

# 1. To start with

## **Terrine of Duck Foie Gras**

With potted Rum Plums and Onions Chutney 650

Hausgemachte Entenleberterrinerne 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**

On crispy Potato Pancake with Chives sour Cream and Tomato- & Onion Chutney 550

Gebratene Entenleber auf Kartoffellkuchlein, 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](http://www.casa-pascal.com)**

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

## 2. Soups & Pastas

|   |     |
|---|-----|
| <b>Yellow Peas Soup</b> , with Vegetables and Sausages<br>Gelberbsensuppe mit Gemüse und Andreaswurst<br>Potage aux poix jaunes, aux légumes et saucisse d'Andreas                | 18o |
| <b>Hungarian Goulash Soup</b><br>Ungarische Gulaschsuppe<br>Soupe Hongroise goulash   | 19o |
| <b>Tom Yam Kung</b> , Thai spicy Prawn Soup<br>Scharf saure Krevetten Suppe<br>Soupe aux crevettes aigre et épicé   | 31o |
| <b>Mediterranean Fish Soup</b> with Garlic Croutons and Rouille<br>Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauch Brot und Rouille<br>Soupe de poisson, pain à l'ail et rouille             | 20o |
| <b>Beef Soup with red Wine</b> , Beef and Vegetables<br>Rinderkraftbühne mit Gemüse, Rinderfleisch und Rotwein<br>Soupe de bœuf aux légumes et à la viande de boeuf               | 27o |
| <b>Overbaked French Onion Soup</b> flavored with red Wine & Thyme<br>Gratinierte Französische Zwiebel suppe mit Rosmarin & Thymian<br>Pottée d'oignons gratinés                   | 17o |
| <b>Lobster Bisque</b> with Cognac<br>Hummersuppe mit Cognac<br>Bisque de homard au Cognac   | 33o |
| <b>Spaghetti Bolognese</b> Meat Sauce made of Hand-chopped Beef and fresh Tomatoes<br>Die klassische Rindfleisch- und Tomaten Sauce<br>Spaghetti à la Bolognese                   | 39o |
| <b>Thai Fried Noodles</b> with Shrimps / Beef / Pork / Chicken<br>Gebratene Thai Nudeln mit Krevetten / Rind / Schwein / Huhn<br>Riz sauté avec crevettes / boeuf / porc / poulet | 39o |
| <b>Risotto ai funghi</b><br>Made with Carnaroli Rice and mixed Forest Mushrooms<br>Aquerello Risotto mit gemischten Waldpilzen<br>Risotto Aquerello avec champignons du bois      | 49o |
| <b>Thai Fried Rice</b> with Shrimps / Beef / Pork / Chicken<br>Gebratener Reis mit Krevetten / Rind / Schwein / Huhn<br>Riz sauté avec crevettes / boeuf / porc / poulet          | 39o |

**For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://www.casa-pascal.com)**

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

### 3. Our Fish & Seafood Main Dishes

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

**For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://www.casa-pascal.com)**

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

## 4. Meat Main Dishes

### **Beef Filet Medallions** (Thai Beef)

With fresh green Peppercorns and Cognac, flamed at your Table

Rinder Filet Medaillons (Thai) am Tisch flambiert mit Cognac und grünem Pfeffer

Médailles de filet de boeuf (Thai) flambés à la table avec Cognac et poivre vert 59o

### **The original Hungarian Beef Goulash**

made with Onions, Paprika, Garlic and Sour Cream

Ungarisches Rinder Gulasch mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und saurer Sahne

