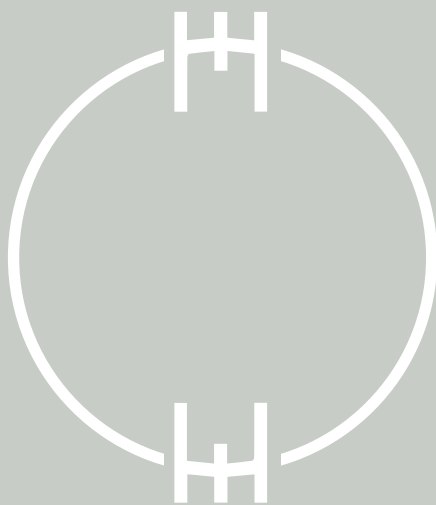




THE GALLERY

COFFEE, WORK & ASIAN CUISINE

WILLKOMMEN IN "THE GALLERY"

Ein Ort, an dem modernes Design auf jahrzehntelange Erfahrung trifft. Seit 1960 bieten wir eine einzigartige kulinarische Erfahrung im Galeriegeschoss des Flughafens. Genießen Sie das lebhafte Treiben des Flughafens in einer Atmosphäre, die internationalen Flair mit asiatischer Küche verbindet. Lassen Sie sich von unserer Ramen-Nudelsuppe, Tom Kha Gai oder Pad Thai verwöhnen – köstlich und frisch zubereitet.
Schön, dass Sie bei uns sind!



WELCOME TO "THE GALLERY"

A place where modern design meets decades of experience. Since 1960, we have been offering a unique culinary experience on the gallery floor of the airport. Enjoy the hustle and bustle of the airport in an atmosphere that combines international flair with Asian cuisine. Indulge in our ramen noodle soup, Tom Kha Gai or Pad Thai - delicious and freshly prepared.

It's good to have you with us!

Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Spuren von Allergenen auch auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Bei Fragen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.

We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods.

If you have any questions about allergens, please contact our staff.

Vegetarisch
Vegetarian



Laktosefrei
Lactose-free



Kein Schweinefleisch
No pork



Glutenfrei
Gluten-free



Pikant
Spicy



Scharf
Hot



Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF incl. VAT

FEIERN SIE BEI UNS

Events im „The Gallery“ und in vielen weiteren Locations am Flughafen Zürich.

Weitere Infos unter thegallery-zrh.ch/feiern-sie-bei-uns



COCKTAILS

Gin Basil Smash

17.90

Gin, Thai-Basilikum, Pfefferminze, Limettensaft, Rohrzuckersirup

Gin Basil Smash, Thai basil, peppermint, lime juice, cane sugar syrup

Asia Gimlet

17.90

Gin, Roses Lime Juice, Limettensaft, Zitronenlimonade

Gin, Rose's lime juice, lime juice, lemonade

Umeshu Sour

15.50

Umeshu, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup

Umeshu, lemon juice, orange juice, cane sugar syrup

MAGICALLY COLOR CHANGING DRINKS

“The Gallery” Gin Tonic

19.90

Gin, Butterfly Tee, Tonic Water Fever Tree

“The Gallery” Vodka Tonic

19.90

Xellent Swiss Vodka, Butterfly Tee, Tonic Water Fever Tree



STARTERS & SALADS

Zuke Don – Sashimi-Salat

16.90

Marinierte Lachs- und Thunfischwürfel mit Avocado
Marinated salmon and tuna cubes with avocado

Miso-Suppe

mit Gemüse-Dumplings 🌱

10.90

with vegetable dumplings

mit Crevetten-Dumplings

12.90

with prawn dumplings

Som Tam – Papayasalat 🌱🌶️

9.90

Papaya mit Karotten, Erdnüssen, Peperoncini und einer Soja-Chili-Vinaigrette

Papaya with carrots, peanuts, chili pepper with a soja-chili-dressing

Edamame

6.90

Gedämpfte Edamame (Meersalz, Chili oder Sesam)

Steamed edamame (sea salt, chili or sesame)



Gai Satay

13.50

Würzige Pouletspiesschen (3 Stück)

serviert mit Erdnusssauce und pikantem Gurkensalat

Tasty chicken skewers (3 pieces)

served with peanut sauce and spicy cucumber salad

Add-On einzelner Spiess | add-on single skewer

4.50

Spring Rolls

9.90

mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Sauce (2 Stück)

with vegetable filling and sweet chili sauce (2 pieces)

