets in white Wine Sauce, Parsley and Chives <i>Tilapia Filets in Weisswein Sauce mit Petersilie und Schnittlauch</i> <i>Filets de Tilapia pochés au vin blanc, persille et ciboulette</i>	45o
Dory Filet (Imported Fish) Steamed in Soya Sauce, topped with Ginger, Spring Onions and Coriander <i>Gedämpftes Dory Filet in Soja Sauce mit Frühlingszwiebeln, Ingwer und koriander</i> <i>(Importierter Fisch)</i> <i>Filet de Doree à la vapeur sauce de soja, gingembre, ciboule et coriander</i>	39o
Casa Pascal Special (Local Fish) Healthy & tasty : Barramundi (some call it Thai Sea Bass) baked in Rock Salt Crust With Sauce Hollandaise or fresh Lemon & Cucumber Raita <i>Thailändischer Barramundi (Thäiländischer Wolfsbarsch) in Salzkruste gebacken</i> <i>serviert mit Hollandaise Sauce oder frischer Zitronen & Gurken Raita</i> <i>La spécialité de la maison</i> <i>Saine et savoureuse: Barramundi (Loup de mer Thai)cuit dans croûte de sel</i>	59o
Wild Dover Sole from the strait of Dover (Imported from Calais, France) Pan-fried with Butter, Parsley and Lemon <i>Seezunge (Die Echte...), in der Pfanne gebraten mit Butter, Petersilie und Zitrone</i> <i>Sole de Doeuve, pôlée au beurre, au jus de citron et au presil</i>	89o
Norwegian Salmon Steak (Imported from Norway) Grilled, or poached up to your liking <i>Norwehisches Lachssteak, gegrillt oder pochiert</i> <i>Tranche de saumon grillée ou pochée, selon votre choix</i>	59o

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

4. Meat Main Dishes

The original Hungarian Beef Goulash made with Sauerkraut, Onions, Paprika, Garlic and Sour Cream Ungarisches Rinder Gulasch zubereitet mit Sauerkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und saurer Sahne Le vrais gulyas Szegedinois préparé avec choucroute, oignons, paprica, ail et crème acidulée	49o
Belgian Lamb Stew in a dark Beer and Onion Sauce Belgisches Lammragout in einer dunkel Bier- und Zwiebelsauce Ragoût d'agneau à la belge, avec une sauce à la bière brune et aux oignons	44o
Filet Stroganoff (NZ Tenderloin) on a Paprika- & sour Cream Sauce with Gherkins and Onions Paprika- und Saure Sahne Sauce mit Zwiebeln und sauren Gurken Crème aigre, paprica, cornichons et oignons	65o
For the big Appetite: Crispy, succulent Pork Knuckle, outside crispy and inside moist, Sauerkraut Knusprige Schweinehaxe serviert mit Rotwein Sauce und Sauerkraut Pour les gros mangeurs: Croustillant, succulent jarret de porc	52o
The Flavors of “La Provence”: Oven-roasted Rack of Lamb seasoned with our very own 7 – Herbs Mix Geröstetes Lammkarré à la Provençale, gewürzt mit 7 verschiedenen Kräutern Carré d'agneau rôti au four à la provençal, recette ancienne de ma mere	88o
Giant Wiener Schnitzel as LARGE as your Plate ! Our breaded Pork Escalope is served without anchovies and capers Riesen - Schweineschnitzel paniert. Escalope de porc panée gigantesque	“LARGE” 49o “small” 39o
Scaloppine al limone Veal Escallops in Lime Butter Sauce Kalbsschnitzelchen an Limonenbuttersauce Escalope de veau, beurre au citron vert	53o
Winemaker’s Veal Liver In a hearty red Wine Sauce with lots of Onions Winzer Kalbsleber mit viel Zwiebeln in herzhafter Rotweinsauce Foie de veau à la vénitien	53o
Veal Kidneys à la lyonnaise Sautéed Veal Kidneys with pickled Onions, Mushrooms, Bacon and Parsley Gebratene Kalbsnierchen mit Perlzwiebeln, Pilzen, Speck und Petersilie Rognons de veau aux oignons, champignons, lardons et persille	53o

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

5. From the Grill

Beef Tenderloin	Black Angus Prime Grade (AUS)	Small	100 gr.	760
Rinderfilet	Angus (AUS)	Medium	200 gr.	1090
Tournedos de boeuf	Angus (AUS)	Big	300 gr.	1440
Rib Eye Steak	Black Angus (AUS)	Small	200 gr.	830
Hohrücken Steak	Angus (AUS)	Medium	300 gr.	990
Entrecôte de boeuf	Angus (AUS)	Big	500 gr.	1390
Sirloin Steak	Tajima Wagyu MBS 4-5 (AUS)	Small	150 gr.	940
Entrecôte	Tajima Wagyu (AUS)	Medium	300 gr.	1470
Filet de boeuf	Tajima Wagyu AUS	Big	500 gr.	2180
Lamb Cutlets	White Stripe (AUS)	1 Pc.	80 gr.	550
Lammkoteletten	(AUS)	3 Pcs.	250 gr.	840
Côtelettes d'agneau	(AUS)	5 Pcs.	400 gr.	1140
Pork Steak	(THA)	Small	150 gr.	440
Schweinesteak	(THA)	Medium	300 gr.	490
Steak de porc	(THA)	Big	500 gr.	590

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

6. Side Dishes

All Main Dishes are served with Side Dishes

Please choose two (2) Side Dishes, each additional serving is at 50 Baht

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen gereicht

Bitte wählen Sie zwei (2) Beilagen, jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

