

1. To start with

Pan-fried Duck Liver	55o
On crispy Potato Pancake with Chives sour Cream and Tomato- & Onion Chutney Gebratene Entenleber auf Kartoffellkuchlein, saure Sahne und Tomaten-Zwiebel Chutney Foie gras de canard poêlé, pommes darphin, crème fraiche et chutney de tomates et de oignons	
Terrine of Duck Foie Gras	65o
With potted Rum Plums and Onions Chutney Hausgemachte Entenleberterriner mit eingelegten Pflaumen und Zwiebel Chutney Terrine de foie gras de canard, prunes au vin rouge et confit d'oignons	
Foie Gras Delight	85o
A combination of Pan-fried Foie Gras and Duck Liver Foie Gras Pâté Duo von gebratener Entenleber und hausgemachter Entenleberterriner Terrine de foie gras de canard et foie gras poêlé	
My own smoked Salmon	32o
Fresh Norwegian Salmon marinated and then Wood smoked in my Garden Norwegischer Lachs, gebeizt und in meinem Garten holzgeräuchert Saumon norvégien de mon fumoir	
Parma Ham DOP 24 Month aged, served with sweet Rock Melon	39o
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	29o
Krevetten in Knoblauch und Öl serviert im Gusseisentopf Gambas à l'ail	
Scallops in Garlic Butter finished with Lime Juice and Parsley	32o
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	27o
Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan Carpaccio de boeuf, huile d'olives et Parmesan	
The traditional Beef Tatar	38o
Hand-chopped Beef Tenderloin, prepared at your Table 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

Green Peas Soup with smoked Salmon and Sunflower Seeds Grünerbesensuppe mit geräuchertem Lachs und Sonnenblumenkernen Fleurette de pois verts au saumon fumé et graines de tournesol	19o
Hungarian Goulash Soup Ungarische Gulaschsuppe Soupe Hongroise goulash	19o
Mediterranean Fish Soup with Garlic Croutons and Rouille Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauch Brot und Rouille Soupe de poisson, pain à l'ail et rouille	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
Spaghetti alle Vongole (Clams Venusmuscheln Palourdes) with Tomato Sauce, or Cream Sauce or, simply with Olive Oil - Garlic - Parsley mit Tomaten Sauce, oder Crème Sauce, oder mit Olivenöl - Knoblauch - Petersilie à la sauce tomate, à la crème, ou à l'huile d'olive - ail - persille	39o
Spaghetti con Gamberi (Prawns Krevetten Crevettes) with Tomato Sauce, or Cream Sauce or, simply with Olive Oil - Garlic - Parsley mit Tomaten Sauce, oder Crème Sauce, oder mit Olivenöl - Knoblauch - Petersilie à la sauce tomate, à la crème, ou à l'huile d'olive - ail - persille	44o
Spaghetti ai Frutti di Mare (Seafood Meeresfrüchte Fruits de mer) with Tomato Sauce, or Cream Sauce or, simply with Olive Oil - Garlic - Parsley mit Tomaten Sauce, oder Crème Sauce, oder mit Olivenöl - Knoblauch - Petersilie à la sauce tomate, à la crème, ou à l'huile d'olive - ail - persille	49o
Risotto ai funghi Made with Carnaroli Rice and mixed Forest Mushrooms Aquerello Risotto mit gemischten Waldpilzen Risotto Aquerello avec champignons du bois	49o

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 (Thäländischer 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
Dover Sole (Imported Fish) Pan-fried with Butter, Parsley and Lemon <i>Seezunge (Die Echte...), in der Pfanne gebraten mit Butter, Petersilie und Zitrone</i> <i>Sole de Doeuvre, pôlée au beurre, au jus de citron et au presil</i>	89o

4. Meat Main Dishes

Pheasant Breast flamed at your Table

with a Cognac and green Peppercorn Sauce

49o

Fasanenbrüstchen am Tisch flambiert, Cognac und grüner Peffer Sauce

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

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

44o

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

Le gulyas préparé avec oignons, paprica, ail et crème acidulée

Belgian Lamb Stew in a dark Beer and Onion Sauce

44o

Belgisches Lammragout in einer dunkel Bier- und Zwiebelsauce

Ragoût d'agneau à la belge, avec une sauce à la bière brune et aux oignons

Filet Stroganoff (NZ Tenderloin)

65o

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

The Flavors of “La Provence”:

88o

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

Winemaker's Veal Liver

53o

In a hearty red Wine Sauce with lots of Onions

Winzer Kalbsleber mit viel Zwiebeln in herzhafter Rotweinsauce

Foie de veau à la vénitien

5. From the Grill

Pork Steak	(THA)	Tender	Small	150 gr.	390
Schweinesteak	(THA)	Zart	Medium	300 gr.	490
Steak de porc	(THA)	Tendre	Big	500 gr.	590
Beef Tenderloin	(THA)	Strong bite	Small	100 gr.	450
Rinderfilet	(THA)	Starker Biss	Medium	200 gr.	550
Tournedos de boeuf	(THA)	Forté morsure	Big	300 gr.	650
Beef Tenderloin	Angus (AUS)	Very tender	Small	100 gr.	760
Rinderfilet	Angus (AUS)	Sehr zart	Medium	200 gr.	1090
Tournedos de boeuf	Angus (AUS)	Très tendre	Big	300 gr.	1440
Rib Eye Steak	Angus (AUS)	Med. tender	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
Sirloin Steak	Tajima Wagyu MBS 5 (AUS)	Tender	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
Lamb Cutlets	(AUS)	Tender	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

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
Braised red Cabbage	Geschmorter Rotkohl	Chou rouge braisé
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 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 Kirschnapflavored 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

Frische Früchte 15o
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

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