



**Sustainable - Durable**

**Seasonal - De saison**

**Regional - Régional**

Rooted in the region. Inspired by the world.

Our menu combines high-quality local ingredients with the flavours and recipes of cuisines from around the globe. We place particular emphasis on freshness, quality and sustainable partnerships with local producers. Discover dishes that bring together a sense of home and a longing for faraway places on a single plate.

*Ancrés dans la région. Inspirés par le monde.*

*Notre carte allie des ingrédients régionaux de grande qualité aux saveurs et aux recettes de différentes cuisines du monde. Nous accordons une importance particulière à la fraîcheur, à la qualité et aux partenariats durables avec les producteurs locaux. Découvrez des plats qui allient terroir et envie de voyage dans une seule assiette.*

**Renate Stocker**

**Hostess *hôtesse***



## Game Menu Carte du gibier

### Starters - Entrées

Smoked venison carpaccio - Lamb's lettuce | Pear | Apple | Walnuts 🍷 🍷

Carpaccio de faon fumé - Salade de mâche | Poire | Pomme | Noix

24 CHF

Game consommé - Vegetable pearls | Herb fritters

Consommé de gibier - Perles de légumes | Galettes aux herbes

16 CHF

### Main courses - Plats principaux

Sliced game

Creamy wild mushroom sauce | Spätzle | Brussels sprouts | Cranberries

Émincé de gibier

Sauce à la crème aux champignons des bois | Spätzle | Choux de Bruxelles | Airelles rouges

44 CHF

Venison pepper - Spätzli | Apple and red cabbage | Chestnuts

Rôti de cerf au poivre - Spätzli | Chou rouge aux pommes | Marrons

40 CHF

Game meat ravioli - Sage butter | Veal jus | Sbrinz

Raviolis au gibier - Beurre à la sauge | Jus de veau | Sbrinz

27 CHF

Autumn Whispers 🍂

Spätzli | Brussels sprouts | Chestnuts | Red Cabbage and apple | Pear | Cranberries

Creamy wild mushroom sauce

Murmures d'automne

Spätzli | Choux de Bruxelles | Marrons | Chou rouge aux pommes | Poire | Airelles

Sauce à la crème aux champignons des bois

32 CHF

### Dessert - Dessert

Vermicelli | Meringues | Cream | cherry brandy

Vermicelles | Meringues | Crème | eau-de-vie de cerise

13 CHF

Nesselrode Coupe | Vanilla ice cream | Meringues | Cream

Coupe Nesselrode | Glace à la vanille | Meringues | Crème

14 CHF Mini 12 CHF



## Starters *Entrées*

### Vitello

Veal | Truffle cream | Mushrooms | Capers

Vitello tonnato

Veau | Crème de truffe | Champignons | Câpres

CHF 28

### Home-marinated beetroot salmon 🍷

Apple and fennel salad | Horseradish | Mustard seeds | Dill

Saumon mariné à la betterave rouge

Salade de pomme et fenouil | Raifort | Graines de moutarde | Aneth

CHF 27

### Autumnal lamb's lettuce salad

Pumpkin | Radicchio | Grapes | Nuts | Seeds | Blue cheese dressing

Salade d'automne aux noix

Potiron | Radicchio | Raisins | Noix | Graines | Vinaigrette au fromage bleu

CHF 19

## Soups *Soupes*

### Pumpkin Soup 🍷 🌍 🌱

Seeds | Oil

Potiron Soupe

Graines | Huile

CHF 13

### Chestnuts 🍷

Cream | Pernod | Cranberries

Châtaignes

Crème | Pernod | Airelles

CHF 14



## **Fish *Poisson***

### **Char** 🍷

Poached | porcini risotto | chive beurre blanc | young leaf spinach

Omble chevalier

Cuit | Risotto aux cèpes | Beurre blanc à la ciboulette | Jeunes feuilles d'épinards

