

# 1. To start with

<b>Pan-fried Duck Liver</b>	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	
<b>Terrine of Duck Foie Gras</b>	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	
<b>Foie Gras Delight</b>	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	
<b>My own smoked Salmon</b>	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	
<b>Parma Ham DOP 24 Month aged, served with sweet Rock Melon</b>	39o
Parmaschinken DOP 24 Monate gereift, mit süßer Rock Melone Jambon de Parme au melon doux	
<b>Gambas al Ajillo</b> Shrimps in Garlic and Oil served in Cast Iron Pot	29o
Krevetten in Knoblauch und Öl serviert im Gusseisentopf Gambas à l'ail	
<b>Scallops in Garlic Butter</b> finished with Lime Juice and Parsley	32o
Gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Zitrone und Petersilie Coquilles Saint-Jacques au beurre persillé et jus de citron	
<b>Carpaccio Calabrese</b> Carpaccio of Beef Tenderloin, Olive Oil and Parmesan	27o
Rinderfilet Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan Carpaccio de boeuf, huile d'olives et Parmesan	
<b>The traditional Beef Tatar</b>	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](http://www.casa-pascal.com)

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

## 2. Soups & Pastas

### **Cream of white Asparagus Cream Soup**

Crème Suppe vom weissen Spargel

Fleurette de d'asperges blanches

19o

### **Mediterranean Seafood soup, Prawns, Squids, Clams**

Mediterrane Meeresfrüchte Suppe, Garnelen, Tintenfisch, Venusmuscheln

Soupe aux ruits de mer

19o

### **Hungarian Goulash Soup**

Ungarische Gulaschsuppe

Soupe Hongroise goulash

19o

### **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

Potée 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](http://www.casa-pascal.com)**

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

### 3. Our Fish & Seafood Main Dishes

**Grilled Norwegian Salmon Steak (Imported Fish)** 45o

On a zesty Basil Cream Sauce

Gegrillter Lachs auf Basilikum Sauce

Filets saumon au basilic

**Grouper (Imported Fish)** 45o

Flavored with Ceylon Tea and Chili Oil

Zackenbarsch mit Ceylon Tee und Chiliöl

Filet de mérou au thé de Ceylon et à l'huile de chili

**Baby Turbot (Imported from Spain)** 89o

Braised in the Oven with Butter, Herbs and White Wine

Steinbutt im Ofen gebraten mit Butter, Kräutern und Weisswein

Turbotin pôlée au four aux herbes et au vin blanc

**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 59o

Thailändischer Barramundi (Thäiländischer Wolfsbarsch) in Salzkruste gebacken  
serviert mit Hollandaise Sauce oder frischer Zitronen & Gurken Raita

La spécialité de la maison

Saine et savoureuse: Barramundi (Loup de mer Thai) cuit dans croûte de sel

**Dover Sole (Imported Fish)** 89o

Pan-fried with Butter, Parsley and Lemon

Seezunge (Die Echte...), in der Pfanne gebraten mit Butter, Petersilie und Zitrone

Sole de Doeuve, pôlée au beurre, au jus de citron et au presil

**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

<b>Filet Stroganoff (NZ Tenderloin)</b>	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	
<b>The Flavors of “La Provence”</b>	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	
<b>The original Hungarian Beef Goulash</b>	44o
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	
<b>Belgian Lamb Stew in a dark Beer and Onion Sauce</b>	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	
<b>Giant Wiener Schnitzel as LARGE as your Plate !</b>	“LARGE” 49o
Our breaded Pork Escalope is served without anchovies and capers	“small” 39o
Riesen - Schweineschnitzel paniert. Escalope de porc panée gigantesque	
<b>Alsatian Platter</b>	49o
smoked Farmer’s Bacon, Pork Sausage, juicy Pork Neck Elsässer Platte mit Geräuchtem Bauernspeck, Schüblig und Kasseler Plaisir alsacien Lard fumé, saucisson, échine de porc	
<b>For the big Appetite:</b>	52o
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	

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>(TH)</b>	<b>Tender</b>	Small	150 gr.	430
Schweinesteak	(TH)	Zart	Medium	300 gr.	560
Steak de porc	(TH)	Tendre	Big	500 gr.	690
<b>Beef Tenderloin</b>	<b>Angus (AU)</b>	<b>Extremely tender</b>	Small	100 gr.	760
Rinderfilet	Angus (AU)	Extrem zart	Medium	200 gr.	1090
Tournedos de boeuf	Angus (AUS)	Extrêmement tendre	Big	300 gr.	1440
<b>Rib Eye Steak</b>	<b>Angus (NZ)</b>	<b>Med. tender</b>	Small	200 gr.	760
Hohrücken Steak	Angus (NZ)	Mittel zart	Medium	300 gr.	910
Entrecôte de boeuf	Angus (NZ)	Moyen tendre	Big	500 gr.	1260
<b>Sirloin Steak</b>	<b>Angus (NZ)</b>	<b>Med. tender</b>	Small	150 gr.	740
Entrecôte	Angus (NZ)	Mittel zart	Medium	300 gr.	1070
Filet de boeuf	Angus (NZ)	Moyen tendre	Big	500 gr.	1590
<b>Sirloin Steak</b>	<b>Tajima Wagyu MBS 5 (AU)</b>	<b>Very tender</b>	Small	150 gr.	860
Entrecôte	Tajima Wagyu MBS 5 (AU)	sehr zart	Medium	300 gr.	1250
Filet de boeuf	Tajima Wagyu MBS 5 (US)	Très tendre	Big	500 gr.	1990
<b>Lamb Cutlets</b>	<b>(AUS)</b>	<b>Tender</b>	1 Pc.	80 gr.	550
Lammkoteletten	(AUS)	Zart	3 Pcs.	240 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

## 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
<b>Sweet Dream</b> 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
<b>Assorted Seasonal Fruits</b> Frische Früchte Assortiment de fruits de saison	15o
<b>Crêpes Suzette</b> 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](http://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](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