



บ้านศรีไทย

Ban Sri Thai





Liebe Gäste

Nachfolgend einige Informationen rund um die thailändische Küche

Ingredienzien, Zubereitungsarten

Diese Küche zeichnet sich dadurch aus, dass nur frische Produkte verwendet. Die Speisen werden mit frischen Kräutern gewürzt. Die Garzeiten der einzelnen Gerichte sind äusserst kurz, sodass Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Dies ist sicher ein Grund dafür, dass die thailändische Küche von der Ernährungswissenschaft als eine der gesündesten der Welt bezeichnet wird. Übrigens sind in der klassischen thailändischen Küche Brot und Milchprodukte unbekannt.

Herkunftsländer

Die bei uns verarbeiteten Lebensmittel nach Art 121 a-b LMV

- Thailand : Gemüse, Crevetten, Fische
- Schweiz : Poulet, Schweine, Rindfleisch 125
- Thailand/ China : Ente

Essgewohnheiten

Da wir für Sie jedes Gericht à la Minute zubereiten, so wie auch in Thailand gekocht wird, kann es vorkommen, dass Sie eine gewisse Zeit auf Ihr Gericht warten müssen. Auch können wir nicht immer alle Gerichte zur gleichen Zeit servieren. Jedoch sind die Essgewohnheiten der Thailänder gleich wie in China und die Gerichte werden zusammen in der Gemeinschaft gegessen. So kann man die Vielfalt dieser Küche richtig erleben.

Bestecke

In Thailand kennt man zwar die Chopsticks, jedoch werden die Esstäbchen nur für japanische oder chinesische Gerichte verwendet. Die Thailänder essen grundsätzlich mit Löffel und Gabel. Das Messer wird bei Tisch nicht verwendet.

Und nun wünscht Ihnen das Ban Sri Thai Team guten Appetit und viel Vergnügen

Ban Sri Thai

Merkurstr.2 9000 St.Gallen.

Tel : 071-558-5839, 076-452-6978

Thai Food Take Away & Catering Service

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 11:30 - 14:00 (warme Küche, Buffet)

Mo-Son 17:30 - 22:00 (warme Küche)

Son 11:00 - 22:00 (warme Küche)

**Wir akzeptieren nur Barzahlungen.
Danke für Ihr Verständnis.**

Cash only. Thank you.

Alle Preise inkl MwSt.



«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»
oder

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

Vorspeise

- | | | |
|--|----------------|-----------|
| 1. Poa-pia | ปอเปี๊ยะ | Fr. 9.50 |
| Frühlingsrolle mit Glasnudeln
Deep-fried spring rolls served with sweet and sour plum sauce | | |
| 2. Gung-Schub-Päng-Taod | กุ้งชุบแป้งทอด | Fr. 12.50 |
| Crevetten im Teig
Batter-fried shrimps | | |
| 3. Gai-Satay | ไก่สะเต๊ะ | Fr. 12.50 |
| Gebratene Poulet-spiesschen mit Erdnuss sauce
Chicken with satay sauce | | |
| 4. Tom-Yum-Gung | ต้มยำกุ้ง | Fr. 12.50 |
| Pikante Suppe mit Riesencrevetten und Zitronengras
Shrimps and lemon grass soup with mushroom | | |
| 5. Tom-Kah-Gai | ต้มข่าไก่ | Fr. 12.50 |
| Würzige Geflügelsuppe, Pilze und Kokosnussmilch
Chicken and galangal in coconut milk soup | | |

Suppen

- | | | |
|---|--|-----------|
| 6. Tom Kha Gai | ต้มข่าไก่ | Fr. 26.50 |
| Pouletfleisch in Kokosnussmilch, mit wenig Chilli,
Champignons, Koriander, Sauce, serviert mit Reis
Chicken and galangal in coconut milk soup | | |
| 7. Tom Yum Gung | ต้มยำกุ้ง  | Fr. 26.50 |
| Würzige Crevettensuppe mit Champignons, Zitronengras,
Gewürzblättern und Zitronensaft, serviert mit Reis
Shrimps and lemon grass soup with mushroom | | |
| 8. Tom Yum Thale | ต้มยำทะเล (โป๊ยะแตก)  | Fr. 26.50 |
| Würzige Meeresfrüchtesuppe mit Crevetten, Tintenfisch,
Muscheln, Basilikum und Galangwurzeln, serviert mit Reis
Hot and sour seafood soup with mushroom | | |
| 9. Gang Soom Gung | แกงส้มกุ้ง  | Fr. 26.50 |
| Rote Sauer-Curry Suppe, mit Crevetten und Gemüse, serviert mit Reis
Shrimps and sour soup made of tamarind paste with vegetable | | |
| 10. Gang Dschued Tau-Hu Mu-Sub | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ | Fr. 24.50 |
| Tofusuppe mit gehacktem Schweinefleisch,
Koriander und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis
Minced pork and soya bean curd soup with vegetable | | |