**CHF 42**

### **Trout** 🍷

Pan-fried | celery cream | braised leek | tarragon oil | crispy kale

Truite

Poêlée | Crème de céleri | Poireaux braisés | Huile à l'estragon

Chou frisé croustillant

**CHF 37**

## **Meat *Viande***

### **Confit of farm-raised duck leg**

Dumplings | pointed cabbage | elderberry vinegar jus

Cuisse de canard fermier confite

Boulettes de serviette | Chou pointu | Jus au vinaigre de sureau

**CHF 38**

### **Veal cheeks** 🍷

Potato mousseline | carrots | onion confit

Joues de tête de veau

Mousseline de pommes de terre | Carottes | Confiture d'oignons

**CHF 46**

### **Beef entrecôte**

Café de Paris butter | Wilerbad fries – truffle oil | Parmesan | Braised peppers

Entrecôte de bœuf

Beurre Café de Paris | Frites de Wilerbad – huile de truffe | Parmesan | Poivrons braisés

**CHF 52**



## Vegetarian *Végétarien*

### Pumpkin risotto 🍷

Pear | Gorgonzola | roasted walnuts

Risotto à la courge

Poire | Gorgonzola | Noix grillées

CHF 27

### Butter Rösti 🍷

Wild mushroom ragout

Rösti au beurre

Ragoût de champignons des bois

CHF 24

### Roasted root vegetables

Alpine herb tofu | hummus

Légumes-racines rôtis

Tofu aux herbes alpines | Houmous

CHF 25

#### Product | Country of origin | Supplier

Beef, veal | Switzerland, Obwalden | Stutzer and Flüeler

Duck | France

Game | Austria | Germany

Trout & char | Switzerland | Bianchi

Cheese and milk | Switzerland, Obwalden | Dairy Schnider

Baked goods | Switzerland, Obwalden | Beck Berwert Bakery

Fruit, vegetables, herbs | Switzerland, EU | Mundo AG

Eggs | Switzerland, Obwalden | Eugen Amgarten

Ice cream and sorbets | Switzerland, Obwalden | Gelato Naturale

**You will receive a 5 CHF discount on ½ portions.**

#### Produit | Pays d'origine | Fournisseur

Bœuf, veau | Suisse, Obwald | Stutzer et Flüeler

Canard | France

Gibier | Autriche | Allemagne

Truite et omble chevalier | Suisse | Bianchi

Fromages et lait | Suisse, Obwald | Laiterie Schnider

Produits de boulangerie | Suisse, Obwald | Beck Berwert Boulangerie

Fruits, légumes, herbes aromatiques | Suisse, UE | Mundo AG

Œufs | Suisse, Obwald | Eugen Amgarten

Glaces et sorbets | Suisse, Obwald | Gelato Naturale

***Vous bénéficiez d'une réduction de 5 CHF sur les demi-portions.***



**Authentic.      Authentique.**  
**Distinctive.    Distinctif.**  
**Visionary.      Visionnaire.**

What once began as a bold adventure is today a piece of Thailand on Lake Sarnen,  
shaped by passion, loyalty, and decades of craftsmanship.

For over 25 years, our head chef has been bringing the flavors of Bangkok to your plate  
with care and heart. Welcome to Taptim Thai – where hospitality and flavor feel at home.

*Ce qui a commencé comme une aventure audacieuse est aujourd'hui un petit coin de  
Thaïlande au bord du lac de Sarnen, façonné par la passion, la loyauté et des décennies  
de savoir-faire. Depuis plus de 25 ans, notre chef cuisinier vous fait découvrir les saveurs  
de Bangkok avec soin et passion. Bienvenue chez Taptim Thai, où l'hospitalité et les  
saveurs vous feront vous sentir comme chez vous.*

**Renate Stocker**  
Host

**Srikaew Thitisak**  
Executive Chef



## **Appetizers *Entrées***

### **Kong Wang - Taptim Thai**

Various appetizers

Variation d'entrées

**24 CHF**

### **Popie Thod Jee**

Handmade spring rolls | Vegetable filling | Sweet chilli sauce

Rouleaux de printemps faits maison | Farce aux légumes | Sauce chili douce

**16 CHF**

### **Gung Schub Pang Tod**

Deep fried king prawns | Sweet chilli sauce

Crevettes géantes en croûte | sauce chili sucrée

**18 CHF**

### **Mixed Satay**

Beef | Chicken | peanut sauce 🌱

Bœuf | Poulet | Sauce aux cacahuètes

**18 CHF**

## **Salads *Salades***

### **Yam Wunsen 🌶️**

Glass noodles | king prawns | Chicken | Mu-Err mushrooms | Spring onions | Chilli 🌱

