

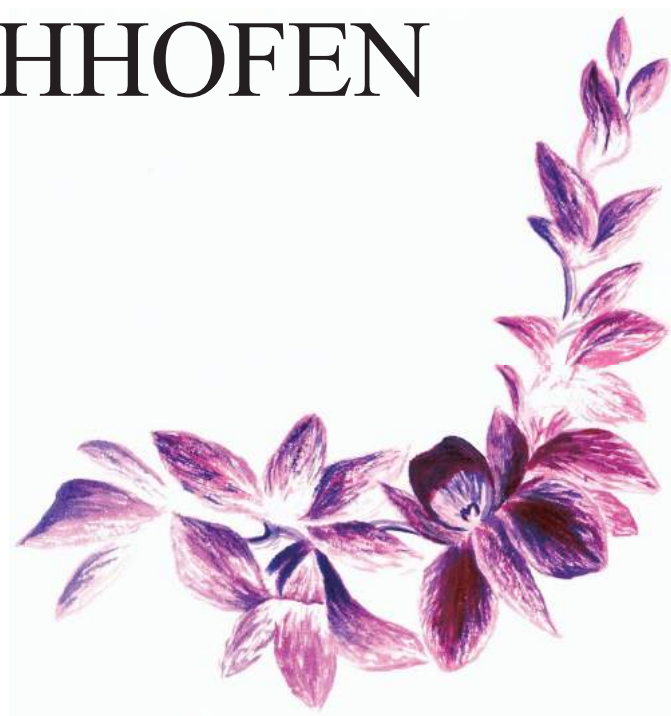
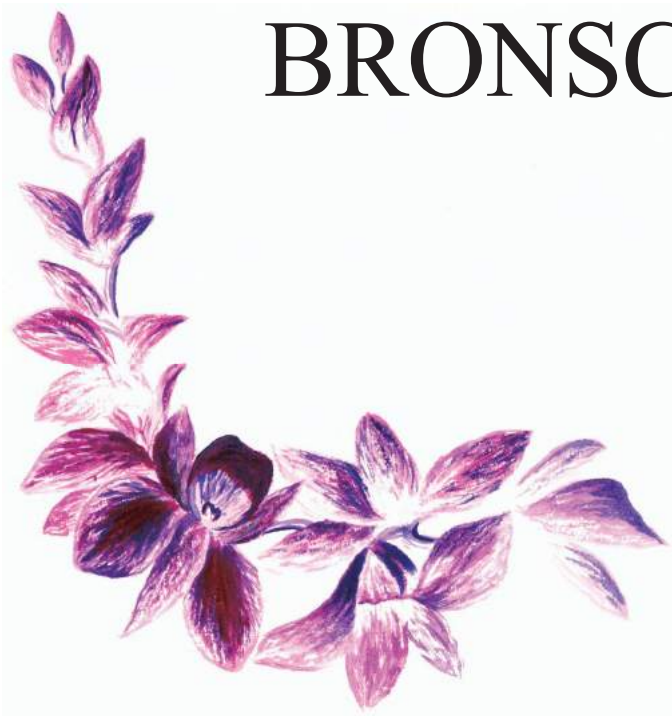


# THAI

RESTAURANT

# ORCHIDEE

BRONSCHHOFEN





# SUPPENZAUBEREIEN



## Gäng Tjüd Wunsen Phak

Glasnudelsuppe mit frischem Gemüse

Fr. 10.50

## Tom Kha Phak

Kokosmilchsuppe mit frischem Gemüse

Fr. 11.50

## Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Pouletstückli und frischen Champignons

