

เรียกน้ำย่อย

01. ปอเปี๊ยะสด	10.-
02. 1/2 กระจุกหมูทอดกระเทียม	10.-
03. ไก่สะเต๊ะ (4 ชิ้น)	8.-
04. กุ้งพันมันฝรั่งทอด (4 ชิ้น)	8.-
05. กุ้งชุบแป้งทอด (4 ชิ้น)	8.-
06. เกี้ยวหมูและกุ้งทอด (4 ชิ้น)	8.-
07. ปอเปี๊ยะเนื้อทอด (2 ชิ้น)	8.-
08. ปอเปี๊ยะผักทอด (2 ชิ้น)	6.-
09. ถั่วกระเทียมป่น	6.-

ซูป

10.* 1/2 เกาเหลาเนื้อวัว	10.-
11.* 1/2 ต้มยำกุ้ง	10.-
12. 1/2 ต้มข่าไก่	10.-
13. 1/2 ซุปมิโสะ (ตำเล็ญญี่ปุ่น, สาหร่าย, เต้าหู้, ผัก)	10.-

**ซูปถ้วยใหญ่ 1/1 พร้อมข้าวสวย หรือไม่ข้าว
วัว (19.-) กุ้ง (19.-) ไก่ (17.-) เต้าหู้ (17.-) ผัก(16.-)**

สลัด/ ยำ

21. สลัดรวมและปอเปี๊ยะเนื้อ 4 ชิ้น	19.-
22. สลัดรวมและปอเปี๊ยะผัก 4 ชิ้น	16.-
23. สลัดรวมและไก่สะเต๊ะ 6 ไม้	17.-
24. 1/2 สลัดผักรวมกับซอสสะเต๊ะ	7.-
25.* สาหร่ายญี่ปุ่นยำ	6.-

26.* 1/2 ส้มตำไทย	13.-
27.* 1/2 ยำเนื้อ	13.-
28.* 1/2 พล่ากุ้ง	13.-
29.* 1/2 ลาบไก่	13.-
30.* 1/2 ลาบหมู	13.-

จานใหญ่ 1/1 พร้อมข้าวสวย หรือไม่ข้าว 19.-

อาหารจานหลัก

เนื้อวัว	19.-
เปิด	19.-
กุ้ง	19.-
ปลา perch ชุปแป้งทอด	19.-
ไก่	17.-
เต้าหู้	17.-
ผักรวม	16.-

31. ผัดเปรี้ยวหวาน	
32. ผัดเม็ดมะม่วง	
33. ทอดกระเทียม	
34. ผัดผักรวมใส่กระเทียม	
35. ผัดขิง	
36.* ผัดตะไคร้ใส่พริกเผา	
37.* ผัดกะเพรา หรือผัดพริกเผา	
38.* ผัดผักนึ่ง	
40.* แกงเผ็ด (ใส่สับปะรด หรือไม่ใส่สับปะรด)	
41.* แกงพะแนง	
42.** แกงเขียวหวาน (ใส่สับปะรด หรือไม่ใส่สับปะรด)	
43. แกงมัสมั่น	

เพิ่มผักพิเศษ 3.-, ไข่ดาว 3.-

ข้าวสวย (ข้าวหอมมะลิ)

101. ข้าวผัด (เพิ่ม)	4.-
102. ข้าวสวย (เพิ่ม)	3.-
ข้าวสวยเคียงอาหารจานหลัก	-.-

100. ข้าวผัด			
เนื้อ 19.-	เปิด 19.-	กุ้ง 19.-	
ไก่ 17.-	เต้าหู้ 17.-	ผัก 16.-	

ประเภทเส้น

51. ผัดหมี่ข้าวใส่ไข่			
52.* ผัดไทยใส่ไข่			
53. ผัดซีอิ้วเส้นเล็กใส่ไข่			
54.* ผัดซีเมมาเส้นเล็ก			
ใส่: เนื้อ (19.-) เปิด (19.-) กุ้ง (19.-)			
ไก่ (17.-) เต้าหู้ (17.-) ผัก(16.-)			

ผัดหมี่ข้าวแทนข้าวสวยเคียงอาหารจานหลัก 5.-

จานพิเศษ

A.* เปิดทอดกรอบ	22.-
B. กระจุกหมูทอดกระเทียม กับข้าวสวย	21.-
C.* กว๊ายเตี่ยวเส้นเล็กเนื้อ หรือ เปิด	21.-
D.* กว๊ายเตี่ยวเส้นเล็กไก่	19.-
E.* กะเพราหมูสับ	17.-
F. ไก่สะเต๊ะ 7 ไม้ กับข้าวผัด	17.-

