

SEASONAL DISHES

Tuna & Mango Salad

12.90

Thunfisch- und Mangowürfel mit Wakame und Avocado, mit geröstetem Sesam und einem Wasabi-Sesame-Dressing

Tuna and mango cubes with wakame and avocado, topped with toasted sesame seeds and a wasabi-sesame dressing

Asian Salmon Rice Bowl

29.90

Jasminreis mit Pak Choi, Shiitake, Babymais und Sojasprossen, dazu gegrillter Lachs und Chili

Jasmine rice with pak choi, shiitake mushrooms, baby corn and bean sprouts, served with grilled salmon and chili

Nuea Sup Papaya

24.90

Rindshackfleisch mit Papaya, Cashewnüssen, roter Peperoni und roten Zwiebeln, in Austernsauce, serviert mit Jasminreis

Ground beef with papaya, with cashew nuts, red bell pepper, and red onions, in oyster sauce, served with jasmine rice

DESSERT

Baked Banana

7.90

Gebackene Banane serviert mit Vanilleeis

Baked banana served with vanilla ice cream

“The Gallery” Sticky Rice & Thai-Mango

11.90

Klebreis mit Thai-Mango und Kokossauce

Sticky rice with Thai mango and coconut sauce

SEASONAL WINE

Re Manfredi Rosato Basilicata

10 cl | 7.90

Italien - Basilicata

Aromen von tropischen Früchten, Beeren und Rose

Aromas of tropical fruit, berries and rose

ZÜRISCHUM

NEU AUS DER REGION

Zürischum produziert hochwertige Schaumweine aus Schweizer Trauben und setzt auf regionale Herkunft und sorgfältige Verarbeitung.

Die Hauptlinie entsteht nach der Méthode Traditionnelle mit Flaschengärung, was zu feiner Perlage und komplexem Geschmack führt.

„Schum“ ist die neue Linie von Zürischum – die Schweizer Antwort auf den Prosecco. Frisch, lebendig und zugänglich, bleibt sie in Stil und Qualität ganz der Handschrift von Zürischum treu. Er wird aus handgelesenen Schweizer Trauben erzeugt.

NEW FROM THE REGION

Zürischum produces high-quality sparkling wines from grapes grown in Switzerland, with a strong focus on local origin and careful craftsmanship.

The Méthode Traditionnelle (traditional bottle fermentation) produces fine bubbles and complex flavors shaped by grape variety and origin.

“Schum” Schum is Zürischum’s new line – Switzerland’s answer to Prosecco. Fresh, lively and approachable, it remains true to Zürischum’s style and commitment to quality. It is produced from hand-harvested Swiss grapes.

ZÜRISCHUM BRUT

37.5 cl

75 cl

Zürischum Brut Rosé

45.00

Pinot Noir | Zürichsee AOC | Schweiz, Switzerland

Zürischum Brut Blanc de Blancs

79.00

Chardonnay | Zürich AOC | Schweiz, Switzerland

SCHUM BRUT

10 cl

75 cl

Schum Brut Blanc by Zürischum

9.90

54.00

Schweiz, Switzerland

Schum Brut Rosé by Zürischum

9.90

54.00

Schweiz, Switzerland