Fr. 12.50

## Tom Wan Prion Phed

Scharfe Gewürzsuppe mit Glasnudeln und Pouletstückli

Fr. 12.50

## Tom Yam Gung

Scharf-saure Crevettensuppe mit Galgant, Tomaten und Kaffirlimettenblättern

Fr. 13.50

## Thai Orchidee Chili-Index



= mild



= scharf



= sehr scharf



= Thai scharf

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unser Personal.**



# VORSPEISEN



## **Thai Orchidee**

**Fr. 18.50**

Vorspeisenspezialitäten mit Erdnuss- und süss-saurer Sauce

## **Gai Sate**

**Fr. 12.50**

Pouletspiessli mit Erdnusssauce und kleinem Salat

## **Pho Phia**

**Fr. 11.50**

Vegetarische Frühlingsröllchen mit kleinem Salat und süss-saurer Sauce

## **Samosa**

**Fr. 11.50**

Gemüsetäschchen mit kleinem Salat und süss-saurer Sauce

## **Thung Thong (Goldsäckli)**

**Fr. 11.50**

Vegetarische Teigtäschchen mit kleinem Salat und Pflaumensauce

## **Pla Tod Grop**

**Fr. 13.50**

Thailändische Fischknusperli mit kleinem Salat und süss-saurer Sauce

## **Gung Hom Pha**

**Fr. 14.50**

Panierte Riesencrevetten mit kleinem Salat und süss-saurer Sauce



# SALATFREUDEN



## **Jam Yai**

**Fr. 10.50**

Bunt gemischter Salat mit würzigem Thai-Dressing

## **Som Tam Tai**

**Fr. 12.50**

Papayasalat mit Karotten, Erdnüssen und Tomaten

## **Som Tam Phonlamai**

**Fr. 12.50**

Pikant-süßer Früchtesalat

## **Jam Mamuang**

**Fr. 13.50**

Pikanter Salat mit süssen Mangos und Frühlingszwiebeln

## **Jam Wunsen Gai**

**Fr. 13.50**

Pikanter, lauwarmer Glasnudelsalat mit Pouletstückli

## **Jam Samonprai Pla**

**Fr. 14.50**

Kräutersalat mit Fischknusperli, Ingwer, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, roten Zwiebeln, Lauch, Koriander, Thai-Basilikum, Chilis, Tomaten, Knoblauch und Cashewnüssen

## **Jam Thalee**

**Fr. 15.50**

Meeresfrüchtesalat mit Frühlingszwiebeln und Limettendressing





# HAUPTGERICHTE



*WÄHLEN SIE ZWISCHEN GEFLÜGEL,  
FLEISCH, FISCH UND CREVETTEN*

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>Pouletbrust</b>     | <b>Fr. 28.50</b> |
| <b>Schweinefleisch</b> | <b>Fr. 27.50</b> |
| <b>Rindfleisch</b>     | <b>Fr. 33.50</b> |
| <b>Ente</b>            | <b>Fr. 34.50</b> |
| <b>Kalbfleisch</b>     | <b>Fr. 34.50</b> |
| <b>Fischfilet</b>      | <b>Fr. 29.50</b> |
| <b>Crevetten</b>       | <b>Fr. 33.50</b> |

## Herkunft

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Schweinefleisch:           | Schweiz                     |
| Rindfleisch:               | Schweiz                     |
| Kalbfleisch:               | Schweiz                     |
| Poulet:                    | Schweiz, Brasilien          |
| Ente:                      | Ungarn                      |
| Fisch (Tilapia, Pangasius) | Vietnam, Südafrika, diverse |
| Crevetten                  | Vietnam, Südafrika, diverse |
| Meeresfrüchte              | Vietnam, Südafrika, diverse |

## Gäng Garrieh

Milder gelber Curry mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln, Erbsen, Kartoffeln, Bananen, Kiwis und Mandelsplittern

## Gäng Kiouwan

Pikanter grüner Curry mit Kokosnussmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Erbsen, Zucchini und süßem Thai-Basilikum (je nach Saison mit frischen Spargeln)

## Gäng Däng Phonlamai

Pikanter roter Curry mit Kokosnussmilch und frischen Früchten

## Gäng Panäng

Milder, roter Curry mit Kokosnussmilch, Karotten, grünen Bohnen, Peperoni, süßem Basilikum und Rambutan-Früchten

## Gäng Tschutschi

Würziger Kräutercurry mit Kokosnussmilch, grünen Bohnen, Erbsen, Peperoni und Karotten

## Gäng Masaman

Milder Erdnusscurry mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Cashewnüssen

## Pad Ped (klarer Curry ohne Kokosnussmilch)

Scharfer roter Curry mit grünen Bohnen, Bambus, Erbsen, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

## Gäng Pa Gachai (klarer Curry ohne Kokosnussmilch)

Scharfer Curry mit Gachaiwurzel, frischem Pfeffer, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

## Pad Grapau

Scharf-würziges Gericht mit Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Karotten, Bambus, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern



## Priauwan

Süss-sauer mit Ananas, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Peperoni und frischen Champignons

