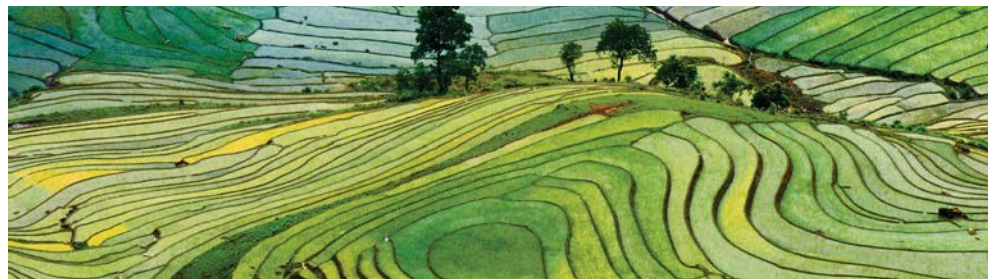


## Orchidee vietnamese fine dining

Herzlich willkommen im Restaurant Orchidee, wo die traditionelle vietnamesische Esskultur gepflegt wird. Entdecken Sie die vietnamesische Küche, wie sie wirklich ist. Frischeste Zutaten werden so zubereitet und kombiniert, dass sie ihren wahren Charakter entfalten. Unverfälscht, frisch, natürlich, echt – so könnte man die vietnamesische Kochkunst kurz umschreiben.

Wir laden Sie herzlich ein, sich überraschen zu lassen und Neues auszuprobieren. Von der Vorspeise über die Hauptgerichte bis zum Dessert. Wenn Sie nicht sicher sind, welches der aufgeführten Gerichte genau das trifft, worauf Sie momentan Lust haben: Zögern Sie nicht, sich von uns beraten zu lassen. Denn wir möchten, dass Sie mit einem Lächeln nach Hause gehen.



## Fleisch und Fischgerichte

### Vorspeisen

#### **5 Mon an khai vi**

Variation aus fünf köstlichen Vorspeisen

**25.–**

#### **Tom nuong muoi ot**

Grillierte Black-Tiger-Krevetten, gewürzt mit Chili

**18.–**

#### **Bo cuon la lot**

Aromatische, mit Zitronengras gewürzte Rindfleischrollen, im Weinblatt eingehüllt, serviert auf einem Reisnudelsalat, mit Erdnüssen ergänzt

**17.50**

#### **So diep nuong muoi ot**

Grillierte Jakobsmuscheln, gewürzt mit Chili

**22.–**

#### **Goi cuon**

Krevetten im Reispapier eingerollt, mit verschiedenen Kräutern und einer speziellen, mit Erdnüssen verfeinerten Sauce

**15.–**

#### **Muc chien xu**

Knusprig gebackene Tintenfische im Mehlmantel, dazu passende Chilisauce

**15.–**

#### **Hoanh thanh chien**

Gebackene Wantan mit einer Füllung aus Krevetten und Schweinefleisch, mit scharfem Dressing zum Selberwürzen

**15.–**

#### **Tom chien com dep**

Gebackene Krevetten im grünen Klebreismantel  
Ergänzt mit einer Chilisauce

**15.–**

#### **Cha gio ga**

Gebackene vietnamesische Frühlingsrollen mit einer feinen Poulet- und Gemüsefüllung, ergänzt mit frischen Kräutern

**15.–**

## Salate

<b>Goi xoai (Saisonal)</b>	15.–
Mangosalat mit Krevetten, Erdnüssen und frischen Kräutern Oder mit Poulet	15.–
<b>Goi du du</b>	15.–
Papayasalat mit Krevetten, Erdnüssen und frischen Kräutern	
<b>Goi bo</b>	15.–
Rindfleischstreifen und verschiedene Gemüse an einem speziellen Hausdressing mit Koreander (scharf)	

## Suppen

Für die jeweiligen Suppengerichte werden hausgemachte Bouillons verwendet, welche über mehrere Stunden vor dem Anrichten entsprechend gekocht werden. Keine Fertigprodukte, «just pure Vietnam»

