



**THAI**  
RESTAURANT  
**ORCHIDEE**  
BRONSCHHOFEN

# SUPPENZAUBEREIEN

## Gäng Tjud Wunsen Phak\*

Fr. 10.50

Glasnudelsuppe mit frischem Gemüse

## Tom Kha Phak\*

Fr. 11.50

Kokosmilchsuppe mit frischem Gemüse

## Tom Kha Gai

Fr. 12.50

Kokosmilchsuppe mit Pouletstückli und frischen Champignons

## Tom Wan Prion Ped

Fr. 12.50

Scharfe Gewürzsuppe mit Glasnudeln und Pouletstückli

## Tom Yam Gung

Fr. 13.50

Scharf-saure Crevettensuppe mit Galgant, Tomaten und Kaffirlimettenblättern

## Thai Orchidee Chili-Index



= mild



= scharf



= sehr scharf



= Thai scharf

**\*mit Stern gekennzeichnet, sind alle veganen Gerichte**

**\*\*vegane Zubereitung möglich**

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen oder veganer Zubereitung, 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 Pholamai\*\***

**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):	Thailand , Vietnam, diverse
Crevetten:	Thailand , Vietnam, diverse
Meeresfrüchte:	Thailand , Vietnam, diverse

## Gäng Garrieh

Mildes gelbes Curry mit Kokosnussmilch, Süsskartoffeln, Erbsen, Kartoffeln, Bananen, Kiwis und Mandelsplittern

## Gäng Kiouwan

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

## Gäng Däng Pholamai

Pikantes rotes Curry mit Kokosnussmilch und frischen Früchten

## Gäng Panäng

Mildes rotes Curry mit Kokosnussmilch, Karotten, grünen Bohnen, Peperoni, süßem Basilikum und Rambutan-Früchten

## Gäng Tschutschi

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

## Gäng Masaman

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

## Pad Ped (klares Curry ohne Kokosnussmilch)\*\*

Scharfes rotes Curry mit grünen Bohnen, Bambus, Erbsen, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

## **Gäng Pa Gachai (klares Curry ohne Kokosnussmilch) 🌶️🌶️🌶️🌶️**

Scharfes 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

# 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 (klares Curry ohne Kokosnussmilch)

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

### Pad Ped (klares Curry ohne Kokosnussmilch)

Scharfes rotes Curry mit grünen Bohnen, Bambus, Erbsen, Thai-Auberginen, scharfem Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblättern

### Gäng Tschutschi

Würziges 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 Reismudeln 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 Frühlingssrollen mit frischen Früchten, Salaten und süss-saurer Sauce

# VEGETARISCH

**Alle Gerichte**

**Fr. 26.50**

## **Gäng Däng Pholamai**

Pikantes rotes Curry mit Kokosnussmilch und frischen Früchten

## **Gäng Kiouwan Phak**

Pikantes grünes Curry mit Kokosnussmilch, Bambus, Thai-Auberginen, Erbsen, süßem Thai-Basilikum und frischem Gemüse

## **Masaman Manted**

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

## **Gäng Garrieh Manted**

Mildes gelbes 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

**inklusive**

## Thai Reis Extra\*

Extraportionen

**Fr. 5.–** pro Portion

## Kau Pad Khai\*\*

Gebratener Reis mit Ei

**Fr. 5.–** pro Portion

## Pad Guitiau Khai\*\*

Gebratene Reismudeln mit Ei

**Fr. 5.–** pro Portion

## Pad Wunsen Khai\*\*

Gebratene Glasnudeln mit Ei

**Fr. 5.–** pro Portion