Salate

11. **Som-Tam**  ส้มตำไทย/ปู  Fr. 21.50
Papaya Salat, gemischte frische Chilli, lange Bohnen
Spicy green papaya salad
12. **Yum Wun-Sen**  ยำวุ้นเส้น  Fr. 26.50
Glasnudelnsalat mit Crevetten und gehacktem
Schweinefleisch, Tintenfisch roten Zwiebeln
und ganzen Erdnüssen
Spicy noodle salad
13. **Yum Nua**  ยำเนื้อ  Fr. 29.50
Rindfleischsalat (grilliert und geschnitten)
mit Chili, Zwiebeln, Gurken und Koriander
Hot and sour, grilled beef salad
14. **Yum Thale**  ยำทะเล  Fr. 27.50
Meeresfrüchtesalat mit Crevetten, Tintenfisch,
Muscheln, Chilli, Zwiebeln und Koriander
Hot and sour, seafood salad
15. **Phlaa Gung**  พล่ากุ้ง  Fr. 27.50
Pikanter Crevettensalat mit Chilli, Gewürzwegerich
und Zitronensaft (gekochte oder rohe Crevetten)
Hot and sour shrimps
16. **Laab Muu, Nua, Gai, Pet**  ลาบหมู/เนื้อ/ไก่/เป็ด  Schweine Fr. 26.50
Rinds-, Schweine-, Poulet, geschnetzelt,
auf Wunsch gehackt, Chilli, Pfefferminz,
Frühlingszwiebeln und Gewürzwegerich
Spicy minced pork salad / beef / chicken / duck
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 29.50
17. **Muu, Nua Nam-Tog**  หมู/เนื้อน้ำตัก  Poulet/Schweine Fr. 26.50
Rinds, Schweinefleisch oder Pouletfleisch
(grilliert und geschnitten) mit Chilli,
Pfefferminz, Gewürzwegerich und
Frühlingszwiebeln, serviert mit frischem Gemüse
Sliced grilled pork salad / beef
Rind/Ente Fr. 29.50
18. **Muu Ma Nau**  หมูมะนาว  Fr. 26.50
Schweinefleisch aufgeschnitten
mit Chili sauce und Zitronensaft
Boiled pork with lime garlic and chili sauce

Hauptspeisen Currygerichte

- | | | |
|--|---|--|
| 19. Gang Khiaw Wan | แกงเขียวหวาน  | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Grüner Curry, mit Basilikum, Chillipaste, Gemüse, Bambus, in Kokosnussmilch, serviert mit Reis
Green curry chicken in coconut milk with vegetable | | |
| 20. Gang Phed | แกงเผ็ด  | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Roter Curry, mit gemüse, Basilikum, Chillipaste Gemüse, Bambus, in Kokosnussmilch, serviert mit Reis with Vegetable and Bambus basil, thai hot pepper* | | |
| 21. Gang Kua Ananas | แกงคั่วสับปะรด | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Ananas Roter Curry mit Ananas, Pilz, Basilikum, Chilipaste, in Kokosnüsse Milch, serviert mit Reis
Red Curry and Pineapple, Mushroom, basil with coconut milk | | |
| 22. Gang Paa | แกงป่า  | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Roter Curry mit gemüse und geschnittenem, Bambus, langen Bohnen ohne Kokosnussmilch, serviert mit Reis
Herbal curry with bamboo shoot, vegetable and basil | | |
| 23. Gang Pha-nang | แกงพะแนง  | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Roter Curry, mit gemüse und geschnittenem Chilli, Chillipaste, Kaffirlemonenblätter, in Kokosnussmilch, serviert mit Reis
Red curry with coconut milk and vegetable | | |
| 24. Massaman | แกงมัสมั่น | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Roter Curry mit gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln und Erdnüssen in Kokosnussmilch, serviert mit Reis
Massaman curry with coconut milk and potato | | |
| 25. Gang Garee Gai | แกงกะหรี่ไก่ | Tofu/Vegi Fr. 22,50
Schweine Fr. 24,50
Poulet/Crevetten Fr. 26,50
Rind/Ente Fr. 28,50 |
| Hünerfleisch in curry suppe nach indisches-Art, mit gemüse serviert mit Reis
Yellow curry chicken in coconut milk with vegetable | | |