## Pad Homjai

Gericht an süsslich-pikanter Sojasauce mit viel Zwiebeln, Broccoli, Peperoni, Knoblauch und Tomaten

## Pad Tschaa 🌶️🌶️🌶️

Scharfes Gericht an dunkler Soja-Austernpilzsauce mit Chilis, Knoblauch, Ingwer, schwarzem Pfeffer, Peperoni, Gachaiwurzel, Kaffirlimettenblättern und süssem Thai-Basilikum

## Pad King 🌶️

Würziges Gericht an klarer Sauce mit jungem Ingwer, Knoblauch, Peperoni, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Karotten

## Pad Metmamuang

Mildes Gericht mit Soja-Austernpilzsauce, Cashewnüssen, Chinakohl, Karotten, Zwiebeln, Lauch und frischen Champignons

## Ped Grop

Gebratene Entenbrust an Sojasauce, Trauben, Babymais, Peperoni und Knoblauch





# Aus dem Meer



## Alle Gerichte - gemischtes Seafood Fr. 35.50

(Crevetten, Fisch, Fischballs, Tintenfisch, Muscheln und Surimi)

### Pad Grapau

Scharf-würziges Gericht mit Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Karotten, Bambus, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

### Pad King

Würziges Gericht an klarer Sauce mit jungem Ingwer, Knoblauch, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Karotten

### Pad Tschaa

Scharfes Gericht an dunkler Soja-Austernpilzsauce mit Chilis, Knoblauch, Ingwer, schwarzem Pfeffer, Peperoni, Gachaiwurzel, Kaffirlimettenblättern und süßem Thai-Basilikum

### Gäng Pa Gachai (klarer Curry ohne Kokosnussmilch)

Scharfer Curry mit Gachaiwurzel, frischem Pfeffer, grünen Bohnen, Karotten, Peperoni, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

### Pad Ped (klarer Curry ohne Kokosnussmilch)

Scharfer roter Curry mit grünen Bohnen, Bambus, Erbsen, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

### Gäng Tschutschi

Würziger Kräutercurry mit Kokosnussmilch, Bohnen, Peperoni und Karotten

### Pad Homjai

Süßlich-pikante Sojasauce mit Zwiebeln, Broccoli, Knoblauch und Tomaten

### Pad Metmamuang

Mildes Gericht mit Sojasauce, frischen Champignons, Cashewnüssen, Chinakohl, Karotten und Zwiebeln





# VEGETARISCH



**Alle Gerichte**

**Fr. 26.50**

## **Namanhoi**

Gemischtes Saisongemüse an mild-würziger Sojasauce

## **Pad Tai**

Gebratene Reisnudeln mit Ei, an süss-saurer Tamarindensauce, grünen Bohnen, Karotten, Erdnüsse, Sojasprossen und Limetten

## **Pad Wunsen Tauhuh Phak**

Gebratene Glasnudeln mit Ei, Tofuwürfeln und Saisongemüse

## **Kau Pad Khai Phak**

Gebratener Reis mit frischem Gemüse und Ei

## **Pho Phia Phak**

Zwei grosse Frühlingsrollen mit frischen Früchten, Salaten und süss-saurer Sauce

## **Gäng Däng Phonlamai**

Pikanter roter Curry mit Kokosnussmilch und frischen Früchten

## **Gäng Kiouwan Phak** 🌶️

Pikanter grüner Curry mit Kokosnussmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Erbsen, süßem Thai-Basilikum und frischem Gemüse

## **Masaman Manted**

Milder Erdnusscurry mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Cashewnüssen

## **Gäng Garrieh Manted**

Milder gelber Curry mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln, Kartoffeln, Bananen, Kiwis und Mandelsplittern

## **Pad King Tauhuh** 🌶️

Gebratene Tofuwürfel an würziger klarer Sauce mit jungem Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Karotten





# BEILAGEN



## **Thai-Reis**

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen gedämpften Parfüm-Reis

## **Thai Reis Extra**

Extraportionen

**Fr. 5.–** pro Person

## **Kau Pad Khai**

Gebratener Reis mit Ei

**Fr. 5.–** pro Person

## **Pad Guitiod Khai**

Gebratene Reismnudeln mit Ei

**Fr. 5.–** pro Person

## **Pad Wunsen Khai**

Gebratene Glasnudeln mit Ei

**Fr. 5.–** pro Person

