

HOI AN DELIGHT RESTAURANT

Oberdorfstrasse 1.8953.Dietikon | +41782316186

CHE - 420.793.33

HỘI AN

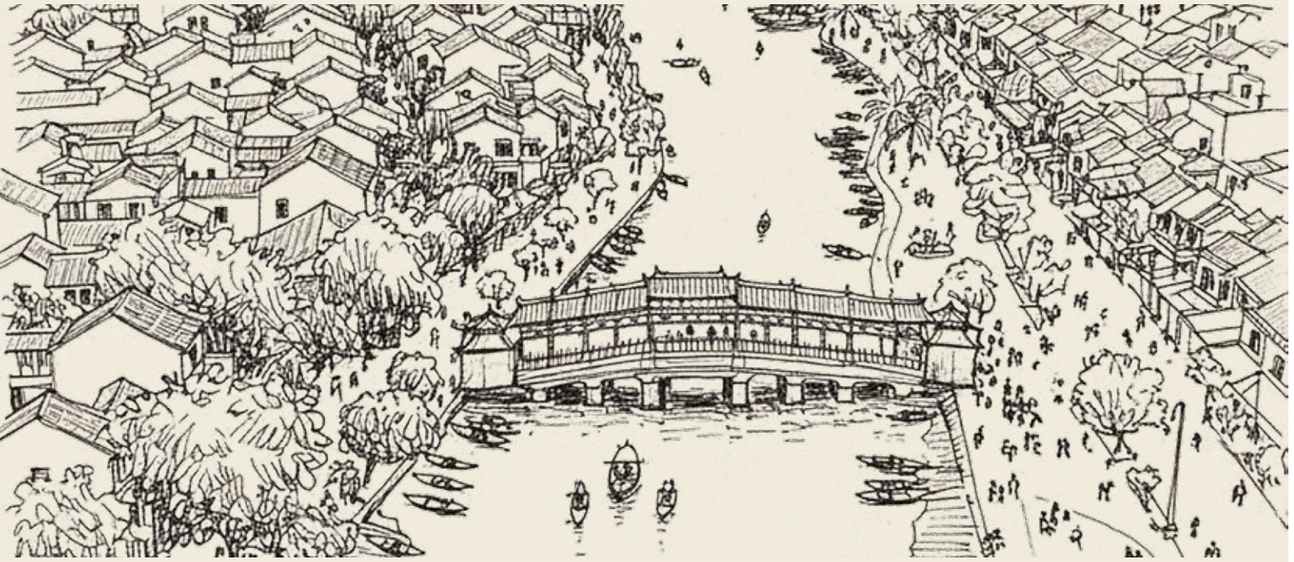
DELIGHT

Vietnamese Contemporary Cuisine



Deutsche Speisekarte

MỤC LỤC
Index



Khai Vị
/ Appetizer 04 - 05

Các Loại Bánh
/ Vietnamesische Kuchenspezialitäten 07

Món Chính
/ Suppen 09 - 10

Bánh Canh
/ Dicke Reisnudelsuppen 11

Mỳ Trứng Nhà Làm
/ Hausgemachte Eiernudeln 12

Miến
/ Glasnudeln 13

Bún Trộn
/ Lauwarme Reisnudelsalate 14

Mỳ Trứng Xào
/ Gebratene Eiernudeln 15

Udon Xào
/ Gebratene Udon-Nudeln 15

Wokgerichte
/ Pfannengerichte 16

Cà Ri
/ Vietnamesisches Curry 17

Món Chay
/ Vegetarisch 17

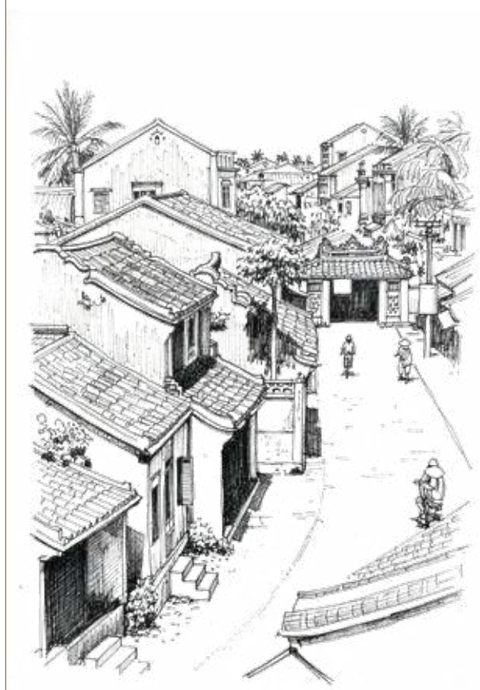
Cơm
/ Reisgerichte 18

Canh
/ Suppen 19

Cá
/ Fisch 20

Món tráng miệng
/ Desserts 22

KHAI VỊ
Appetizer



KHAI VỊ / Appetizer

1. GỎI CUỐN / SOMMERROLLEN (2 STÜCK) — CHF 9.50
Frische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern,
serviert mit Erdnusssauce und Fischsauce.
Füllung nach Wahl: Crevetten • Rindsfilet • Ente • Poulet

Vegan (gebratener Tofu - glutenfreie Variante möglich) — CHF 8.50

2. HÁ CẢO / GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN (4 STÜCK) — CHF 9.50
Gedämpfte Teigtaschen mit feiner Füllung.

3. CHẢ GIÒ CHAY / VEGANE FRÜHLINGSROLLEN (4 STÜCK) — CHF 13.50