Beilage

- +Gebratene Reis ข้าวผัด Fr. 6.00
- +Gebratene Reismudeln ผัดเส้น Fr. 7.00

 Pikant  Sehr Pikant

Gebratene Gerichte

- | | | | |
|-----|--|------------------------|--|
| 26. | Nau Phad Nam-Man Hoi
Gebratene Rindfleisch an Austernsauce mit Peperoni, gemüse Zwiebeln und Maiskölbchen, serviert mit Reis
Fried beef with oyster sauce and vegetable | เนื้อน้ำมันหอย | Fr. 29.50 |
| 27. | Phad Bai-Gaphrau
Würzig gebratenes, geschnetzeltes Rind-, Schweine-Crevetten oder Pouletfleisch. auf Wunsch gehackt, mit Basilikum und frischem Chilli, serviert mit Reis
Spicy fried with basil leaves | ผัดกระเพรา | Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 29.50 |
| | Zuschlag Thai-Spiegelei
Fried egg | ไข่ดาว | +Fr. 3.00 |
| 28. | Phad Prian Waan
Süß-Saures gebraten mit Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Ananas und Ketchup, serviert mit Reis
Sweet and sour sauce fried | ผัดเปรี้ยวหวาน | Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50 |
| 29. | Phad Phed
Gebratene in curry sauce serviert mit Reis
Spicy-fried with vegetable | ผัดเผ็ด | Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50 |
| 30. | Phad Prik Pao
Gebratene in chillipaste mit gemüse serviert mit Reis
Stir-fried with roasted sweet chili paste | ผัดพริกเผา | Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50 |
| 31. | Phad Khanaa Muu Groob
Gebratene Speck an Austernsauce mit Stengelkohl, serviert mit Reis
Crispy pork with kale | ผัดคะน้าหมูกรอบ | Fr. 25.50 |
| 32. | Phad Phak Roum Mit
Gebratene gemischtes Gemuse, serviert mit Reis
Sauteed mixed vegetables in oyster sauce | ผัดผักรวมมิตร | Fr. 22.50 |
| 33. | Kao Phad
Gebratener Reis mit gemüse Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Eler
Fried rice with pork / chicken / shrimps | ข้าวผัด | Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50 |
| 34. | Thood Grathiam Phrig-Thai
ทอดกระเทียมพริกไทย
Gebratene mit gemüse viel Knoblauch, Pfeffer, Frischem Koriander, Gurken
Stir-fried with roasted sweet chili paste | | Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50 |
| 35. | Graduk Muu Thood Grathiam Phrig-Thai
กระดูกหมูทอดกระเทียมพริกไทย
Gebratene Rippchen mit viel Knoblauch, Pfeffer, frischem Koriander und Gurken
Fried pork spare ribs with garlic and pepper | | Fr. 25.50 |



Pikant



Sehr Pikant



- | | | |
|--|------------------|-----------|
| 36. Gai Phad Met Ma Muang | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | Fr. 26.50 |
| Gebratene Pouletfleisch geschneztelt mit Cashew-Nüssen, serviert mit Reis
Stir fried chicken with cashew nuts | | |
| 37. Gai Phad Khing | ไก่ผัดขิง | Fr. 26.50 |
| Gebratene Pouletfleisch mit Ingwer, geschnittenem Chilli, Champignons und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis
Chicken stir-fried with ginger | | |
| 38. Peek Gai Thad | ปีกไก่ทอด | Fr. 24.50 |
| Gebratene Pouletflügeli 'Thai Style'
Fried chicken wings serve with sweet chili sauce | | |
| 39. Khai Dschiau Muu Sab | ไข่เจียวหมูสับ | Fr. 23.50 |
| Omelette (Eierkuchen) gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, serviert mit Chilisauce und Reis
Minced pork omelet Thai style | | |
| 40. Reis, Portion | ข้าวสวย | Fr. 3.00 |
| + Gebratene Reis | ข้าวผัด | Fr. 6.00 |
| + Gebratene Reismudeln | ผัดเส้น | Fr. 7.00 |