Nouilles transparentes | Crevettes géantes | Poulet | Champignons Mu-Err | Oignons de printemps

Piment

**17 CHF**

### **Yam Mamuang 🌶️**

Thai mango | Lime sauce | Shallots | Cashews 🌱

Mangue thaïlandaise | Sauce au citron vert | Échalotes | Noix de cajou

**15 CHF**

### **Som Tam Thai 🌶️🌶️**

Thai papaya | Runner beans | Lime | Chilli 🌱

Papaye thaïlandaise | Haricots verts | Citron vert | Piment

**15 CHF**



## Thai Soups *Potages*

### Tom Yam Gung 🌶️🌶️

Prawns | Lemongrass | Kaffir lime leaves 🌿

Crevettes | Citronnelle | Feuille de kaffir

15 CHF

### Tom Kha Gai

Coconut milk | Chicken | Galangal root | rice straw mushrooms 🌿🌶️

Lait de coco | Poulet | Galanga thaïlandais | Champignons de riz en paille

13 CHF

## Vegetarian and vegan *Végétarien et végétalien*

### Tau Hu Phad Pag Ruam

Tofu | Fried | Bean sprout sauce | Baby corn | Broccoli | Carrots 🌿🌶️

Tofu | Sautés | Sauce aux pousses de soja | Mini-maïs | Brocoli | Carottes

30 CHF

### Gaeng Pag Jee 🌶️🌶️

Vegetables | Red curry | Cashews 🌿

Légumes | Curry rouge | Noix de cajou

29 CHF

### Popie Thod Jee

Handmade spring rolls | Vegetable filling | Sweet chilli sauce 🌿

Rouleaux de printemps faits maison | Farce aux légumes | Sauce Sweet Chilli

28 CHF

## Noodles *Nouilles*

### Phad Thai Hor Khai

Rice noodles | Egg | Prawns | Tofu | Leek | Sprouts | Peanuts 🌿

Nouilles de riz | Œuf | Crevettes | Tofu | Poireau | Pousses | Cacahuètes

41 CHF

### Guay Tiew Phad Jee

Rice noodles | Fried | Vegetables | Peanuts | Mung bean sprouts 🌿🌶️

Nouilles de riz | Sautés | Légumes | Cacahuètes | Germes de haricots mungo

28 CHF



## Crustaceans and fish *Crustacés et poissons*

### Gang Gari Gang 🌶️🌶️

Crayfish | Yellow curry | Lemon leaves | Corn | Bell peppers | Thai cabbage 🌐🌶️

Crabes | Curry jaune | Feuilles de citronnier | Maïs | Poivrons | Chou thaïlandais

52 CHF

### Gaeng Khiewwan Gung 🌶️🌶️🌶️

Giant prawns | Green curry | Thai aubergine | Bamboo | Bell peppers | Thai basil 🌐🌶️

Crevettes géantes | Curry vert | Aubergines thaïlandaises | Bambou | Poivrons | Basilic thaïlandais

42 CHF

### Pla Gao Sam Rod 🌶️

Red Snapper | Fried | Sweet Chilli Sauce 🌐🌶️

Vivaneau rouge | Frit | Sauce chili douce

37 CHF

## Duck *Canard*

### Ped Phad Nor Mai

Duck breast | Tamarind sauce | Shiitake mushrooms | Bamboo | Green asparagus 🌐

Magret de canard | Sauce Tamarin | Champignons shiitake | Bambou | Asperges vertes

41 CHF

### Ped Ob Nam Phueng

Duck breast | Aniseed honey sauce | Sprouts | Leek hearts | Carrots 🌐

Magret de canard | Sauce au miel et à l'anis | Pousses | Cœurs de poireaux | Carottes

41 CHF

### Gaeng Phed Phed 🌶️🌶️

Duck breast | Fried | Red curry | Pineapple | Bell Peppers | Thai aubergines | Tomatoes