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Shiitake-Pilzen,
Glasnudeln und frischem Gemüse.

4. CHẢ GIÒ / FRÜHLINGSROLLEN (4 STÜCK) — CHF 14.00
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Crevetten und Poulet.

5. NEM CUA BỂ / KRABBEN-FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK) — CHF 19.50
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Krabben, Crevetten,
Schweinefleisch und frischem Gemüse.

6. TÔM CHIÊN BỘT / FRITTIERTE CREVETTEN (4 STÜCK) — CHF 16.00
Knusprig frittierte Crevetten im Teigmantel, serviert mit Dip-Sauce.

7. HOÀNH THÁNH CHIÊN / FRITTIERTE WAN-TAN (4 STÜCK) — CHF 9.50
Goldbraun frittierte Teigtaschen mit Crevetten, Schweinefleisch und frischem Gemüse.
Füllung nach Wahl: Poulet • Poulet & Crevetten

8. TÔM NƯỚNG SATÉ / GEGRILLTE SATÉ-CREVETTEN — CHF 16.00
Grillspezialität: Zwei mit Saté-Sauce marinierte Crevetten,
serviert mit hausgemachter Sauce.

KHAI VỊ / Appetizer



9. GỎI ĐU ĐỦ CHAY / VEGANER PAPAYASALAT
orspeise CHF 16.50 • Hauptgang CHF 26.50
Gemischter Salat aus grüner Papaya mit Erdnusskrümeln,
frischen Kräutern und knusprigem Reispapier.

10. GỎI / VIETNAMESISCHER SALAT
Traditioneller vietnamesischer Salat mit frischen Kräutern, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und hausgemachter Sauce.