Fisch

- | | | |
|--|---|-----------|
| 41. Pla Phad Khing | ปลาผัดขิง  | Fr. 32.50 |
| Gebratenes Fischfilet mit Ingwer, geschnittenem Chili, Champignons und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis
Stir fried fish, ginger and mixed vegetables | | |
| 42. Pla Rad Prik | ปลาราดพริก  | Fr. 32.50 |
| Ganzer Thaisfisch oder Fischfilet gebraten, mit rotem Curry, serviert mit Reis
Fried fish topped with chilli sauce | | |
| 43. Pla Tod Gra Tiam Prik Tai | ปลาทอดกระเทียมพริกไทย  | Fr. 32.50 |
| Ganzer Thaisfisch oder Fischfilet gebraten, mit Knoblauch und Pfeffer, serviert mit Reis
Fried mash with garlic and pepper | | |
| 44. Pla Saam Ros | ปลาสามรส  | Fr. 32.50 |
| Varanasa Ganzer Thaisfisch oder Fischfilet gebraten in Chilisauce (scharf, süß-sauer), serviert mit Reis
Fried fish topped with sweet, sour and hot sauce | | |
| 45. Pla Ma-Nao | ปลามะนาว   | Fr. 38.50 |
| Scharfe, Pikant, saure Suppe mit ganzer Thaisfisch, Zitrone Serviert mit Reis
Steamed fish in Lemon Sauce | | |
| 46. Pla Pae Saa | ปลาแปะชะ   | Fr. 38.50 |
| Scharfe, sehr Pikant, saure Suppe mit ganzer Thaisfisch und gemischtes Gemuese Serviert mit Reis
Crispy fish with Sour soup and vegetables | | |

 **Pikant**  **Sehr Pikant**

Nudelgerichte

- | | | |
|---|----------------------------|--|
| <p>47. Guai-Tiau Num
Nudelsuppe mit Rindfleischbällchen und geschnetzeltem Rind Pulet- oder Schweinefleisch, Ente, Sojasprossen, Crevetten und Gewürzblättern
Noodle soup</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวน้ำ</p> | <p>Schweine Fr. 23.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |
| <p>48. Guai-Tiau Reua
Schwarz Nudelsuppe mit Coconut schweinefleischbällchen und Gemüse
Black noodle soup with pork, and vegetables</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวเรือ</p> | <p>Fr. 23.50</p> |
| <p>49. Guai-Tiau Phad Thai
Gebratene, schmale Reisnudeln 'Thai Style' mit Eier, Gewürzblättern, Sojasprossen, Chillisauce, gemahlene Erdnüsse separat
Stir-fried thai style small noodles with shrimps, bean curd, bean sprouts, preserved radish and ground peanuts</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย</p> | <p>Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |
| <p>50. Guai-Tiau Phad Sii-iu
Gebratene reismudeln, Crevetten und süsser Sojasauce, mit Schweine Rind- oder Pouletfleisch oder Tofu, mit frischem Gemüse
Fried noodle with pork / chicken / shrimps in soy sauce and vegetable</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว</p> | <p>Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |
| <p>51. Guai-Tiau Raadnar
Gebratene Reisnudeln mit in brauner sauce, mit frischem Gemüse bedeckt im Suppe
Fried noodle with pork and broccoli in soup</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า</p> | <p>Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |
| <p>52. Guai-Tiau Phad Khee Mao
Gebratene Reisnudeln mit Chilli und Basilikum
Noodle fried with spicy pork / chicken / shrimp / beef and vegetable</p> | <p>ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมา </p> | <p>Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |
| <p>53. Thai Sukiyaki
Suppe mit Schweine-Pine-oder Puletfleisch, Glasnudeln, Wasserspinat, Crevetten und Eier, serviert mit roter Tofusauce
Glass noodles soup with eggs, beef, pork, chicken, shrimps and vegetables served with red tofu sauce</p> | <p>สุกี้ยากี้</p> | <p>Tofu/Vegi Fr. 22.50
Schweine Fr. 24.50
Poulet/Crevetten Fr. 26.50
Rind/Ente Fr. 28.50</p> |



Pikant



Sehr Pikant

Getränke

Offene Biere

Schützengarten Edelspez	3dl	Fr. 5.00
Schützengarten Edelspez	5dl	Fr. 6.50

Flaschenbier

Singha	3,3dl	Fr. 6.00
Chang	3,3dl	Fr. 6.00
Leo	3,3dl	Fr. 6.00

Softdrinks offen

Mineral, Coca-Cola, Rivella,	3dl	Fr. 4.50
Citro, Eistee, Apfelschorle	5dl	Fr. 6.00
Oishi Grüntee	5dl	Fr. 6.00