<b>Xup Tran chau</b>	13.–
Eiersuppe mit Krabbenfleisch und Enokipilzen, abgeschmeckt mit Sesamsauce	<b>Klein Gross</b>
<b>Xup hoan thanh</b>	13.– 25.–
Wantansuppe mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln und gerösteten Zwiebeln, abgeschmeckt mit schwarzem Pfeffer	
<b>Pho bo</b>	23.– 30.–
Suppe mit flachen Reismudeln, Rindfleisch und Sojasprossen verfeinert mit diversen Kräutern	
<b>Mien ga</b>	21.– 27.–
Glasnudelsuppe mit Pouletbruststreifen, Sojasprossen und gerösteten Zwiebeln, verfeinert mit diversen Kräutern	

## Hauptgerichte mit Reis

<b>Vit chien gion</b>	<b>42.50</b>
Knusprig gebratene Ente auf Pak choy Gemüse, serviert mit einer hausgemachten Ingwersauce	
<b>Vit sot thom</b>	<b>42.50</b>
Knusprig gebratene Ente an einer speziellen Chili-, Ananas-, Peperoni-Sauce	
<b>Bo xao lan</b>	<b>39.50</b>
Rindfleischstreifen mit Gemüse und Erdnüssen an einer leichten Currysauce	
<b>Bo xao satay</b>	<b>39.50</b>
Rindfleischstreifen an einer hausgemachten Satay-Sauce, ergänzt mit Lauch, Bambus und Erdnüssen	
<b>Ca-ri tom</b>	<b>42.–</b>
Black-Tiger-Krevetten an Kokosnussmilch-Curry mit Kartoffeln und Zuchetti	
<b>Tom rang muoi</b>	<b>42.–</b>
Gebratene Black-Tiger-Krevetten mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer an leichter Sojasauce, begleitet von verschiedenen Gemüsen	
<b>Muc xao sa ot</b>	<b>38.50</b>
Sautierter Tintenfisch an Zitronengras, mit Peperoni und Zwiebeln	
<b>Ca xao chua ngot</b>	<b>41.–</b>
Redsnapper im Mehlmantel an einer süß-sauer Sauce, mit Gurken, Ananas und Peperoni, verfeinert mit Frühlingszwiebeln	
<b>Cari so diep</b>	<b>45.–</b>
Jakobsmuscheln verfeinert mit einem hausgemachten, leichten Kokosnussmilch-Curry	

**Cari ga** **38.50**  
Pouletbruststreifen an Kokosnussmilch-Curry mit Kartoffeln  
und Zucchetti

**Ga xao hat dieu** **38.50**  
Gebratene Pouletbruststreifen mit Gemüse, Cashew-Nüssen,  
verfeinert mit Frühlingszwiebeln

**Ga xao sa ot** **38.50**  
Gebratene Pouletbruststreifen mit Zitronengras und Chili,  
mit verschiedenem Gemüse

**Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen gedämpften Jasminreis  
(im Preis inbegriffen).**

# Hauptgerichte mit gebratenen Nudeln

**Bun bo xao** 39.–

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und Erdnüssen,  
serviert mit Reismudeln und frischen Kräutern (lauwarm)

**Bun cha gio ga** 36.–

Lauwarme Reismudeln mit gebackenen Frühlingsrollen an einer  
feinen Poulet und Gemüsefüllung, ergänzt mit frischen Kräutern  
und Erdnüssen

**Hu tieu xao hai san** 39.50

Reismudeln gebraten mit Meeresfrüchten, Sojasprossen und Gemüse  
Oder mit Rindfleisch

38.50

**Mi xao gion** 39.50

Knusprig gebratene Eiernudeln mit Krevetten, Rindfleisch  
und Poulet, ergänzt mit verschiedenem Gemüse

## Fleisch- und Fischdeklaration

Poulet, Rindfleisch und Schweinefleisch: Schweiz

Ente: Frankreich, Thailand

Krabbenfleisch: Kanada

Tintenfisch: Spanien

Black-Tiger-Krevetten und Fisch: Vietnam, Schweiz

Jakobsmuscheln: USA

## Vorspeisen

### Goi chay

Tofublattsalat an einem speziellen Hausdressing mit Koriander (scharf)