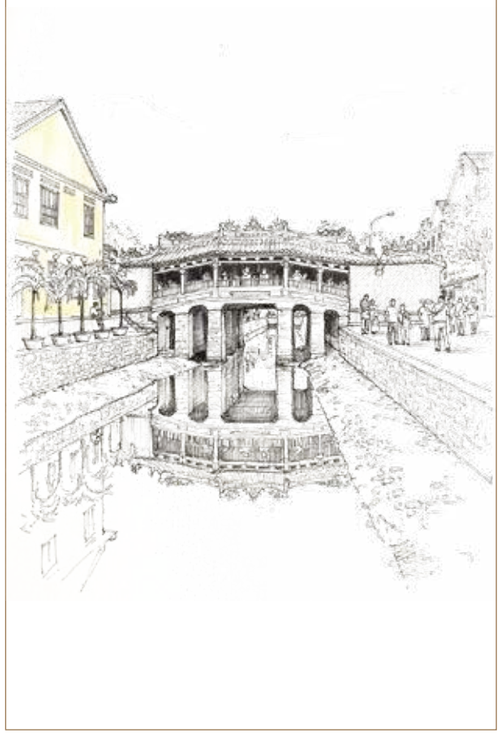
Füllung nach Wahl (Vorspeise / Hauptgang):
- Crevetten Oder Poulet - CHF 16.50 / CHF 26.50
- Rindfleisch - CHF 18.50 / CHF 27.50
- Poulet – CHF 18.50 / CHF 28.50

11. GỎI ĐU ĐỦ MẮM THÁI / PAPAYASALAT MIT THAILÄNDISCHER FISCHSAUCE
Vorspeise CHF 18.50 • Hauptgang CHF 27.50
Frischer Papayasalat mit Crevetten, Tomaten, grünen Bohnen,
frischen Kräutern und feiner thailändischer Fischsauce.

12. CÁNH GÀ CHIÊN SẢ / POULETFLÜGEL MIT ZITRONENGRAS — CHF 14.00
Knusprige Pouletflügel mit frischem Zitronengras und Knoblauch,
aromatisch mariniert nach vietnamesischer Art.

CÁC LOẠI BÁNH

Vietnamesische
Kuchenspezialitäten





CÁC LOẠI BÁNH

/ Vietnamesische Kuchenspezialitäten

1. BÁNH XÈO / VIETNAMESISCHER PFANNKUCHEN — CHF 26.50

Knuspriger vietnamesischer Pfannkuchen aus Reismehl, Sojasprossen, Karotten und frischen Kräutern.
Füllung nach Wahl: Crevetten • Rindsfilet • Poulet

Chay / Vegetarisch (Tofu, Karotten, Pilze) — CHF 23.50

/ BÁNH MÌ
Vietnamesisches Baguette

3. BÁNH MÌ HỘI AN — CHF 16.50

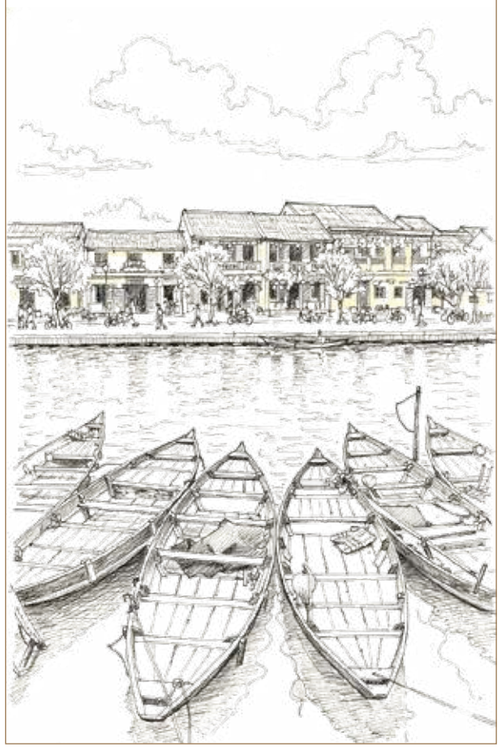
Knuspriges vietnamesisches Baguette mit frischen Kräutern, eingelegtem Gemüse und Füllung nach Wahl:

- Pâté & Char Siu vom Schwein
- Gemischt: Knuspriger Schweinebraten (Thập Cẩm)
- Poulet-Pâté & Pouletfleisch
- Chay / Vegetarisch: Tofu & vegetarische Wurst



MÓN CHÍNH

Suppen



MÓN CHÍNH

PHỞ – TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE



P1. HỘI AN PHỞ BÒ SPEZIAL — CHF 32.50

Aromatische Rinderbouillon mit Rindsfilet, Rinderbrust und Rinderbällchen,
Reisnudeln und frischen Kräutern.

