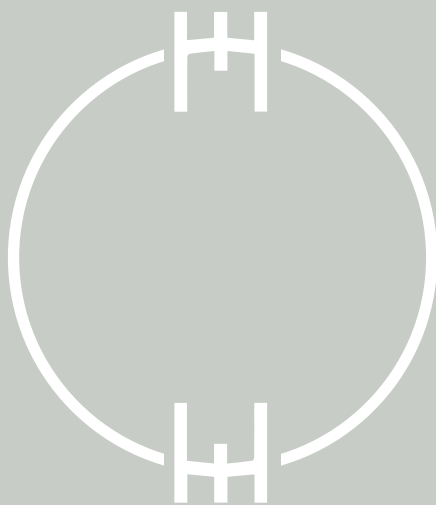




THE GALLERY

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 Galeriebereich des Flughafens. Genissen Sie das lebhafte Treiben des Flughafens in einer Atmosphäre, der 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 level 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!

Vegetarisch
Vegetarian



Laktosefrei
Lactose-free



Kein Schweinefleisch
No pork



Glutenfrei
Gluten-free



Pikant
Spicy



Scharf
Hot



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.

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:



COCKTAILS

Gin Basil Smash

17.90

Gin, Thai-Basilikum, Pfefferminze, Limettensaft, Rohrzuckersirup
Gin, Thai basil, peppermint, lime juice, cane sugar syrup

Asia Gimlet

17.90

Gin, Rose's 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 Tea, Tonic Water Fever Tree

“The Gallery” Vodka Tonic

19.90

Xellent Swiss Vodka, Butterfly Tea, 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

Pho – Vietnamesische Suppe 🌿

10.90

mit Gemüse und Glasnudeln
with vegetables and glass noodles

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)



Declaration | Declaration

Rind, Schwein | beef, pork • Schweiz | Switzerland

Poulet | chicken • Thailand

Ente | duck • China

Thunfisch | tuna • Philippinen | Philippines

Lachs | salmon • Schottland | Scotland

Crevetten | prawns • Vietnam

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

NOODLE SOUP BOWLS

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

RAMEN-BASIS

Ramen Nudeln, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Nori, Mu-Err, Mais, rosa Ingwer, Ei
Ramen noodles, pak choi, spring onions, nori, mu-err, corn, pink ginger, egg

22.90

mit Ente | with duck 32.90

mit Poulet oder Tofu | with chicken or tofu 28.90

ADD-ONS

Ramen Nudeln | ramen noodles + 4.90

Ei | egg + 2.90



DUMPLINGS

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

Xialong Bao

Dim Sum mit Schweinefleischfüllung
Dim Sum with pork filling

Har Gao

Dim Sum mit Crevettenfüllung
Dim Sum with shrimp filling

Chai Gao 🌱

Dim Sum mit veganer Gemüsefüllung
Dim Sum with vegan vegetable filling

1 Stück freie Sortenwahl

3.90

1 piece free choice of variety

3 Stück gemischt oder sortenrein

10.90

3 pieces mixed or single variety



MAIN DISHES

Alle Hauptgänge werden mit Reis serviert.

All main courses are served with rice.

Soba Noodles

26.90

mit Crevetten, Shiitake, Brokkoli, Sojasauce und asiatischen Gewürzen

with shrimps, shiitake, broccoli, soy sauce and asian spices

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

Rind Szechuan Art

29.90

Rindshufteischeiben "Szechuan Art" mit Bambusstreifen, Peperoni, Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Szechuan-style beef slices with bamboo strips, peppers, carrots, onions and spring onions

Pad Thai

25.90

Gebratene Reismudeln, 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 Eier und Gemüse

Fried rice with eggs and vegetables

ADD-ONS

Poulet oder Tofu | chicken or tofu + 6.90

Rind oder Crevette | beef or shrimp + 8.00

Ente | duck + 10.00

Spiegelei | fried egg + 2.90

Gebratener Reis | fried rice + 4.90

Gebratene Reismudeln | 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 shoots, green beans, garlic and spicy Thai basil