Aperitifs

Cynar	4cl	Fr.7.00
Campari	4cl	Fr.7.00
Appenzeller	4cl	Fr.7.00
Martini Weiss	4cl	Fr.7.00
Rotwein	1dl	Fr.7.50
Weisswein	1dl	Fr.7.50
Spy Wine Cooler	2,75dl	Fr.7.50

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze
und Limette, 1 Schuss Sodawasser

Fr. 10.50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, 1 Schuss Sodawasser, Orangen

Fr. 10.50

Warme Getränke

Tea	Fr.4.50
Kaffee / Espresso	Fr.4.50
Jasmine Tea / Grüne Tea	Fr.6.00





Kaempferia Panduratum : (Krochal)

This erect annual plant with aromatic rhizomes and yellow-brown roots, is used as a flavouring. The plant has pharmacologic relieving and anti-microbial properties, and therapeutic benefits as an anti-nausea and anti-flatulence agent.



Fresh Pepper : (Phrik Thai-on)

Pepper is a branching, perennial climbing plant from whose fruiting spikes both white and black pepper are obtained. Used as a spice and condiment. Therapeutic uses are as carminative, anapyretic, diaphoretic and diuretic agents.



Lemon grass : (Taktroi)

This erect annual plant resembles a coarse grey-green grass. Fresh leaves and grass are used as a flavouring. Therapeutic properties are as a diuretic, emmenagogue, anti-flatulence, anti-flu and anti-microbial agent.



Sweet Basil : (Horn-pha)

Sweet basil is an annual herbaceous plant, the fresh leaves of which are either eaten raw or used as flavouring in Thai cooking. Volatile oil content varies according to different varieties. Therapeutic properties are as carminative, diaphoretic, expectorant, digestant and stomachic agents.



Galanga : (Kha)

Galanga is an erect annual plant with aromatic, ginger-like rhizomes, and commonly used in Thai cooking as a flavouring. Galanga has therapeutic uses as carmi-native, stomachic, anti-rheumatic and anti-microbial agents.



Kaffir Lime Leaves : (Bal Ma Krood)

Kaffir limes are mostly used for their fragrant leaves. The fresh leaves of this herbaceous are used as a flavouring and aromatic in Thai cuisine.



Lime : (Manao)

Lime is used principally as a garnish for fish and meat dishes. The fruit contains Hesperidin and Naringin, scientifically proven anti-inflammatory flavonoids. Lime juice is used as an appetizer, and has anti-tussive, anti-stomachic and anti-scurbutic properties.



Ginger : (Khing)

Ginger is an erect plant with thickened, fleshy and aromatic rhizomes. Used in different forms as a food, flavouring and spice. Ginger's therapeutic uses are as a carminative, anti-nauseant and anti-flatulence agent.



Marsh Mint : (Saranae)

The fresh leaves of this herbaceous plant are used as a flavouring and eaten raw in Thai cuisine. Volatile oil contents give the plant several therapeutic uses, including carminative, mild antiseptic, local anesthetic, diaphoretic and digestant properties.



Chilli : (Phrik)

Chilli is an erect, branched, shrub-like herb with fruits used as garnishing and flavouring in Thai dishes. Chillies contain capsaicin, a biologically active ingredient beneficial to the respiratory system, blood pressure and heart. Other therapeutic uses include being a stomachic, carminative and anti-flatulence agent and digestant.



Shallot : (Hom-daeng)

Shallots, or small red onion, are annual herbaceous plants. Underground tubers comprise garlic-like cloves. Shallot bulbs contain volatile oil, and are used as flavouring or seasoning agents. Therapeutic properties include the alleviation of stomach discomfort, and as antihelmintic, anti-diarrhoeal, expectorant, anti-tussive, diuretic and anti-flu agents.



Sacred Basil : (Kaphroa)

Sacred Basil is an annual herbaceous plant that resembles Sweet Basil but has narrower and oftentimes reddish-purple leaves. The fresh leaves, which are used as a flavouring, which exhibits anti-microbial activity, specifically as a carminative, diaphoretic, expectorant and stomachic.



บ้านศรีไทย

Ban Sri Thai

Ban Sri Thai

Merkurstr.2 9000 St. Gallen

Tel: 071-558-5839, 076-452-6978

Thai Food Take Away & Catering Services.