P2. PHỞ BÒ — CHF 26.50

Aromatische Rinderbouilon mit Rindsfleisch, Rinderbrust,
Reisnudeln und frischen Kräutern

P3. PHỞ BÒ CHAY — CHF 26.50

Feine Gemüsebouillon mit Tofu, vegetarischen Bällchen und vegetarischem Rindfleisch,
Reisnudeln und frischen Kräutern.
(glutenfreie Variante möglich)

P4. HỘI AN PHỞ GÀ / MIẾN GÀ — CHF 27.50

Klare Pouletbouillon mit zartem Pouletfleisch und Pouletbällchen,
wahlweise mit Reisnudeln oder Glasnudeln, serviert mit frischen Kräutern.

MÓN CHÍNH

/ Suppen

BÚN & BÁNH CANH – VIETNAMESISCHE REISNUDELSUPPEN



B1. BÚN BÒ HUẾ — CHF 32.50

Traditionelle, pikante Rindsbouillon nach Huế-Art, mit Rinderrippen oder Rindsfilet,
hausgemachter Huế-Pouletwurst (Chả Huế), Reisnudeln und frischen Kräutern.

B2. BÚN BÒ — CHF 27.00

Traditionelle Rindsbouilon nach Hue _ Art , mit Rindsfleisch und
Hausgemachte Hue - Pouletwurst (chả Huế) Reisnudeln und Frischen Kräutern

---

B3. BÚN MẮM HẢI SẢN — CHF 32.50

(Mekong-Delta-Spezialität)
Traditionelle vietnamesische Bouillon auf Basis fermentierter Fischsauce (Mắm Cá)
nach Mekong-Delta-Art, mit Meeresfrüchten und Auberginen, Reisnudeln und frischen Kräutern.

B4. BÚN CÁ HẢI PHÒNG / FISCH NULDE SUPPE — CHF 28.50

Reisnudelsuppe nach Hải-Phòng-Art mit knusprigem Rottilapia-Filet,
hausgemachten Fischfrikadellen, Tomaten und Dill in klarer Fischbrühe.

BÁNH CANH

/ Dicke Reisnudelsuppen



B5. BÁNH CANH TÔM CUA — CHF 32.50

Traditionelle vietnamesische Bouillon mit Crevetten und Krabben,
hausgemachter Krabben-Fleischwurst (Chả Cua), dicken Reisnudeln und frischen Kräutern.

B6. BÁNH CANH CHẢ CÁ — CHF 28.50

Traditionelle vietnamesische Bouillon mit Crevetten, hausgemachter Fischwurst (Chả Cá),
dicken Reisnudeln und frischen Kräutern.

B7. BÁNH CANH ĐẶC BIỆT — CHF 32.50

Traditionelle vietnamesische Bouillon mit hausgemachter Fischwurst (Chả Cá),
Krabben-Fleischwurst (Chả Cua) und Crevetten, dicken Reisnudeln und frischen Kräutern.

MÌ TRỨNG NHÀ LÀM

/ Hausgemachte Eiernudeln



M1. MÌ VỊT QUAY | Eiernudeln mit Entensuppe CHF 30.50

Hausgemachte Eiernudeln in aromatischer Pouletbouillon, mit Pak Choi, Shiitake-Pilzen und knuspriger Ente.

