

# 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

24.90



# 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 Erdnussauce 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 Pistachio | 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.

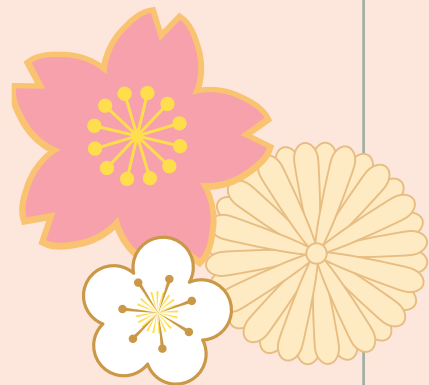
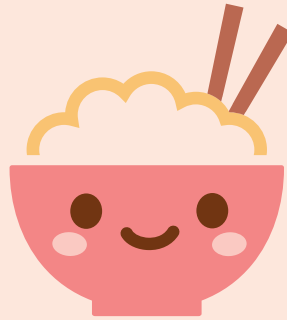
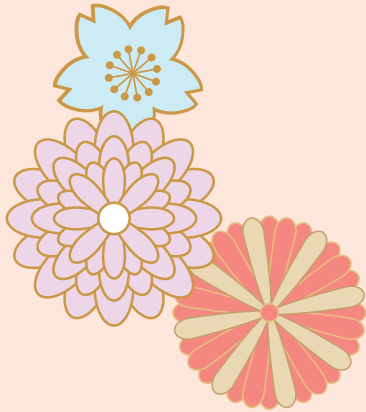
Choya sake is soft and round in taste, with a subtle rice spice.



# KIDS MENU

FÜR KIDS BIS 10 JAHRE

KIDS UP TO 10 YEARS



## Chicken Fried Rice\*

mit Poulet und Gemüse  
with chicken and vegetables

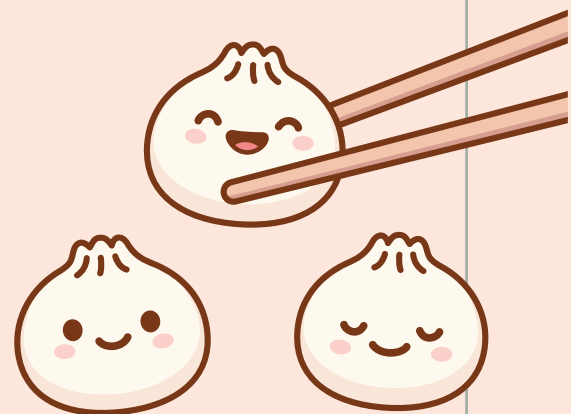
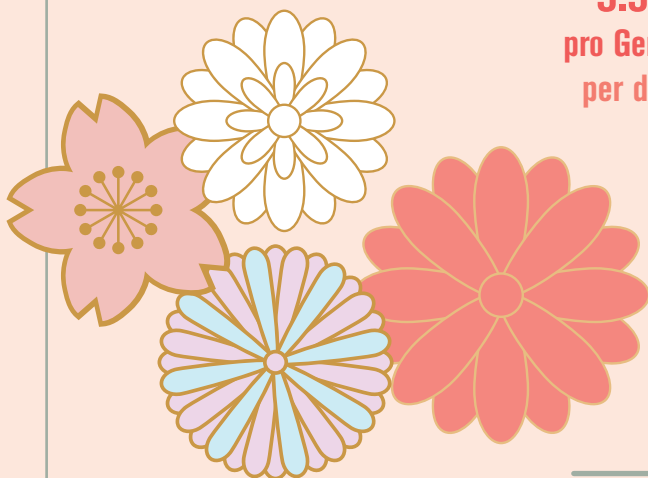
## Spring Roll\*

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

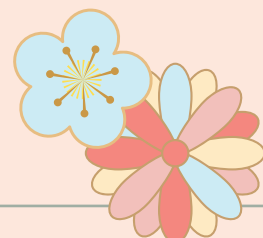
## Gai Satay\*

Zwei gebratene Pouletspieße mit Erdnussauce 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

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

## SOFTDRINKS

<b>Iced Tea</b>	
30 cl	5.50
50 cl	6.90
<b>Valser Wasser</b>   Water Still   Sparkling	
33 cl	5.90
50 cl	6.50
<b>Rivella rot   blau</b> 33 cl	5.90
<b>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta</b> 33 cl	5.90
<b>Ramseier Apfelschorle</b> 33 cl	5.90
<b>Tonic Water, Bitter Lemon</b> 20 cl	5.70
<b>Orangensaft</b> 33 cl	5.90

## BEER

<b>Feldschlösschen</b> 33 cl	6.90
<b>Feldschlösschen</b> 33 cl alkoholfrei   non-alcoholic	6.90
<b>Singha (Thailand)</b> 33 cl	6.90
<b>Asahi (Japan)</b> 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



---

<b>Espresso</b>	5.50
<b>Espresso Doppio</b>	6.00
<b>Espresso Macchiato</b>	5.70
<b>Ristretto</b>	5.50
<b>Kaffee</b>   Coffee	
regular	5.50
tall	6.00
<b>Kaffee mit Milch</b>   Coffee with milk	
regular	6.40
tall	6.90
<b>Cappuccino</b>	6.60
<b>Latte Macchiato</b>	
regular	6.60
tall	6.90
<b>Chai Latte</b>	
regular	6.90
tall	7.30
<b>Caotina   Chocolate milk (hot/cold)</b>	5.70
<b>Espresso Shot   Schlagrahm</b>	+ 1.00
Espresso shot   Whipped cream	
<b>mit Milchalternative Hafer oder laktosefrei</b>	+ 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