Add-On einzelne Spring Roll | add-on single spring roll

5.90

Crispy Shrimps

10.90

mit Sweet-Chili-Sauce (3 Stück)

with sweet chili sauce (3 pieces)

Add-On einzelner Shrimp | add-on single shrimp

+ 3.90



RAMEN FUSION

A SAVORY SELECTION OF NOODLE BOWLS

Ramen-Basis

Ramen Noodles, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Nori, Mu-Err, Mais, rosa Ingwer, Ei

Ramen noodles, pak choi, spring onions, nori, mu-err, corn, pink ginger, egg

mit Ente | with duck 32.90

mit Poulet oder Tofu | with chicken or tofu 28.90

ohne Protein | without protein 22.90

WÄHLEN SIE IHRE SUPPE | CHOOSE YOUR SOUP

Miso soup

Auf Basis einer fermentierten Soja-Paste

On the basis of a fermented soy paste

Beef Stock

Auf Basis einer klaren Rindersuppe

On the basis of a clear beef broth

Add-ons

Ramen Nudeln | ramen noodles + 4.90

Ramen Ei | ramen egg + 2.90



DUMPLINGS

Xialong Bao Dumpling

Dim Sum mit Schweinefleischfüllung

Dim Sum with pork filling

Ha Gao Dumpling

Dim Sum mit Crevettenfüllung

Dim Sum with shrimp filling

Gao Gemüse 🌱

Dim Sum mit veganer Gemüsefüllung

Dim Sum with vegan vegetable filling

1 Stück freie Sortenwahl

1 piece free choice of variety

3.90

3 Stück gemischt oder sortenrein

3 pieces mixed or single variety

10.90

**Alle Dumplings werden mit Ponzu Sauce,
Soja-Gurken-Salat und Sweet-Chili-Sauce serviert**

All dumplings are served with ponzu sauce, soy-cucumber salad, and sweet chili sauce



MAIN DISHES

Alle Hauptgänge werden mit Reis serviert.

All main courses are served with rice.

CLASSICS

Yaki Ramen Summertime

26.90

Eiernudeln, Thailauch, Thai Basilikum, Crevetten, Cherrytomaten und Hoisin

Egg noodles, Thai leek, Thai basil, prawns, cherry tomatoes and hoisin

Tuna Tataki

29.90

Kurz gebratenes Thunfisch-Steak mit Sesam – serviert mit Wakamesalat, Wasabi und rosa Ingwer

Seared tuna steak with sesame served with wakame salad, wasabi and pink ginger

Spicy Meatballs

26.90

Meatballs, Terijakisauce, Gurken, Jasminreis und Sesam

Meatballs, terijaki sauce, cucumbers, jasmine rice and sesame

Pad Thai Sott

25.90

Gebratene Reismnudeln, Sojasprossen, Thai-Lauch, Tofu, Eier und Erdnüsse

Fried rice noodles, bean sprouts, Thai leek, tofu, eggs and peanuts

Khao Pad

24.90

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

Fried rice with egg and vegetables

ADD-ONS

Poulet | chicken + 6.90

Rind | beef + 8.00

Ente | duck + 10.00

Crevette | shrimp + 8.00

Tofu | tofu + 6.90

Spiegelei | fried egg + 2.90

Gebratener Reis | fried rice + 4.90

Gebratene Reismnudeln | fried rice noodles + 4.90

Reis | rice + 3.90



Gai Bai Kra Pao 🌶️

24.90

Würzig mariniertes Poulet mit einem Spiegelei, roten Zwiebeln, Chili, Bambussprossen, grünen Bohnen, Knoblauch und scharfem Thai-Basilikum

Spicy marinated chicken with a fried egg, red onions, chili, bamboo roots, green beans, garlic and spicy Thai basil

Salmon Tuna Poke Bowl

29.90

Poke Bowl mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Wakame Salat, Gemüsepapaya, Ingwer und Edamame an einer asiatischen Vinaigrette

Poke Bowl with salmon, tuna, avocado, wakame salad, vegetable papaya, ginger, and edamame, served with an Asian vinaigrette

Tom Kha Gai 🌶️

18.00

Pikante Kokosmilch-Suppe mit Poulet, Champignons und frischem Koriander

rich & creamy coconut milk soup, tender chicken, mushrooms and aromatic Thai herbs

Gai Satay 🌶️

22.90

Würzige Pouletspiesschen (6 Stück) serviert mit Erdnusssauce und pikanem Gurkensalat