M2. MÌ HOÀNH THÁNH | Eiernudeln mit Wantan CHF 28.50

Frisch hausgemachte Eiernudeln mit Wantan (gefüllt mit Crevetten & Fisch), serviert mit Sojasprossen oder Pak Choi.
Wahlweise mit: Poulet • Crevetten • Schweinefleisch & Crevetten

M3. MÌ XÁ XÍU | | Eiernudeln mit Charsiu CHF 28.50

Frisch hausgemachte Eiernudeln mit Char Siu & würzigem Hackfleisch, serviert mit Sojasprossen oder Pak Choi.

MIẾN

/ Glasnudeln

M1. MIẾN XÀO TÔM SỐT XO | Gebratene Glasnudeln mit XO CHF 28.50

Gebratene Glasnudeln mit Crevetten, verfeinert mit hausgemachter XO-Sauce und Sojasprossen, Paprika, mit frischen Kräutern.

M2. MIẾN XÀO ĐẬU HỦ (VEGETARISCH) | Gebratene Glasnudeln mit Tofu CHF 26.50

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Pilzen und Bambussprossen, verfeinert mit feinem Sesamöl. (glutenfreie Variante möglich)

M3. MIẾN XÀO GÀ | Gebratene Glasnudeln mit Poulet CHF 26.50

Gebratene Glasnudeln mit Poulet, Sojasprossen, Karotten und Paprika, verfeinert mit frischem Thai-Basilikum und Koriander.

M4. MIẾN XÀO BÒ | Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch CHF 27.50

Fein gebratene Glasnudeln mit zartem Rindfleisch, Sojasprossen, Karotten und Paprika, verfeinert mit frischem Koriander und Basilikum.

M5. MIẾN TRỘN BÒ | Glasnudelsalat mit Rindfleisch CHF 27.50

Glasnudeln mit Rindfleisch, saisonalem Gemüse, Mungbohnensprossen und Zwiebeln, abgerundet mit frischen Kräutern.

M6. MIẾN TRỘN ĐẬU HỦ (VEGETARISCH) | Glasnudelsalat mit Tofu CHF 25.50

Glasnudelsalat mit Tofu, Mungbohnensprossen, saisonalem Gemüse und fein geschnittenem Ei-Omelett.

BÚN TRỘN

/ Lauwarme Reisnudelsalate

X1. BÚN BÒ NAM BỘ

Vietnamesischer Reisnudelsalat mit frischem Gemüse, Kräutern,
Frühlingsrollen und gerösteten Erdnüssen. Lauwarm serviert.
Füllung nach Wahl:

- Rindfleisch CHF 28.50
- Crevetten oder Poulet CHF 26.50
- Tofu CHF 24.00

Enthält Erdnüsse

X2. BÚN BÒ LÁ LỐT & CHẢ GIÒ CHAY CHF 30.50

Vietnamesischer Reisnudelsalat mit Rindfleisch in Betelblättern (Lá Lốt),
vegetarischen Frühlingsrollen, frischem Gemüse, Kräutern
und hausgemachter Sauce. Lauwarm serviert.

X3. BÚN CHẢ HÀ NỘI CHF 28.50

Traditionelles vietnamesisches Reisnudelgericht aus Hanoi mit gegrilltem
Schweinefleisch, frischen Kräutern und hausgemachter Fischsauce. Lauwarm serviert.



MÌ TRỨNG XÀO

/ Gebratene Eiernudeln

MÌ TRỨNG XÀO / GEBRATENE EIERNUDELN

Gebratene hausgemachte Eiernudeln mit saisonalem Gemüse (Stangensellerie und Zwiebeln).
Füllung nach Wahl:

- Rindfleisch CHF 28.50
- Ente CHF 28.50
- Crevetten CHF 26.50
- Tofu CHF 23.50



UDON XÀO

/ Gebratene Udon-Nudeln

UDON XÀO / GEBRATENE UDON

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit hausgemachter Sauce.
Füllung nach Wahl:

- Rindfleisch CHF 28.50
- Crevetten oder Poulet CHF 26.50
- Tofu CHF 24.50

PHỞ XÀO / GEBRATENE REISBANDNUDELN

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse.