13.–

### Cha gio chay

Gebackene vietnamesische Frühlingsrollen mit einer feinen Gemüsefüllung, ergänzt mit frischen Kräutern

15.–

### Goi xoai (Saisonal)

Mango-Salat mit Erdnüssen und frischen Kräutern

13.–

## Hauptgerichte

### Dau hu xao rau thap cam

Sautierter Tofu und asiatisches Gemüse, ergänzt mit einer würzigen Sojasauce

31.–

### Dau hu ca-ri

Tofu an Kokosnussmilch-Curry mit verschiedenem Gemüse

31.–

### Mi xao gion chay

Knusprig gebratene Eiernudeln mit Tofu, ergänzt mit verschiedenem Gemüse

33.–

### Bun cha gio chay

Lauwarme Reisnudeln mit gebackenen Frühlingsrollen und frischen Kräutern, ergänzt mit Erdnüssen

33.–

### Hu tieu xao chay

Reisnudeln gebraten mit Tofu, Sojasprossen und Gemüse

33.–

## Menü Surprise mit 5 Gängen

Mit dem Menü Surprise servieren wir Ihnen einen abwechslungsreichen Querschnitt durch die vietnamesische Küche. Lassen Sie sich gleich fünf Mal in Folge überraschen. Von der Vorspeise über die Hauptspeisen bis zum Dessert genießen Sie ein 5-Gang-Menü der besonderen Art.

Ab 2 Personen möglich

**pro Person 85.–**

## Mittagsmenü Mittagsmenü

Täglich frisch zubereitete Menüvariationen.  
Vegetarisch, mit Fisch oder mit Fleisch

**ab 20.– bis 24.–**

## Take-away Take-away

Frisch zubereitete Menüs  
Vegetarisch, mit Fisch oder mit Fleisch  
Abend: Bestellung aus der «Menükarte Abend» möglich mit 10 % Rabatt

**ab 20.–**



<b>Desserts</b>	<b>Vietnamesischer Eismilchkaffee</b>	<b>10.–</b>
	<b>Vietnamesischer Kaffee mit Vanilleglace</b>	<b>13.–</b>
	<b>Früchtesalat</b>	<b>10.–</b>
	<b>Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen</b> ergänzt mit einer Kugel Glace nach Wahl	<b>13.–</b>
	<b>Frittierte vietnamesische Baby-Bananen</b> verfeinert mit Kokosnusscrème und Sesam, ergänzt mit einer Kugel Mangosorbet (15 Minuten Wartezeit)	<b>13.–</b>
	<b>Hausgemachter Maniokkuchen</b> mit einer Kugel Vanilleglace	<b>13.–</b>
	<b>Feine Glacen und Sorbets</b> Mango- und Zitronensorbet Kokos-, Vanille- und Schokoladenglace Ergänzt mit Früchten	<b>pro Kugel 7.–</b>

## Getränke **Mineralwasser**

<b>Valsler Silence, 50 cl (ohne Kohlensäure)</b>	<b>6.50</b>
<b>Valsler Classic, 50 cl (mit Kohlensäure)</b>	<b>6.50</b>
<b>Gazosa, 33 cl</b> Limone, Mandarino	<b>6.50</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl</b>	<b>5.-</b>
<b>Rivella rot, 33 cl</b>	<b>5.-</b>
<b>Ice Tea Lemon, 33 cl</b>	<b>5.-</b>
<b>Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon, 20 cl</b>	<b>5.-</b>
<b>Hausgemachtes Soda Lemon mit Eis, 30 cl</b>	<b>6.-</b>
<b>Hausgemachtes Soda Lemon mit Eis, 50 cl</b>	<b>8.-</b>

## **Tee**

<b>Premiumjasmintee</b>	<b>8.-</b>
<b>Jasmin-, Ingwer-, Grün- oder Lotustee</b>	<b>7.-</b>