Tasty chicken skewers (6 pieces) served with peanut sauce and spicy cucumber salad



AUTHENTIC CURRIES

Panang Curry 🌿

23.90

Kokos-Erdnusscurry mit grünen Bohnen
Coconut-peanut curry with green beans

Gaeng Phed | Red Curry 🌿🌶️

22.90

Rotes Kokoscurry mit Cherrytomaten, Bambussprossen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum
Red curry, cherry tomatoes, bamboo sprouts, green beans and thai basil

Butter Chicken 🍗

24.90

Pouletfleisch, Grahammasala-Gewürzmischung, Butter, Ingwer, Jasminreis und Papadum
Chicken, Grahammasala spice mix, butter, ginger, jasmine rice and papadum

ADD-ONS

Poulet chicken	+ 6.90
Rind beef	+ 8.00
Ente duck	+ 10.00
Crevette shrimp	+ 8.00
Tofu tofu	+ 6.90

Spiegelei fried egg	+ 2.90
Gebratener Reis fried rice	+ 4.90
Gebratene Reismudeln fried rice noodles	+ 4.90
Reis rice	+ 3.90



DESSERT

Mochis

Mango | Green Tea | Honey Roasted Pistacchio | Vanilla

1 Stück freie Sortenwahl | 1 piece free choice of flavour
3.90

3 Stück freie Sortenwahl | 3 pieces free choice of flavour
10.90

WE RECOMMEND

Sake Choya 25 cl

15.50

Sake ist das Nationalgetränk Japans und wird traditionell als Aperitif getrunken.

Es kann aber auch nach einem guten Essen als Digestif genossen werden.

Choya Sake ist weich und rund im Geschmack, mit einer leichten Reisswürze.

Sake is the national drink of Japan and is traditionally drunk as an aperitif.

However, it can also be enjoyed as a digestif after a good meal.

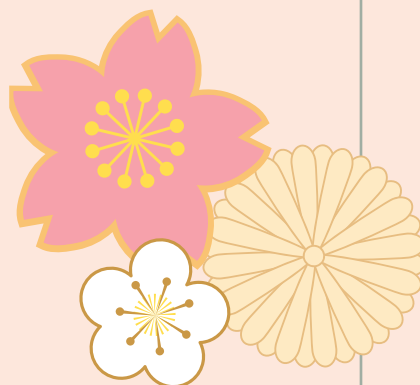
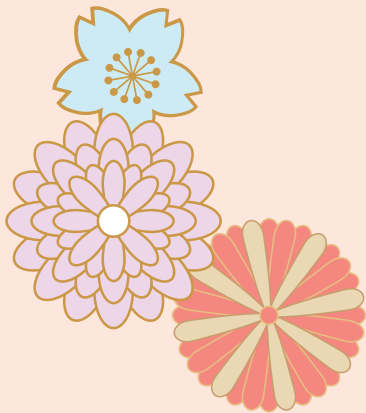
Choya sake is soft and round in taste, with a subtle rice spice.



KIDS MENU

FÜR KIDS BIS 10 JAHRE

KIDS UP TO 10 YEARS



Fried Rice*

mit Poulet und Gemüse
with chicken and vegetables

Spring Roll* 🌱

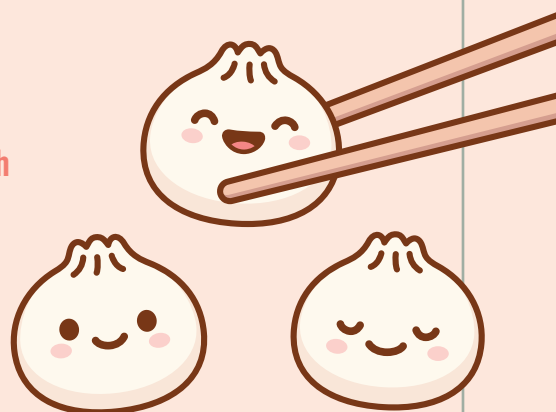
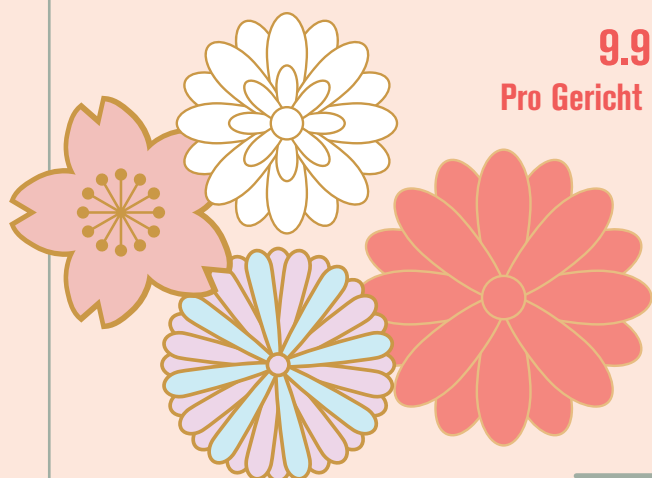
Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu Jasminreis
Spring roll filled with vegetables, served with jasmine rice