- mit Rindfleisch CHF 27.50
- mit Crevetten CHF 26.50
- mit Tofu CHF 24.00

WOKGERICHTE / Pfannengerichte

G1. RAU MUỐNG XÀO TỎI / WASSERSPINAT CHF 19.50
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch nach vietnamesischer Art, verfeinert mit hausgemachter Sauce.
Vegetarisch • Vegan möglich
Optional: mit Rindfleisch – CHF 28.50

G2. GÀ XÀO SẢ ỚT / POULETBRUST CHF 26.50
Zarte Pouletbrust, gebraten mit frischem Zitronengras und Chili, verfeinert mit würziger vietnamesischer Sauce. Serviert mit Reis.

G3. TÔM KHO TÀU CHF 26.50
Saftige Crevetten, langsam geschmort in karamellisierter Sauce nach vietnamesischer Art. Serviert mit Reis.

G4. BÒ XÀO SẢ ỚT / RINDFLEISCH CHF 28.50
Zartes Rindfleisch, wok-gebraten mit frischem Zitronengras und Chili, Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit aromatischer Würzsauce. Serviert mit Reis.

G5. GÀ XÀO LÁ QUẾ / POULET CHF 26.50
Zarte Pouletbrust, wok-gebraten mit frischem Thai-Basilikum, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit feiner Würzsauce. Serviert mit Reis.

G6. GÀ XÀO LÁ QUẾ HẠT ĐIỀU / POULET CHF 28.50
Zarte Pouletbrust, wok-gebraten mit frischem Thai-Basilikum und gerösteten Cashewnüssen, abgerundet mit feiner Würzsauce. Serviert mit Reis.
Schärfe nach Wunsch (mild / scharf / sehr scharf)

G7. BÒ LÚC LẮC / RINDSFILET CHF 32.50
Zartes Rindsfilet, in Würfel geschnitten, wok-gebraten mit Paprika nach vietnamesischer Art.
Beilage nach Wahl: Pommes frites oder Reis.
Allergene: Soja

G8. TÔM CHIÊN GIÒN SỐT TIÊU ĐEN / CREVETTEN CHF 28.50
Goldbraun frittierte Crevetten mit aromatischer schwarzer Pfeffersauce nach vietnamesischer Art. Serviert mit Reis.
Allergene: Gluten, Soja

G9. VỊT NƯỚNG / KNUSPRING ENTE CHF 28.50
Knusprig frittierte Ente, serviert mit frischem Gemüse und Sauce nach Wahl: Orangensauce • Currysauce • Austernsauce
Schärfe nach Wunsch (mild / scharf / sehr scharf)

G10. GEBRATENER TINTENFISCH MIT ZITRONENGRAS & CHILI CHF 26.50
Zart gebratener Tintenfisch nach vietnamesischer Art, aromatisch gewürzt mit Zitronengras und Chili.

G11. GÀ CHIÊN GIÒN SỐT CAM / KNUSPRIGES POULET MIT ORANGEN-SÜßSAUER-SAUCE CHF 26.50
Knusprig frittiertes Poulet in fruchtiger Orangen-Süßsauer-Sauce, serviert mit frischem Gemüse.

G11. MỰC XÀO CHUA NGỌT / TINTENFISCH MIT TOMATEN, ANANAS CHF 27.50
Knusprig frittiertes Poulet in fruchtiger Orangen-Süßsauer-Sauce, serviert mit frischem Gemüse.