## **Kaffee**

<b>Espresso/Ristretto</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso/Ristretto macchiato</b>	<b>4.80</b>
<b>Doppelter Espresso/Ristretto</b>	<b>6.50</b>
<b>Kaffee Crème, Schale</b>	<b>5.-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>6.-</b>
<b>Vietnamesischer Eismilchkaffee</b>	<b>10.-</b>

## Aperitif

<b>Hausaperitif «Lady Drink», 6 cl</b>	<b>11.50</b>
Dry White Port mit Schweppes Tonic Water, Eis und Zitrone	
<b>Hausaperitif «Gentlemen's Drink», 6 cl</b>	<b>11.50</b>
Vermouth Lillet rouge mit Eis und Orange	
<b>Orchidee-Garden (alkoholfrei)</b>	<b>11.50</b>
Orangensaft, Passionsfrucht, Mangosirup, Ginger Ale, Eis und Minze	
<b>Campari (Soda oder Orangensaft), 6 cl (23 Vol.-%)</b>	<b>9.50</b>
<b>Martini weiss oder rot, 6 cl (15 Vol.-%)</b>	<b>8.50</b>
<b>Gespritzer Weisswein, süss oder sauer (20 cl)</b>	<b>9.50</b>
<b>Schaumwein</b>	<b>9.50</b>
Cava Villa Conchi Brut Cava DO	
Mineralische Frische und Eleganz aus Barcelona	

## Offene Weine, 1dl **Weissweine**

<b>Terre Alte</b>	<b>8.50</b>
Der weisse Klassiker aus der Rotweintraube mit sehr harmonischem Geschmack	
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>9.50</b>
Harmonischer Wein aus besten Schieferlagen im Burgenland vom Kultwinzer Joseph Umathum	
<b>José Pariente Verdejo</b>	<b>9.50</b>
Mit 3 Sternen als bester Weisswein Spaniens ausgezeichnet!	

## **Roséweine**

<b>Tenuta Carretta, Langhe Rosato Piemonte</b>	<b>8.50</b>
Nebbiolo – Wunder vom Fusse der Alpen. Dieser vielseitige Speisebegleiter passt mit seiner Waldbeerfrucht und präzisen Frische ausgezeichnet zur Euro-Asiatischen Küche	

## **Rotweine**

<b>Cannonau di Sardegna</b>	<b>8.–</b>
Ferienfeeling im Weinglas	
<b>Valserrano Reserva, Rioja Reserva</b>	<b>9.50</b>
Samtig wie Seide mit weicher, warmer Beerenfrucht	
<b>Monte dos Cabacos</b>	<b>9.50</b>
Powerwein von der Powerfrau Margarida Cabaco aus dem Alentejo	
<b>Château Soleil St-Emilion</b>	<b>11.–</b>
Des Grafen neues Juwel Der erfolgsverwöhnte Topproduzent Stefan Neippert hat sich mit diesem Merlotschmeichler einen weiteren Traum erfüllt. Ein genialer, bezahlbarer Spitzenwein	

<b>Biere</b>	<b>Saigon-Bier, 35,5 cl (4,9 Vol.-%)</b>	<b>6.-</b>
	<b>Tiger-Bier, 33 cl (5 Vol.-%)</b>	<b>6.-</b>
	<b>Leermond Bier, Appenzell, 33 cl (alkoholfrei)</b>	<b>6.-</b>
	<b>Vollmond Bier Bio, Appenzell, 33 cl (5,2 Vol.-%)</b>	<b>6.-</b>

## **Spirituosen Hausdigestif**

**JC Swiss Gin** **14.-**  
 Eine Spezialität, duftet nach würzigem Pfeffer und süssem Tonkabohne

### **Grappa (2 cl)**

**Grappa Roero Arneis Sebaste (45 Vol.-%)** **9.-**

**Grappa Due Sorelle Moscato Berta (40 Vol.-%)** **13.-**

**Grappa di Amarone Falasco (43 Vol.-%)** **13.-**

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Auswahl an Single Malt Whiskys.