Tous les plats principaux sont servis avec des garnitures

S'il vous plaît choisissez deux (2) garnitures, chaque portion supplémentaire est de 50 baht

Stir-fried Asian Vegetables Mix	Asiatisches Mischgemüse	Légumes sautés asiatiques
Sautéed Spinach	Frischer Blattspinat	Sauté d'épinards frais
Glazed Carrots & Brussels Sprouts	Glasierter Rosenkohl & Karotten	Carottes et choux de Bruxelles
Small mixed Salad	Kleiner gemischter Salat	Petite salade mêlée
Wild Rice Mix	Wilder Reis	Riz sauvage
Buttered Pasta	Teigwaren an Butter	Pâtes au beurre
Potatoes	Kartoffeln	Pommes de terre
-Roasted	-Gebraten	-Rissolées
-Mashed	-Püree	-Purées
-Boiled	-Salzkartoffeln	-Bouillies
-Gratin	-Gratinnirt	-Au gratin
-French Fries	-Pommes Frites	-Frites
-Swiss Röschi	-Schweizer Röschi	-Röschi Suisse
-Baked Potato & condiments (+120)	-Folienkartoffel mit Beilagen (+120)	Pomme au four & condiments (+120)

Sauces

Saucen

Sauces

Please choose one (1) Sauce. Each additional serving is at 50 Baht

Bitte wählen Sie eine (1) Sauce. Jede Zusatzbestellung ist 50 Baht

S'il vous plaît choisissez un (1) sauce. Chaque portion supplémentaire est de 50 baht

Café de Paris	Café de Paris	Beurre café de Paris
Mushroom Cream Sauce	Pilzsahne Sauce	Aux champignons
Red Wine Sauce	Rotwein Sauce	Marchant de vin
Béarnaise	Béarnaise	Béarnaise
Hollandaise	Hollandaise	Hollandaise
Assorted Mustards	Assortierte Senfsorten	Moutardes assorties
Black Pepper Sauce	Pfeffer Sauce	Au poivre noir

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

8. Desserts

Rum Pot with Prunes, Cinnamon Parfait and Hazelnut Ice Cream Rumtopf mit Zwetschgen, Zimt Parfait und Haselnusseiscreme Pot de rhum aux pruneaux, parfait à la cannelle et glace aux noisettes	35o
Wine Sabayon with hot Grapes, Walnuts and Vanilla Ice Cream Zabayone mit heissen Trauben, Walnüssen und Vanille Eis Sabayon aux raisins, noix et glace a la vanille	35o
Meringue with Kirschnaps flavored Chestnuts Mousse and whipped Cream Meringue mit Kirsch maseriertes Kastanien Mousse und Schlagsahne Meringue et mousse de châtaigne au Kirsch et au chantilly	35o
Sweet Dream A potpourri of mixed Berries and a delicious Cream Köstliche Crème mit gemischten Beeren Doux rêve Un pot-pourri de baies mixtes avec une crème délicieuse	24o
Assorted Seasonal Fruits Frische Früchte Assortiment de fruits de saison	15o
Crêpes Suzette With Vanilla Ice Cream (prepared at your Table) Pfannkuchen mit Orangen-Grand-Marnier-Sauce & Vanille Eis an Ihrem Tisch zubereitet Crêpes suzette servies avec glace de vanille (préparé à votre table)	39o

Cheese

Assorted Cheese Platter Small (100 gr.) Käseauswahl Klein (100 Gr.) Fromages assortis (100 gr.)	290
Assorted Cheese Platter Regular (150 gr.) Käseauswahl Normal (150 Gr.) Fromages assortis (150 gr.)	390

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

9. Swiss Ice Cream “Mövenpick”

Swiss Chocolate
Schweizer Schokolade
Chocolat suisse



225 per cup

Maple Walnut
Walnuss
Noix et érable



225 per cup

Vanilla Dream
Vanille Traum
Vanille rêve



225 per cup

Caramelita
Caramel
Caramelita



225 per cup

Swiss Sherbets “Mövenpick”

Passion Fruit & Mango
Passionsfrucht & Mango
Fruit de la Passion et mangue



130 per scoop

Raspberry & Strawberry
Himbeeren & Erdbeeren
Framboise et fraise



130 per scoop

For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T

Professional Catering Services

We provide all sorts of catering- & party services for small and large functions.
Be it a cocktail reception, anniversary, opening ceremony or any type of event you might require.
In the past we have catered for many events ranging from 3 persons for up to 660 persons.
For references & inquires please visit our website or contact us directly!

Kompletter Catering Services

We provide all sorts of catering- & party services for small and large functions.
Sei es für einen Empfang, Geburtstag oder Hochzeit, Eröffnungszeremonie
oder was immer Sie benötigen.
In der Vergangenheit haben wir für 3 bis 600 Personen ausser Haus geliefert
Für Referenzen und Informationen, besuchen Sie bitte unsere Webseite, oder kontaktieren Sie uns!

Service traiteur de CASA PASCAL

Nous proposons notre service traiteur pour vos événements privés, associatifs ou professionnels.
Cocktails, anniversaires, cérémonies, vernissages, colloques, séminaires, soirées privées..., nous répondons à
tous vos besoins pour des réunions de 3 à plus de 600 personnes.
Pour plus d'informations, visitez notre site internet ou contactez nous!

Pascal Schnyder 085 992 04 82
Kim Schnyder 081 983 41 82

www.casa-pattaya.com



For special promotions visit our website : www.casa-pascal.com

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% V.A.T