Thai basil 🌐🌶️

Magret de canard | Rôti | Curry rouge | Ananas | Poivron | Aubergines thaïlandaises | Tomates

Basilic thaïlandais

40 CHF



## Chicken *Poulet*

### Gai Massaman

Chicken | Massaman curry | Potatoes | Onions | Tomatoes | Cashews 🌱🌱  
Poulet | Curry Massaman | Pommes de terre | Oignons | Tomates | Noix de cajou  
39 CHF

### Phad Priewwan Gai

Chicken | Sweet and sour | Various vegetables | Pineapple 🌱🌱  
Poulet | Aigre-doux | Divers légumes | Ananas  
37 CHF

### Gai Phad Satee 🌶️

Chicken | Peanut sauce | Coconut | Vegetables 🌱🌱  
Poulet | Sauce aux cacahuètes | Noix de coco | Légumes  
39 CHF

### Panang Gai 🌶️🌶️

Chicken | Red curry | Peanuts | Snake beans | Green pepper 🌱🌱  
Poulet | Curry rouge | Cacahuètes | Haricots verts | Poivre vert  
39 CHF

### Gai Phad Pong Gari 🌶️

Chicken | Yellow curry | Leek | Thai celery | Baby vegetables | Green asparagus  
Straw mushrooms 🌱🌱  
Poulet | Curry jaune | Poireaux | Céleri thaï | Mini-légumes | Asperges vertes  
Champignons de paille  
36 CHF



## **Beef *Bœuf***

**Panang Nuea Prig Thai Onn** 🌶️🌶️

Beef fillet | Grilled | Red curry | Green pepper | Peanuts 🌱🌱

Filet de bœuf | Grillé | Curry rouge | Poivre vert | Cacahuètes

**56 CHF**

**Gaeng Karee Nuea Han** 🌶️

Beef fillet | Grilled | Yellow curry | Green beans | Cherry tomatoes 🌱🌱

Filet de bœuf | Grillé | Curry jaune | Haricots verts | Tomates cerises

**56 CHF**

**Nuea Gatah**

Beef entrecôte | Bourbon whiskey | Baby vegetables | Green asparagus

Straw mushrooms 🌱

Entrecôte de bœuf | Whisky Bourbon | Mini-légumes | Asperges vertes | Champignons de paille

**46 CHF**

## **Supplement *Suppléments***

**Khauw Phad Khai**

Fried rice | Egg

Riz frit | Œuf

**CHF 7**

**Khauw Seuy**

Jasmine rice served with the main courses

Riz au jasmin servi avec les plats principaux



**Information** about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our kitchen and service team.

Gluten-free, lactose-free and vegan dishes are marked as follows.   

To ensure that our dishes are not too spicy for you, we have described them according to three different levels of spiciness.

 = spicy     = hot     = very hot

**Notre équipe** de cuisine et de service vous fournira sur demande des informations sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Les plats sans gluten, sans lactose et végétaliens sont signalés comme suit.   

Afin que nos plats ne soient pas trop épicés pour vous, nous les avons classés en trois niveaux de piquant différents.

 = épicé     = piquant     = très piquant

#### **Product | Country of origin | Supplier**

Chicken, beef | Switzerland, Obwalden | Stutzer and Flüeler  
Duck breast | France & the Netherlands | Bianchi and George Weiss  
Shellfish, red snapper | Vietnam, Western Pacific | Bianchi  
Cheese and milk | Switzerland, Giswil | Schnider  
Fruit and vegetables | Switzerland, EU | Mundo AG  
Eggs | Switzerland | Eugen Amgarten

You'll receive a 5 CHF discount on ½ portions.

#### **Produit | Pays d'origine | Fournisseur**

Poulet, bœuf | Suisse, Obwald | Stutzer et Flüeler  
Magret de canard | France et Pays-Bas | Bianchi et George Weiss  
Crustacés, vivaneau rouge | Vietnam, Pacifique occidental | Bianchi  
Fromages et lait | Suisse, Giswil | Schnider  
Fruits et légumes | Suisse, UE | Mundo AG  
Œufs | Suisse | Eugen Amgarten

*Vous bénéficiez d'une réduction de 5 CHF sur les demi-portions.*