Gai Satay Spiesse*

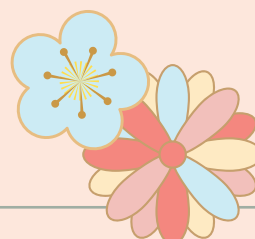
Gebratene Pouletspießli mit Erdnusssauce und Jasminreis
Small fried chicken skewers with peanut butter and jasmine rice

9.90

Pro Gericht | per dish



*mit Sirup | with syrup



DRINKS

APÉRITIFS & SPIRITS

Prosecco 10 cl	11.50
Aperol Spritz	15.50
Umeshu Spritz	15.50
Campari Spritz	15.50
Campari Orange	15.50
Campari 23 % 4 cl	8.90
Martini Bianco 15 % 4 cl	8.90
Bombay Sapphire 40 % 4 cl	12.90
Xellent Swiss Vodka 40 % 4 cl	14.90

SOFTDRINKS

Ice Tea	
30 cl	5.50
50 cl	6.90
Valser Water still sparkling	
33 cl	5.90
50 cl	6.50
Rivella rot blau 33 cl	5.90
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta 33 cl	5.90
Ramseier Apfelschorle 33 cl	5.90
Tonic Water, Bitter Lemon 20 cl	5.70
Orangensaft 33 cl	5.90

BEER

Feldschlösschen 33 cl	6.90
Feldschlösschen 33 cl alkoholfrei non-alcoholic	6.90
Singha (Thailand) 33 cl	6.90
Asahi (Japan) 33cl	7.90



WINE

WHITE

10 cl

75 cl

Epesses Blonnaisses

Chasselas | J. & M. Dizerens, Schweiz – Waadtland

8.20

55.00

Pinot Grigio Collio DOC

Pinot Grigio | Conti Formentini, Italien – Friuli

7.50

49.50

Somereto Chardonnay DOC

Chardonnay | Cantina di Andrian, Italien – Südtirol

7.90

53.00

RED

10 cl

75 cl

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

Primitivo | Vinicola Mediterranea, Italien – Apulien

7.90

49.00

Grands Vins du Maraudeur AOC

Syrah | Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis

6.80

47.00

Rioja Reserva DOC

Tempranillo, Graciano, Mazuelo | Bodegas Beronia, Spanien – Rioja

8.90

62.00



ROSÉ

10 cl

75 cl

Re Manfredi Rosato Basilicata IGT

Aglianico | Terre degli Svevi, Italien – Basilicata

7.90

55.00

SPARKLING

Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC

Ponte, Italien | Veneto

11.50

62.00

Sake Choya 25 cl

15.50

Der Choya Sake aus der Nara-Region Japans wird nach einem alten Rezept von der Yucho-Brauerei mit Koji-Hefe, Japonica-Reis und ganz besonders weichem Quellwasser produziert.

Choya sake from the Nara region of Japan is produced according to an ancient recipe by the Yucho brewery with Koji yeast, Japonica rice and very soft spring water.



COFFEE & TEA



Espresso

Espresso Doppio

Espresso Macchiato

Ristretto

Coffee

regular

tall

Coffee mit Milch | with milk

regular

tall

Cappuccino

Latte Macchiato

regular

tall

Chai Latte

regular

tall

Caotina | Chocolate milk (hot/cold)

Espresso Shot | Schlagrahm

mit Milchalternative Hafer oder laktosefrei

with oat or lactose-free milk

Tea Buffet 8.50 CHF

Jasmintee | Jasmin tea | Butterflytee | Butterfly tea

Grüntee | Green tea | Rooibos Orange Safari | Roiboos Orange Safari

Schwarztee | Black tea | Frischer Minzentee | Fresh mint tea

Frischer Ingwertee | Fresh ginger tea