สำหรับเด็ก

61. ไก่สะเต๊ะ 4 ไม้พร้อมข้าวสวย	10.-
62. มันฝรั่งทอดไม่ใส่เกลือ	6.-

- หากแพ้อาหารชนิดใดกรุณาแจ้งให้พนักงานทราบด้วยค่ะ -

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์

วัว	สวีเดน - แลนด์
หมู	สวีเดน - แลนด์
เปิด	ไทย - จีน
ไก่	บราซิล - เวียดนาม - ไทย
ปลา	สวีเดน - แลนด์ - ไทย - นอร์เวย์
กุ้ง	เวียดนาม - อินเดีย - ไทย



เรียกน้ำย่อย

01. ปอเปี๊ยะสด	10.-
02. 1/2 กระดุกหมูทอดกระเทียม	10.-
03. ไก่สะเต๊ะ (4 ชิ้น)	8.-
04. กุ้งพันมันฝรั่งทอด (4 ชิ้น)	8.-
05. กุ้งชุบแป้งทอด (4 ชิ้น)	8.-
06. เกี้ยวหมูและกุ้งทอด (4 ชิ้น)	8.-
07. ปอเปี๊ยะเนื้อทอด (2 ชิ้น)	8.-
08. ปอเปี๊ยะผักทอด (2 ชิ้น)	6.-
09. ถั่วกระเทียมป่น	6.-

ซูป

10.* 1/2 เกาเหลาเนื้อวัว	10.-
11.* 1/2 ต้มยำกุ้ง	10.-
12. 1/2 ต้มข่าไก่	10.-
13. 1/2 ซุปมิโสะ (เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น, สาหร่าย, เต้าหู้, ผัก)	10.-

**ซูปถ้วยใหญ่ 1/1 พร้อมข้าวสวย หรือไม่ข้าว
วัว (19.-) กุ้ง (19.-) ไก่ (17.-) เต้าหู้ (17.-) ผัก(16.-)**

สลัด/ ยำ

21. สลัดรวมและปอเปี๊ยะเนื้อ 4 ชิ้น	19.-
22. สลัดรวมและปอเปี๊ยะผัก 4 ชิ้น	16.-
23. สลัดรวมและไก่สะเต๊ะ 6 ไม้	17.-
24. 1/2 สลัดผักรวมกับซอสสะเต๊ะ	7.-
25.* สาหร่ายญี่ปุ่นยำ	6.-

26.* 1/2 ส้มตำไทย	13.-
27.* 1/2 ยำเนื้อ	13.-
28.* 1/2 พล่ากุ้ง	13.-
29.* 1/2 ลาบไก่	13.-
30.* 1/2 ลาบหมู	13

จานใหญ่ 1/1 พร้อมข้าวสวย หรือไม่ข้าว 19.-

อาหารจานหลัก

เนื้อวัว	19.-
เป็ด	19.-
กุ้ง	19.-
ปลา perch ซุปแป้งทอด	19.-
ไก่	17.-
เต้าหู้	17.-
ผักรวม	16.-

31. ผัดเปรี้ยวหวาน	
32. ผัดเม็ดมะม่วง	
33. ทอดกระเทียม	
34. ผัดผักรวมใส่กระเทียม	
35. ผัดขิง	
36.* ผัดตะไคร้ใส่พริกเผา	
37.* ผัดกะเพรา หรือผัดพริกเผา	
38.* ผัดผักบุ้ง	
40.* แกงเผ็ด (ใส่สับปะรด หรือไม่ใส่สับปะรด)	
41.* แกงพะแนง	
42.** แกงเขียวหวาน (ใส่สับปะรด หรือไม่ใส่สับปะรด)	
43. แกงมัสมั่น	

เพิ่มผักพิเศษ 3.-, ไข่ดาว 3.-

ข้าวสวย (ข้าวหอมมะลิ)

101. ข้าวผัด (เพิ่ม)	4.-
102. ข้าวสวย (เพิ่ม)	3.-
ข้าวสวยเคียงอาหารจานหลัก	-.-

100. ข้าวผัด

เนื้อ 19.-	เป็ด 19.-	กุ้ง 19.-
ไก่ 17.-	เต้าหู้ 17.-	ผัก 16.-

ประเภทเส้น

51. ผัดหมี่ข้าวใส่ไข่	
52.* ผัดไทยใส่ไข่	
53. ผัดซีอิ้วเส้นเล็กใส่ไข่	
54.* ผัดซีเมมาเส้นเล็ก	
ใส่: เนื้อ (19.-) เป็ด (19.-) กุ้ง (19.-)	
ไก่ (17.-) เต้าหู้ (17.-) ผัก(16.-)	