Spicy Meatballs

25.90

Spiced Meatballs Bowl mit Udon-Nudeln, Wokgemüse und Sesam-Teriyakisauce

Spiced meatball bowl with udon noodles, wok vegetables and sesame teriyaki sauce

Tom Kha Gai 🌶️

18.00

Pikante Kokosmilch-Suppe mit Poulet, Champignons und frischem Koriander

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

Nuea Sap Kra Pao 🥘

24.90

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

Minced beef with a fried egg, red onions, chili, bamboo shoots, green beans, garlic and spicy Thai basil

Ente Dendan

34.90

Knusprig gebratene Entenbrust mit Wokgemüse, Erdnüssen und Frühlingslauch, an einer süsslich pikanten Tamarindensauce

Crispy fried duck breast with wok vegetables and spring onions, served with sweet and spicy tamarind sauce

Gai Satay 🌶️

22.90

Würzige Pouletspiesschen (6 Stück) serviert mit Erdnusssauce und pikantem 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

Poulet, Graham Masala-Gewürzmischung, Butter, Ingwer, Jasminreis und Papadum
Chicken, Graham Masala spice mix, butter, ginger, jasmine rice and papadum

ADD-ONS

Spiegelei fried egg	+ 2.90
Reis rice	+ 3.90
Gebratener Reis fried rice	+ 4.90
Gebratene Reismudeln fried rice noodles	+ 4.90
Poulet chicken	+ 6.90
Tofu tofu	+ 6.90
Rind beef	+ 8.00
Crevette shrimp	+ 8.00
Ente duck	+ 10.00



DESSERT

Mochis

Mango | Green Tea | Honey Roasted Pistacchio | Vanilla

1 Stück freie Sortenwahl

3.90

1 piece free choice of variety

3 Stück gemischt oder sortenrein

10.90

3 pieces mixed or single variety

WIR EMPFEHLEN | WE RECOMMEND

Sake Choya 25 cl

15.50

Sake ist ein alkoholisches Nationalgetränk aus 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 Reismwürze.

Sake is an alcoholic national drink from Japan and is traditionally drunk as an aperitif.

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

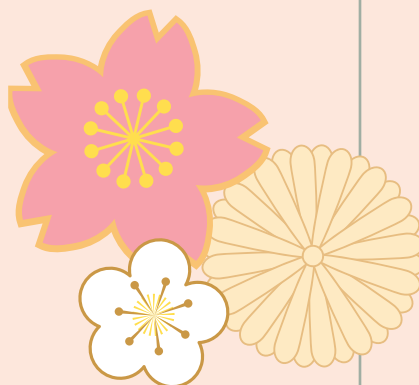
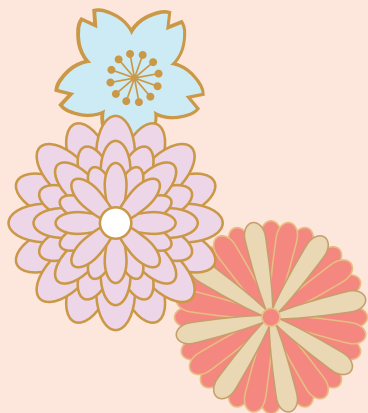
Choya sake is soft and round in taste, with a subtle rice spice.



