

THE GALLERY

COFFEE, WORK & ASIAN CUISINE



WILLKOMMEN IM “THE GALLERY”

Ein Ort, an dem modernes Design auf jahrzehntelange Erfahrung trifft. Seit 1960 bieten wir eine einzigartige kulinarische Erfahrung im Galeriebereich des Flughafens an. Erleben Sie das lebendige Treiben des Flughafens in einer Atmosphäre, die internationalen Flair mit asiatischer Küche verbindet. Lassen Sie sich von uns mit unserer Asia-Fusion-Küche verwöhnen – frisch, kreativ und köstlich 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 in the gallery area of the airport. Immerse yourself in the lively atmosphere of the airport, where international flair blends seamlessly with Asian cuisine. Let us delight you with our Asian fusion cuisine – fresh, creative, and deliciously prepared.

It's good to have you with us!

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For information about allergens, please ask our staff.



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

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

Pflaumenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup
Plum liqueur, 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

Marinierte Würfel von rohem Lachs und Thunfisch mit Avocado, mit einem Wasabi-Sesam-Dressing
Marinated cubes of raw salmon and tuna with avocado, with a wasabi sesame dressing

16.90

Miso Dumpling Soup 🌱

Gemüsedumplings in Miso-Suppe
Vegetable dumplings in miso soup

10.90

mit Crevetten | with prawns

12.90

Som Tam Papayasalat

Papaya mit Karotten, Erdnüssen, Peperoncini und einer Soja-Chili-Vinaigrette
Papaya with carrots, peanuts, chili pepper with a soja chili dressing

9.90

Edamame

Gedämpfte Edamame (Meersalz, Chili oder Sesam)
Steamed edamame (sea salt, chili or sesame)

6.90



Declaration | Declaration

Rind, Schwein | beef, pork • Schweiz | Switzerland

Poulet | chicken • Thailand

Ente | duck • China

Thunfisch | tuna • Philippinen | Philippines

Lachs | salmon • Schottland | Scotland

Crevetten | shrimp • Vietnam

Gai Satay

Würzige Pouletspiesse serviert mit Erdnusssauce und pikantem Gurkensalat
Tasty chicken skewers served with peanut sauce and spicy cucumber salad

3 Stück | 3 pieces

13.90

6 Stück | 6 pieces

24.90

Spring Rolls 🌿

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

9.90

with vegetable filling and sweet chili sauce (2 pieces)

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

+ 5.90

Crispy Shrimp

mit Sweet-Chili-Sauce

with sweet chili sauce

3 Stück | 3 pieces

14.90

6 Stück | 6 pieces

22.90



RAMEN

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

Poulet oder Tofu | chicken or tofu + 6.90

Ente | duck + 10.00



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

Xia Long 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

3 Stück freie Sortenwahl

3 pieces - choice of variety

12.90

6 Stück gemischt oder sortenrein

6 pieces - mixed or single variety

22.90



MAIN DISHES

Alle Hauptgänge werden mit Reis serviert.

All main courses are served with rice.

Yaki Noodle

26.90

Reisnudeln mit Thai-Lauch, Thai-Basilikum, Crevetten, Cherrytomaten und Hoisin-Sauce

Rice noodles with Thai leek, Thai basil, shrimp, cherry tomatoes, and hoisin sauce

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

Pad Thai

25.90

Gebratene Reisnudeln, Sojasprossen, Thai-Lauch, Tofu, Ei und Erdnüsse

Fried rice noodles, soy bean sprouts, Thai leek, tofu, egg and peanuts

Khao Pad

24.90

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

Fried rice with egg and vegetables

ADD-ONS

Poulet oder Tofu | chicken or tofu + 6.90

Rind oder Crevetten | beef or shrimps + 8.00

Ente | duck + 10.00

Spiegelei | fried egg + 2.90

Gebratener Reis | fried rice + 4.90

Gebratene Reisnudeln | 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

Salmon & Tuna Poke

29.90

mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Wakame-Salat, Gemüsepapaya, Ingwer und Edamame, serviert mit einer asiatischen Vinaigrette

with salmon, tuna, avocado, wakame salad, green papaya, ginger, and edamame, served with an Asian-style vinaigrette

Ente Dendan

34.90

Knusprige 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

24.90

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 🌿

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

23.90

Gaeng Phed | Red Curry 🌿🌶️

Rotes Kokoscurry mit Bambussprossen, grünen Bohnen und Thai-Basilikum
Red curry with bamboo shoots, green beans and Thai basil

22.90

Butter Chicken 🐔

Poulet in cremiger Sauce auf Tomatenbasis mit Garam Masala, Ingwer, Jasminreis und Papadum
Chicken in a creamy tomato-based sauce with garam masala, ginger, jasmine rice, and papadum

24.90

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
Crevetten shrimps	+ 8.00
Ente duck	+ 10.00



DESSERT

Mochi

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 Japan 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 Reiswürze.