CÀ RI / Vietnamesisches Curry



C1. CÀ RI VIỆT NAM / CARRY
Traditionelles vietnamesisches Curry mit frischem Gemüse, mild-würzig abgeschmeckt. Serviert mit Reis.
Nach Wahl:
- Poulet CHF 26.50
- Rind CHF 28.50
- Ente CHF 28.50
- Tofu CHF 24.50

Allergene: Kokosmilch

MÓN CHAY / Vegetarisch

V1. CÀ TÍM KHO CHAY VỚI ĐẬU HŨ / AUBERGINEN CHF 25.50
Zart geschmorte Auberginen mit Tofu, verfeinert mit traditioneller Würzsauce. Serviert mit Reis.
Allergene: Soja

V2. CÀ TÍM KHO LÁ LỐT CHF 26.50
Zart geschmorte Auberginen mit Betelblättern und Tofu, serviert mit würzigem vegetarischem Hackfleisch. Serviert mit Reis.
Allergene: Soja

V3. CÀ TÍM, ĐẬU HỦ, NẤM ĐÙI GÀ, XÀO SẢ ỚT CHF 27.50
Gebratene Auberginen, Tofu und Kräuterseitlinge in aromatischer Zitronengras-Chili-Sauce

V4. CÀ TÍM, ĐẬU HỦ, NẤM ĐÙI GÀ CHF 27.50
Auberginen, Tofu und fein gehacktes Poulet in aromatischer Kräuterseitlingsauce
leicht scharf

CƠM

/ Reisgerichte

C2. CƠM TRỘN / VIETNAMESISCHER BIBIMBAP
Gemischter Reis mit frischem Gemüse und hausgemachter Sauce. Serviert mit Reis.
Nach Wahl:
- Rindfleisch CHF 32.00
- Tofu & Ei CHF 25.00

Allergene: Soja, Ei

C3. CƠM CHIÊN HẢI SẢN / GEBRATENER REIS — CHF 28.50
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Ei und Gemüse nach vietnamesischer Art.
Meeresfrüchte nach Wahl: Crevetten • Crevetten & Calamari
Allergene: Krustentiere, Weichtiere, Ei, Soja

C4. CƠM CHIÊN GÀ / GEBRATENER REIS — CHF 26.50
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und gesalzenem Poulet.
Allergene: Fisch, Ei, Soja

C5. CƠM TẤM SƯỜN NƯỚNG — CHF 27.50
Gebrochener Reis mit gegrilltem Schweinefleisch oder Schweinerippchen,
serviert mit eingelegtem Gemüse und vietnamesischer Fischsauce.
Allergene: Fisch, Soja

C6. CƠM GÀ HỘI AN — CHF 27.50
Aromatischer Reis nach Hội-An-Art mit zartem Poulet,frischen Kräutern,
eingelegtem Gemüse und hausgemachter Sauce.
Allergene: Soja

C6. CƠM RANG VỊT — CHF 32.00
Gebratener Reis mit Ei Gemuse und Knuspriger Ente



CANH

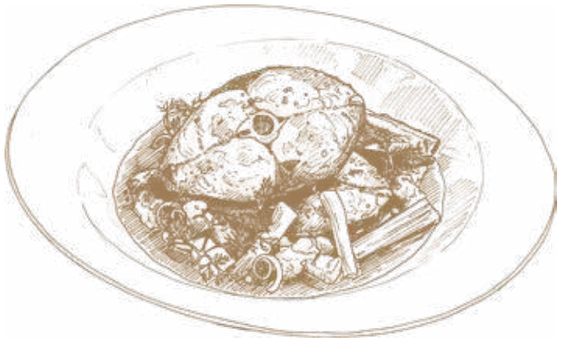
/ Suppen

Alle Canh-Gerichte werden mild zubereitet. (Tất cả các món canh đều cay nhẹ)



S1. CANH KIMCHI SƯỜN BÒ (MILD) — CHF 33.50
Pikante Kimchi-Suppe nach vietnamesischer Art mit Rind Short Rib,
Tofu und ausgewählten Pilzen.

S3. CANH KIMCHI CÁ HỒI (MILD) — CHF 30.50
Pikante Kimchi-Suppe nach vietnamesischer Art mit Lachsfilet,
Tofu und ausgewählten Pilzen.



