

## Herzlich Willkommen im Restaurant Thai Orchidee

Die Geburtsstunde des Thai Orchidee war im April 2004. Seinerzeit war dies gewagt aber auch exotisch. Mit viel Leidenschaft, Fleiss und Qualität hat sich das Thai Orchidee behauptet und bietet seitdem eine Küche, die jeden Gaumen verzaubert.

Typisch für unsere Thai-Küche ist die Gewürzvielfalt und der hohe Anteil an Frischprodukten. Wir verwenden weitestgehend regional Schweizer, sowie original thailändische Zutaten von allerhöchster Qualität und Güte.

Der Grossteil unseres Gemüses wird in Biolandwirtschaft erzeugt. Unser Fleisch stammt von heimischen Schweizer Bauern und Geflügelzüchtern.

Wir machen keine Kompromisse bei der Frische und Qualität unserer Rohstoffe und Zutaten.

Lassen Sie sich von unseren intensiven Geschmacksnuancen verzaubern.

Wir wünschen einen guten Appetit.  
Oder wie der Thailänder sagen würde: ทานให้อร่อยนะ

### Tipps für Ihren kulinarischen Aufenthalt

Wählen Sie Ihre gewünschte Schärfe. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte in Ihrer Schärfe nur bedingt abänderbar sind.

#### Thai Orchidee Chili-Index



= mild



= scharf



= sehr scharf



= Thai scharf

\*mit Stern gekennzeichnet, sind alle veganen Gerichte

\*\*mit zwei Sternen ist die vegane Zubereitung möglich

Geben Sie uns Bescheid, sofern Sie einen Rechaud zum Warmhalten Ihrer Speisen wünschen.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen oder veganer Zubereitung, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

# SUPPENZAUBEREIEN

**Tom Kha Phak\*** ต้มข่าผัก Fr. 14.50  
Kokosmilchsuppe mit knackig, frischem Gemüse

**Tom Jam Gung** 🌶️🌶️ ต้มยำกุ้ง Fr. 16.50  
Scharf-saure Crevetten Suppe mit  
Galgant, Tomaten und Kaffirlimettenblättern

# VORSPEISEN

**Gai Sate** ไก่สะเต๊ะ Fr. 16.50  
Hausgemachte Pouletspeisli an Erdnussauce und Bio Salatbouquet

**Pho Phia\*** ฝอยเต๋ย Fr. 13.50  
Vegetarische Frühlingröllchen an Bio Salatbouquet und süss-saurer Sauce

**Samosa\*** ซ่าโมซ่า Fr. 13.50  
Gemüsetäschchen an Bio Salatbouquet und süss-saurer Sauce

**Gung Hom Pha** กุ้งห่มผ้า Fr. 16.50  
Panierte Riesencrevetten an Bio Salatbouquet und süss-saurer Sauce

# SALATFREUDEN

**Som Tam Tai\*\*** ส้มตำไทย Fr. 15.90  
Original thailändischer Papaya Salat mit Karotten, Erdnüssen und Tomaten

**Jam Mamuang\*\*** ยำมะม่วง Fr. 15.90  
Pikanter Salat mit süssen Mangos und Frühlingzwiebeln

# HAUPTGERICHTE

Wählen Sie zwischen Vegetarisch, Tofu,  
Geflügel, Fleisch, Fisch oder Crevetten

<b>Vegetarisch</b> มังสวิรัติ	Fr. 36.50
<b>Tofu - Schweiz</b> เต้าหู้	Fr. 37.50
<b>Schweinefleisch - Schweiz</b> หมู	Fr. 37.50
<b>Pouletbrust - Schweiz</b> ไก่	Fr. 38.50
<b>Rindfleisch - Schweiz</b> เนื้อ	Fr. 39.50
<b>Kalbfleisch - Schweiz</b> เนื้อลูกวัว	Fr. 41.50
<b>Ente - Ungarn</b> เป็ด	Fr. 39.50
<b>Fischfilet - Thailand, Vietnam</b> ปลา	Fr. 37.50
<b>Crevetten - Thailand, Vietnam</b> กุ้ง	Fr. 40.50

## Gäng Garrieh – Signature Dish แกงกะหรี่

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

## Gäng Kiauwan – Signature Dish แกงเขียวหวาน

Pikantes grünes Curry mit Kokosnussmilch, Erbsen, Peperoni, Zucchetti und süßem Thai-Basilikum (saisonal mit frischen Spargeln)

## Gäng Däng Pholamai แกงแดงผลไม้

Pikantes rotes Curry mit Kokosnussmilch mit frischen regionalen und exotischen Früchten

## Gäng Däng Phak – Signature Dish แกงแดงผัก

Pikantes rotes Curry mit Kokosnussmilch und frischem Gemüse

## Gäng Masaman – Signature Dish แกงมัสมั่น

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

## Pad Grapau\*\* 🌶️🌶️ ผัดกระเพา

Scharf-würziges Gericht mit Chilis, Knoblauch, grünen Bohnen, Peperoni, Karotten und scharfem Thai-Basilikum

## Pad King\*\* 🌶️ ผัดขิง

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

## Pad Tai – Signature Dish ผัดไท

Gebatene Reismudeln mit Ei, an süss-saurer Tamarindensauce, Karotten, Erdnüsse, Sojasprossen und Limette

## Kau Pad Khai Phak\*\* ข้าวผัดไข่ผัก

Gebatener Reis mit frischem Gemüse, Limette und Ei

# BEILAGEN

## Jasmin-Reis\* ข้าวสวย

Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen gedämpften Parfüm-Reis

inklusive

## Jasmin Reis Extra\* ข้าวสวยพิเศษ

Extraportionen gedämpfter Parfüm-Reis

Fr. 5.90 pro Portion

## Schwarzer Reis\* ข้าวดำ

Anstelle von gedämpften Parfüm-Reis

Fr. 7.90 pro Portion

## Kau Pad Khai\*\* ข้าวผัดไข่

Gebatener Reis mit Ei

Fr. 7.90 pro Portion

## Pad Guitiau Khai\*\* ผัดก๋วยเตี๋ยวไข่

Gebatene Reismudeln mit Ei

Fr. 7.90 pro Portion

Alle Preise verstehen sich in CHF und gesetzlich geltender Mehrwertsteuer.