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.

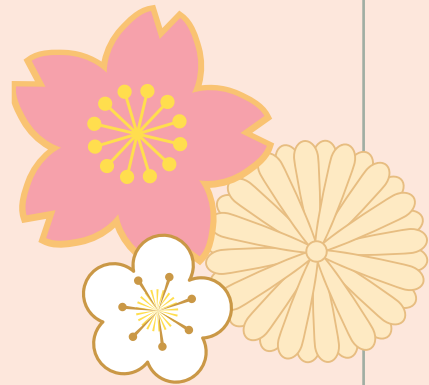
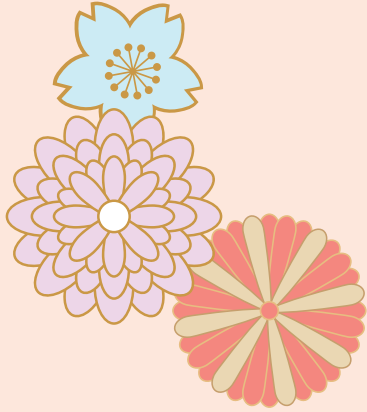
Choya sake is soft and round in taste, with a subtle rice spice.



KIDS MENU

FÜR KIDS BIS 10 JAHRE

KIDS UP TO 10 YEARS



Chicken Fried Rice*

mit Poulet und Gemüse
with chicken and vegetables

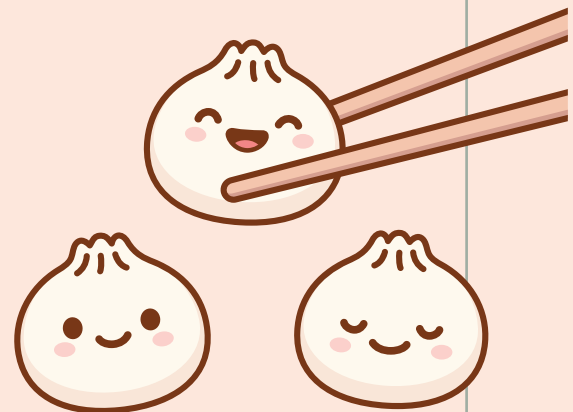
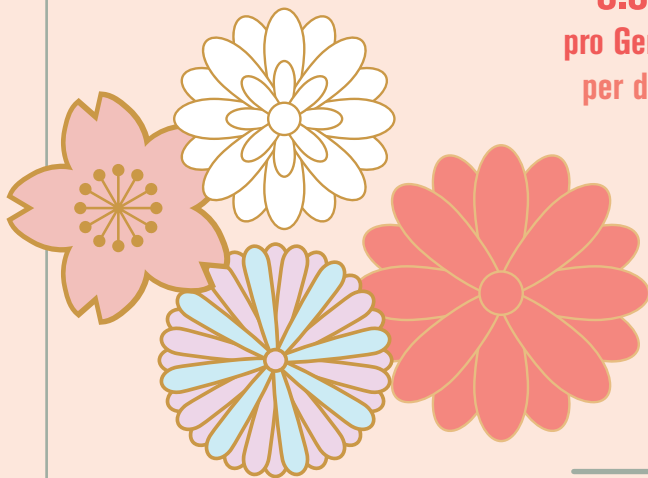
Spring Roll*

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

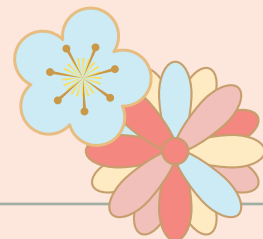
Gai Satay*

Zwei gebratene Pouletspieße mit Erdnusssauce und Jasminreis
Two 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

Iced Tea	
30 cl	5.50
50 cl	6.90
Valser Wasser 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 DOC

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

7.90

55.00

Aglianico | Terre degli Svevi, Italien – Basilicata

SPARKLING

Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC

11.50

62.00

Ponte, Italien | Veneto

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
Kaffee Coffee	
regular	5.50
tall	6.00
Kaffee mit Milch Coffee 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