F1. CÁ KHO TỘ — AB CHF 26.50

Traditionell geschmorter Fisch im Tontopf mit karamellisierter Sauce. Serviert mit Reis.
Zur Auswahl: Bông Lau-Fisch CHF 26.50 • Lachs CHF 28.50
Allergene: Fisch, Soja

F2. CÁ CHIÊN SỐT CHUA NGỌT / KNUSPRIG FISCHFILE

Knusprig gebratenes Fischfilet in hausgemachter vietnamesischer
Süss-Sauer-Sauce mit Ananas, Zwiebeln und frischem Gemüse. Serviert mit Jasminreis.
Nach Wahl:
- Tilapiafilet (Cá Diêu Hồng) CHF 27.50
- Wolfsbarschfilet (Cá Chẽm) CHF 32.50

F3. CÁ BÔNG LAU KHO MẮM (MILD) — CHF 27.50

Traditionell geschmorter Bông Lau-Fisch in aromatischer Fischsauce
nach Art des Mekong-Deltas (Südvietnam). Serviert mit Reis.
Allergene: Fisch, Soja

EXTRA BEILAGEN
ZUSÄTZE

Beilagen

• Jasminreis	CHF 5.50
• Pommes frites	CHF 7.50
• Extra Gemüse	CHF 8.50
• Gebratener Reis	CHF 8.00
• Gebratene Nudeln	CHF 8.00
• Vollkorn Reis (Brauner Reis)	CHF 6.50
• Extra Tofu	CHF 5.00

MÓN TRÁNG MIỆNG / Desserts

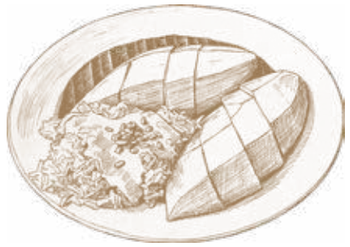
D1. XÔI XOÀI / KLEBREIS MIT MANGO — CHF 11.50
Klebreis mit frischer Mango und feiner Kokossauce.
Allergene: Kokosmilch

D2. MOCHI ICE CREAM — CHF 8.50
Japanisches Reisdessert mit cremiger Glacefüllung

D3. CHÈ THẬP CẨM — CHF 8.50
(Vietnamesische Spezialität)
Verschiedene süsse Zutaten, traditionell zubereitet und mit Kokosmilch serviert.
Allergene: Kokosmilch

D4. BÁNH BÒ NƯỚNG / KOKOSKUCHEN — CHF 8.00
Traditionell gedämpfter vietnamesischer Kuchen aus Reismehl und Kokosmilch, luftig und mild süss.
Allergene: Kokosmilch

D5. PANNA COTTA — CHF 8.50
Feine Panna Cotta, serviert mit Fruchtsauce nach Wahl:
Mango • Himbeere • Passionsfrucht
Allergene: Milch



/ Desserts - EIS

E1. COCO PARADIES — CHF 9.50
Exotisches Kokosnuss-Eis mit feiner Sahne, kombiniert mit Passionsfrucht-und Mango-Noten. Fruchtig, cremig und erfrischend

---

E2. KEM VANILLA XOÀI / VANILLE-MANGO-EIS — CHF 9.50
Hausgemachtes Vanille-Mango-Eis, fruchtig und erfrischend.
Allergene: Milch

E3 HỘI AN DESSERT VARIATION — CHF 14.50
(Mini Xôi xoài + 1 Kugel Eis + 1 Stück Kokoskuchen)

HERKUNFT DER LEBENSMITTEL

- Poulet: Schweiz
- Rind: Schweiz
- Ente: Vietnam / Thailand
- Tofu: Schweiz
- Fisch : Lachs aus Norwegen / Vietnam
- Reis: Thailand, Vietnam
- Kräuter: Thailand, Vietnam, Schweiz

HINWEISE ZU ALLERGENEN

Bei Allergien oder dem Bedarf an weiteren Informationen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Fachpersonal.