



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.

A blue ink signature of Renate Stocker.

Renate Stocker
Host

A blue ink signature of Srikaew Thitisak.

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 | cherry tomatoes | Cashews 🌐

Mangue thaïlandaise / Sauce au citron vert / Échalotes / tomate cerise / Noix de cajou

15 CHF

Som Tam Thai 🌶️🌶️

Thai papaya | Runner beans | Lime | cherry tomatoes | peanuts | Chilli 🌐

Papaye thaïlandaise / Haricots verts / Citron vert / tomate cerise / cacahuètes / Piment

15 CHF

Thai Soups *Potages*

Tom Yam Gung 🌶️🌶️

Prawns | Broth | Lemongrass | Kaffir lime leaves 🌐

Crevettes / Bouillon / 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

Fried | Tofu | Soy sprout sauce | Baby corn | Broccoli | Carrots 🌐🌱

Sautés / Tofu / 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 / Germes / Cacahuètes

41 CHF

Guay Tiew Phad Jee

Fried | Rice noodles | Vegetables | Peanuts | Mung bean sprouts 🌐🌱

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

28 CHF

Crustaceans and fish *Crustacés et poissons*

Gang Gari Gang 🌶️🌶️

Grilled | Crayfish | Yellow curry | Lemon leaves | Corn | Peppers | Thai cabbage 🌱🌱

Grillé / Crabes / Curry jaune / Feuilles de citronnier / Maïs / Poivrons / Chou thaïlandais

52 CHF

Gaeng Khiewwan Gung 🌶️🌶️🌶️

Grilled | Giant prawns | Green curry | Thai aubergine | Bamboo | Peppers |

Thai basil 🌱🌱

Grillées / Crevettes géantes / Curry vert / Aubergines thaïlandaises / Bambou / Piments

Basilic thaïlandais

42 CHF

Pla Gao Sam Rod 🌶️

Fried | Red Snapper | Sweet Chilli Sauce 🌱🌱

Frit / Vivaneau rouge / Sauce chili douce

37 CHF

Duck *Canard*

Ped Phad Nor Mai

Duck breast | Tamarind | Shiitake mushrooms | Bamboo | Green asparagus 🌱

Magret de canard / 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 🌶️🌶️

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

Thai basil 🌱🌱

Rôti / Magret de canard / Curry rouge / Ananas / Poivrons / 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 🌶️🌶️

Grilled | Beef fillet | Red curry | Green pepper | Peanuts 🌐🌶️

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

56 CHF

Gaeng Karee Nuea Han 🌶️

Grilled | Beef fillet | Yellow curry | Green beans | Cherry tomatoes 🌐🌶️

Grillé | Filet de bœuf | 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 Paris

46 CHF

Side Dishes *Accompagnements*

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 und Flüeler
Shellfish, red snapper | Vietnam, Western Pacific | Bianchi
Duck breast | France & Netherlands | Bianchi and George Weiss
Cheese and milk | Switzerland, Obwalden | Schnider Dairy
Baked goods | Switzerland, Obwalden | Beck Berwert Bakery
Fruit and vegetables | 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

*Poulet, bœuf | Suisse, Obwald | Stutzer et Flüeler
Crustacés, vivaneau rouge | Vietnam, Pacifique occidentale | Bianchi
Magret de canard | France et Pays-Bas | Bianchi et George Weiss
Fromages et lait | Suisse, Obwald | Laiterie Schnider
Produits de boulangerie | Suisse, Obwald | Beck Berwert Boulangerie
Fruits et légumes | 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.



Sustainable

Durable

Regional

Régional

Seasonal

De saison

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*



Starters and salads *Entrées et salades*

Beef tartare 🍴

Pickled egg | Cheese rind | Fried onion mayonnaise

Tartare de bœuf

Œuf mariné | Croûte de fromage | Mayonnaise aux oignons grillés

26 CHF 70 g | 35 CHF 140 g

Trout mousse 🍴

Buttermilk | Dill oil | Mustard seeds | Cucumber

Mousse de truite

Babeurre | Huile à l'aneth | Graines de moutarde | Concombre

24 CHF

Panizas 🍴

Pepper chutney | Basil mayonnaise | Tomato cream

Panizas

Chutney de poivrons | Mayonnaise au basilic | Crème de tomates

23 CHF

Summer leaf salad 🍴

Obwalden goat's cheese | Watermelon | Nuts | Seeds

Salade verte estivale

Fromage de chèvre d'Obwald | Pastèque | Noix | Graines

21 CHF

Caesar salad

Lettuce | Chicken | Bacon | Bread | Parmesan

Salade César

Laitue romaine | Poulet | Lard | Pain | Parmesan

25 CHF

Soups *Soupes*

Gazpacho 🍴

Peppers | Cucumbers | Olives | Egg | Olive oil | Bread crisps

Gazpacho

Poivrons | Concombres | Olives | Œuf | Huile d'olive | Croutons

14 CHF

Apple curry 🍴

Yoghurt | Mint

Curry aux pommes

Yaourt | Menthe

12 CHF



Fish *Poisson*

Char 🍷

Fillet | Apple | Fennel | Radicchio Trevisano | Capers | Sun-dried tomatoes | Lemon butter

Omble chevalier

Filet | Pomme | Fenouil | Radicchio de Trévis / Câpres / Tomates séchées / Beurre citronné

38 CHF

Trout 🍷

Fillet | Parsley purée | Pepper emulsion | Cucumber | Cucumber foam

Truite

Filet | Purée de persil | Émulsion de poivrons / Concombre / Mousse de concombre

36 CHF

Meat *Viande*

Rib-eye steak

Veal | Focaccia | Grilled vegetables | Aioli

Steak Rib Eye

Veau / Focaccia / Légumes grillés / Aioli

52 CHF

Braised beef from the top of the shoulder 🍷

Mashed potatoes | Bacon | Carrots | Celery | Onions | Red wine sauce

Brasato de haut de côte

Purée de pommes de terre / Lard / Carottes / Céleri / Oignons / Sauce au vin rouge

47 CHF

Oven-baked corn-fed chicken breast 🍷

Garlic | Fennel | Couscous | Almonds | Dried fruit

Blanc de poulet de maïs cuit au four

Ail / Fenouil / Couscous / Amandes / Fruits secs

37 CHF



Vegetarian and vegan *Végétarien et végétalien*

Lemon ravioli

Sage butter | Pine nuts | Rocket | Basil oil

Raviolis au citron

Beurre à la sauge | Pignons de pin | Roquette | Huile au basilic

28 CHF

Shakshuka 🍳

Poached free-range egg | Peppers | Onion | Rice | Coriander | Chilli

Shakshuka

Œuf fermier poché | Poivrons | Oignons | Riz | Coriandre | Piment

26 CHF

Bulgur pilaf 🌐🍳🌱

Tomatoes | Aubergines | Pomegranate seeds | Yoghurt | Lentil crackers

Pilaf au boulgour

Tomates | Aubergines | Graines de grenade | Yaourt | Crackers aux lentilles

25 CHF

Product | Country of origin | Supplier

Chicken, beef, veal | Switzerland, Obwalden | Stutzer and Flüeler

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

Poulet, bœuf, veau | Suisse, Obwald | Stutzer et Flüeler

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.