

Unsere Geheimtipps

Verwöhn-Menü „Phakbring“

Pho Phia

Hausgemachte Frühlingsrolle

Tom Ka Gai

Würziges Kokosmilchsüppchen mit
Zitronengras und Koriander

Gäng Kiou Wan Gai

Zarte Pouletbruststückchen

an klassischer grüner Currysauce

mit Eier-Auberginen, süßem thailändischem Basilikum

und Kaffirlimonenblättern

Parfümreis

Sapparat

Frische Ananas mit Kokosnussglace

Weaw + Peter Mesmer-Chaiyanto

Hauptstrasse 38 · 9552 Bronschhofen
Telefon 071 911 14 74 · Natel 079 427 09 76
www.thaiorchidee.ch · info@thaiorchidee.ch



Verwöhn-Menü „Thai Orchidee“

Gai Sate

Marinierte Pouletspiesschen

Jam Yai

Gemischter Salat

an erfrischendem Dressing

Kau Pad Nüa

Pikante Rindshuftstreifchen

mit roten Chilischoten, Peperoni,

Knoblauch und Bambussprossen

Parfümreis

Gaafää Jen

Vanille- und Schoggiglace

mit heissem Espresso übergossen

Weaw + Peter Mesmer-Chaiyanto

Hauptstrasse 38 · 9552 Bronschhofen
Telefon 071 911 14 74 · Natel 079 427 09 76
www.thaiorchidee.ch · info@thaiorchidee.ch