ผัดหมี่ข้าวแทนข้าวสวยเคียงอาหารจานหลัก 5.-

จานพิเศษ

A.* เปิดทอดกรอบ	22.-
B. กระดุกหมูทอดกระเทียม กับข้าวสวย	21.-
C.* ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กเนื้อ หรือ เป็ด	21.-
D.* ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กไก่	19.-
E.* กะเพราหมูสับ	17.-
F. ไก่สะเต๊ะ 7 ไม้ กับข้าวผัด	17.-

สำหรับเด็ก

61. ไก่สะเต๊ะ 4 ไม้พร้อมข้าวสวย	10.-
62. มันฝรั่งทอดไม่ใส่เกลือ	6.-

- หากแพ้อาหารชนิดใดกรุณาแจ้งให้พนักงานทราบด้วยค่ะ -

แหล่งที่มาของเนื้อสัตว์

วัว	สวีตเซอร์แลนด์
หมู	สวีตเซอร์แลนด์
เป็ด	ไทย - จีน
ไก่	บราซิล - เวียดนาม - ไทย
ปลา	สวีตเซอร์แลนด์ - ไทย - นอร์เวย์
กุ้ง	เวียดนาม - อินเดีย - ไทย



DESSERTS

71. ข้าวเหนียวมะม่วง	14.-
72. มะม่วงสุก	14.-
73. Panna cotta ตามฤดูกาล	14.-
74. กลัวยหอมทอด + ไอศกรีมตามชอบ 1 ลูก	12.-
75. กลัวยหอมทอด (ราดน้ำผึ้ง/ ราดราสเบอร์รี่/ ราดช็อคโกแลต)	9.-
76. สับปะรดภูเก็ตทอด + ไอศกรีมตามชอบ 1 ลูก	12.-
77. สับปะรดภูเก็ตทอด (ราดน้ำผึ้ง/ ราดราสเบอร์รี่/ ราดช็อคโกแลต)	9.-
78. ไอศกรีมทอด (ราดน้ำผึ้ง/ ราดราสเบอร์รี่/ ราดช็อคโกแลต)	10.-
79. ลินจีในน้ำเชื่อม	9.-
80. ข้าวเหนียวมูน + ไอศกรีม	10.-
81. ข้าวเหนียวมูน	7.-
82. โรตีสกรอบ (ราดน้ำผึ้ง/ ราดราสเบอร์รี่/ ราดช็อคโกแลต / ราดนมข้น)	7.-

GLACES

83. ไอศกรีมปั่น	9.-
84. ไอศกรีม ช็อคโกแลต / กาแฟ / สตอเบอร์รี่ / วานิลลา / ชาเขียว / มะพร้าว	4.-
85. เชอร์เบท มะนาวเขียว / แอบบรีคอต / มะม่วง	4.-
86. เพิ่มช็อคโกแลต หรือ ครีม อย่างละ	1.-
87. Colonel (เชอร์เบทมะนาวเขียว, vodka)	12.-
88. Abricotine (เชอร์เบทแอบบรีคอต, alcool d'abricot)	12.-
89. Coupe des îles (ไอศกรีมมะพร้าว, Malibu)	12.-
90. Coupe Bailey's (ไอศกรีมวานิลลา, liqueur de Bailey's)	12.-
91. Coupe Sawasdee (ไอศกรีมวานิลลา, แม่โขงหรือแสงโสม)	12.-
92. Coupe mangue (ไอศกรีมตามชอบ 1 ลูก, มะม่วงสุก)	14.-
93. Café ou chocolat glacé (glace, café ou chocolat, chantilly)	12.-

เปิดบริการ

เที่ยง จันทร ถึง ศุกร์ 11:00 ถึง 14:00

เย็น จันทร, พุธ, พฤหัสบดี 18:00 ถึง 21:30
ศุกร์ เสาร์ 18:00 ถึง 21:30

วันหยุด อังคารเย็น, เสาร์กลางวัน, วันอาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ทั้งวัน



เมนูอาหาร ภาษาไทย

TAKE AWAY | TRAITEUR | RESTAURANT
Av. de la Gare 9 - 1950 Sion | www.thai-sion.ch | +4127 322 17 71