KIDS MENU

FÜR KIDS BIS 10 JAHRE

KIDS UP TO 10 YEARS



Fried Rice*

mit Poulet und Gemüse
with chicken and vegetables

Spring Roll* 🌱

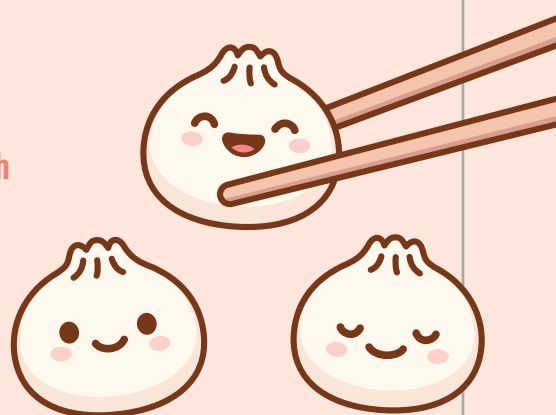
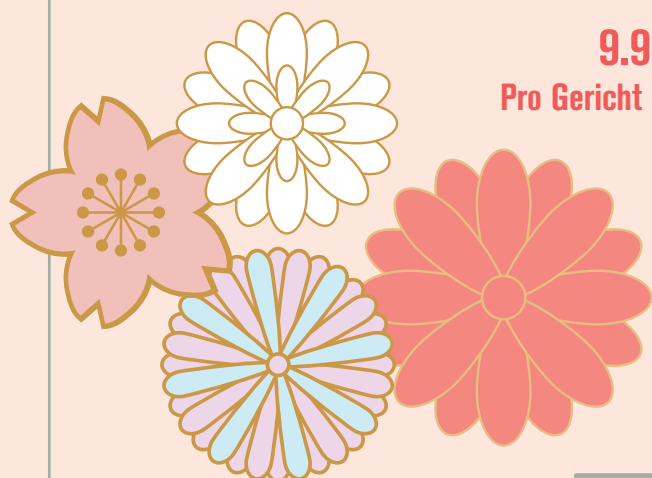
Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu Jasminreis
Spring roll filled with vegetables, served with jasmine rice

Gai Satay Spiesse*

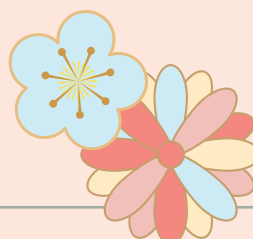
Gebratene Pouletspießli mit Erdnusssauce und Jasminreis
Small fried chicken skewers with peanut sauce and jasmine rice

9.90

Pro Gericht | per dish



*mit Sirupgetränk | with syrup drink



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

8.20

55.00

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

Pinot Grigio Collio DOC

7.50

49.50

Pinot Grigio | Conti Formentini, Italien – Friuli | Italy – Friuli

Somereto Chardonnay DOC

7.90

53.00

Chardonnay | Cantina di Andrian, Italien – Südtirol | Italy – South Tyrol

RED

10 cl

75 cl

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

7.90

49.00

Primitivo | Vinicola Mediterranea, Italien – Apulien | Italy – Puglia

Grands Vins du Maraudeur AOC

6.80

47.00

Syrah | Cordonier & Lamon, Schweiz – Wallis | Switzerland – Valais

Rioja Reserva DOC

8.90

62.00

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



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	5.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	5.70
Ristretto	5.50
Coffee	
regular	5.50
tall	6.00
Coffee mit Milch with milk	
regular	6.40
tall	6.90
Cappuccino	6.60
Latte Macchiato	
regular	6.60
tall	6.90
Chai Latte	
regular	6.90
tall	7.30
Caotina Chocolate milk (hot/cold)	5.70

Espresso Shot Schlagrahm	+ 1.00
Espresso shot Whipped cream	

mit Milchalternative Hafer oder laktosefrei	+ 0.50
with oat or lactose-free milk	

Tea Buffet 8.50

Erlesene Teeauswahl, serviert in der Kanne. Fragen Sie nach unserer Honigauswahl.
Premium teas, served in a pot. Ask about our honey options.

Jasmintee | Jasmin tea
Butterfly-Pea-Tee | Butterfly pea tea
Grüntee | Green tea
Rooibos Orange Safari | Rooibos Orange Safari
Schwarztee | Black tea
Frischer Minztee | Fresh mint tea
Frischer Ingwertee | Fresh ginger tea