Le gulyas préparé avec 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

### **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 Perlwiebeln, Pilzen, Speck und Petersilie

Rognons de veau aux oignons, champignons, lardons et persille 53o

### **Pheasant Breast flamed at your Table**

with a Cognac and green Peppercorn Sauce

Fasanenbrüstchen am Tisch Flambiert, Cognac und grüner Pfeffer Sauce

Suprême de faisan flambés à votre table, Sauce aux poivre vert 77o

**For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://www.casa-pascal.com)**

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

## 5. From the Grill

|                        |                                 |                    |        |         |      |
|------------------------|---------------------------------|--------------------|--------|---------|------|
| <b>Pork Steak</b>      | <b>(THA)</b>                    | Tender             | Small  | 150 gr. | 390  |
| Schweinesteak          | (THA)                           | Zart               | Medium | 300 gr. | 490  |
| Steak de porc          | (THA)                           | Tendre             | Big    | 500 gr. | 590  |
| <b>Beef Tenderloin</b> | <b>(THA)</b>                    | <b>Strong bite</b> | Small  | 100 gr. | 450  |
| Rinderfilet            | (THA)                           | Starker Biss       | Medium | 200 gr. | 550  |
| Tournedos de boeuf     | (THA)                           | Forté morsure      | Big    | 300 gr. | 650  |
| <b>Beef Tenderloin</b> | <b>Angus (AUS)</b>              | <b>Very tender</b> | Small  | 100 gr. | 760  |
| Rinderfilet            | Angus (AUS)                     | Sehr zart          | Medium | 200 gr. | 1090 |
| Tournedos de boeuf     | Angus (AUS)                     | Très tendre        | Big    | 300 gr. | 1440 |
| <b>Rib Eye Steak</b>   | <b>Angus (AUS)</b>              | <b>Med. tender</b> | Small  | 200 gr. | 830  |
| Hohrücken Steak        | Angus (AUS)                     | Mittel zart        | Medium | 300 gr. | 990  |
| Entrecôte de boeuf     | Angus (AUS)                     | Moyen tendre       | Big    | 500 gr. | 1390 |
| <b>Sirloin Steak</b>   | <b>Tajima Wagyu MBS 5 (AUS)</b> | <b>Tender</b>      | Small  | 150 gr. | 940  |
| Entrecôte              | Tajima Wagyu MBS 5 (AUS)        | Zart               | Medium | 300 gr. | 1470 |
| Filet de boeuf         | Tajima Wagyu MBS 5 (AUS)        | Tendre             | Big    | 500 gr. | 2180 |
| <b>Lamb Cutlets</b>    | <b>(AUS)</b>                    | <b>Tender</b>      | 1 Pc.  | 80 gr.  | 550  |
| Lammkoteletten         | (AUS)                           | Zart               | 3 Pcs. | 250 gr. | 840  |
| Côtelettes d'agneau    | (AUS)                           | Tendre             | 5 Pcs. | 400 gr. | 1140 |

For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://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](http://www.casa-pascal.com)

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

## 7. Desserts

Rum Pot with Prunes, Cinnamon Parfait and Hazelnut Ice Cream 35o  
Rumtopf mit Zwetschgen, Zimt Parfait und Haselnusseiscreme  
Pot de rhum aux pruneaux, parfait à la cannelle et glace aux noisettes

Wine Sabayon with hot Grapes, Walnuts and Vanilla Ice Cream 35o  
Zabayone mit heissen Trauben, Walnüssen und Vanille Eis  
Sabayon aux raisins, noix et glace a la vanille

Meringue with Kirschschnaps flavored Chestnuts Mousse and whipped Cream 35o  
Meringue mit Kirsch maseriertes Kastanien Mousse und Schlagsahne  
Meringue et mousse de châtaigne au Kirsch et au chantilly

### Sweet Dream

A potpourri of mixed Berries and a delicious Cream 24o  
Köstliche Crème mit gemischten Beeren  
Doux rêve  
Un pot-pourri de baies mixtes avec une crème délicieuse

### Assorted Seasonal Fruits 15o

Frische Früchte  
Assortiment de fruits de saison

### Crêpes Suzette

With Vanilla Ice Cream (prepared at your Table) 39o  
Pfannkuchen mit Orangen-Grand-Marnier-Sauce & Vanille Eis  
an Ihrem Tisch zubereitet  
Crêpes suzette  
servies avec glace de vanille (préparé à votre table)

## Cheese

Assorted Cheese Platter Small (100 gr.) 290  
Käseauswahl Klein (100 Gr.)  
Fromages assortis (100 gr.)

Assorted Cheese Platter Regular (150 gr.) 390  
Käseauswahl Normal (150 Gr.)  
Fromages assortis (150 gr.)

**For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://www.casa-pascal.com)**

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

## 8. 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](http://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](http://www.casa-pattaya.com)



**For special promotions visit our website : [www.casa-pascal.com](http://www.casa-pascal.com)**

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