

VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl	15
Puek Tod	Frittierte Wasserbrotwurzel serviert mit Erdnüssen an süss-saurer Sauce	15
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln	18
 Tod Man Pla	 Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	18
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	19
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnusssauce und marinierten Gurken	19

Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) pro Person 29

Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln
Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl
Tod Man Pla	Fischküchlein mit roter Currypaste und Kaffirblättern serviert mit Gurken
Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat nach "Isaan" Art
Yam Neua	Rindsfilet-Salat mit Gurken und Tomaten
Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette und Fischsauce

EXOTISCHE SALATE

 Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebeln, Eiern und "White Elephant" Dressing	11
 Yam Pak Bung Krob	Knuspriger Wasserspinaat mit thailändischer Sauce	18
 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit geröstetem Reis	19
 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten	18
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Basilikumblättern und geröstetem Reis	23
 Pla Gung	„Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	23
 Yam Han Sa	 Spezieller Tofu-Salat mit thailändischem Sellerie, Tomaten und Zwiebeln	18
 Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette und Fischsauce	22

SUPPEN

 Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüsestreifen	14
 Tom Yam Je	 Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen	14
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	18
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	18
 Tom Gai Prung	 Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras	17
 Tom Kah Gai	 Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss	19.5

 = vegan

 = Schärfe des Gerichtes

 = Enthält Krevettenpaste

Bei eventuellen Allergien oder Fragen zu Zusatzstoffen, sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern.

Den Gerichten wird kein Mononatriumglutamat hinzugefügt

Preise in CHF & inkl. MwSt. 07/2021



HAUPTGANG

(alle Hauptgänge werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

	Gai Hlong Rai	Poulet mit Ananas und gemischtem Gemüse an süß-saurer Sauce	38		
	Gai Haw Baiteuy	Marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt gebacken	39		
	Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	38		
	Ped Tod	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	45		
		Gang Ped Ped Yang	Ente an Rotcurry mit Ananas, Litschi und Thai-Basilikumblättern	44	
	Moo Pad King	Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln	39		
	Neua Pad Naman Hoi	Rindsfilet mit Zwiebeln, Peperoni, und Austernsauce	47		
	Gang Pad Med	 Hummerschanz gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	58		
			Gang Graprau	Gebratene Hummerschanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern	58
		Pla Chu Chee	 Gebackener Wolfsbarsch mit Panang Curry	56	
		Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch	56	
	Tau Hou Pad King	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Ingwer	34		
		Tau Hou Pad Graprau	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Thai-Basilikumblättern	34	
	Pad Kana	 Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce	27		
	Pad Pak Bung	 Gebratener Wasserspinat mit Shiitake-Pilzen, Tofu, Knoblauch und Chili	27		

Pearl of Siam

54

Rindsfilet in Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern

„Black Tiger“ Riesenkrevetten in Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und Basilikumblättern

Pouletfleisch in Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln

CURRY

(alle Curries werden mit gedämpftem „Jasmin“ Reis serviert)

	Gang Ped	 Rotcurry mit Auberginen und thailändischen Basilikumblättern		
		Gang Keow	 Grüncurry mit Auberginen, Zitronengras und thailändischen Basilikumblättern	
	Panang	 Panang Curry mit zerriebenen Erdnüssen und Kaffirblättern		
	Gang Gari	 Gelbcurry mit Zwiebeln und Kartoffeln		
		Gang Pha	 Curry Sauce mit Bambussprossen, Pfeffer und Auberginen (ohne Kokosmilch)	

NUDELN

Padthai Gebratene Reismudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

Alle Curries und Nudeln können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu, TH	34
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH	37
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH	39
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH	47
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten, VNM	49
Gang	Hummerschwanz, USA	58
Talay	Meeresfrüchte (VNM, USA, NZ)	65

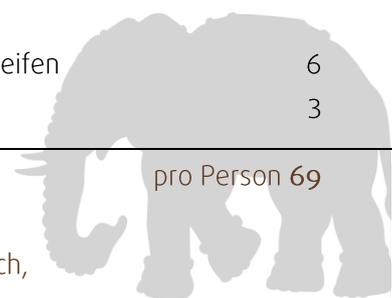
BEILAGEN

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen	6
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis	3

Pearl of Andaman (mindestens 2 Personen)

pro Person 69

Languste mit Rotcurry, Barramundi-Filet an süß-saurer Sauce, gebratene Muscheln mit thailändischem Basilikum, gebackener Tintenfisch, grillierter Wildgarnelen-Salat und gebratener Reis



PRICKELND & SCHÄUMEND o SPARKLING 1dl

7.5 dl

Jeio Extra Dry o Prosecco DOC, Veneto	I	8.5	58
Piper Heidsieck o Brut, Champagne	F	19	130
Piper Heidsieck o Brut Rosé sauvage, Champagne	F		159
Moet et Chandon o Brut, Champagne	F		140
Veuve Clicquot o Brut, Champagne	F		155
Dom Pérignon o Champagne	F		480

WEISS WEINE o WHITE WINES

Schweiz – Switzerland

Zürich Marriott Cuveé Exclusive	CH	8	48
Truttiker Riesling x Sylvaner o Familie Zahner, Zürich	CH		45
Dézaley AOC o Waadt, Porchet, Waadt	CH		75
St-Saphorin AOC o Domaine Bovy, Waadt	CH		75
Petite Arvine o Valais DOC, Wallis	CH		75
Chiar di Luna DOC o Angelo Delea, Ticino	CH		63
Apocalisse DOC o Angelo Delea, Ticino	CH		63

Frankreich – France

Macon-Verzé o Macon-Villages AC, Leflaive	F		85
Chablis AC o Champs Royaux William Fèvre	F		70
Sancerre AC o Domaine de Sarry, Brock, Loire	F	10	65
Chateau Thieuley o Fam. Courselle, Bordeaux	F		46

Italien – Italy

Soave classico DOC o Le Volpare, Tommasi, Veneto	I		48
Pinot Grigio DOC o Ronchi di Manzano, Friaul	I	10.5	68
Roero Arneis DOCG o Serra Lupini, Piemont	I		53

Spanien – Spain

Vallobera Blanco o Rioja DOCa, Bodegas Vallobera	E		41
Enate Chardonnay 234 o Somonatano	E		50
Vina Oropendola o Verdejo, Rueda DO	E		52

Deutschland – Germany / Österreich – Austria

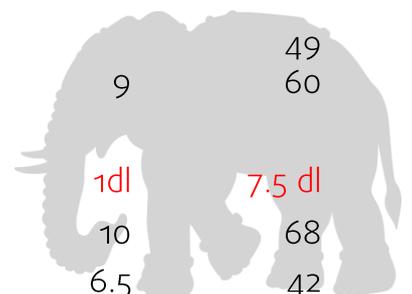
Riesling o Schloss Lieser, Thomas Haag, Mosel	D	8	54
Merdinger Grauburgunder o J. von der Mark, Baden	D		51
Grüner Veltliner DAC o Weingut Bründlmayer, Kamptal	A		54
Weissburgunder o Heidi Schröck, Burgenland	A		54

Neue Welt – New World

Lancatay Chardonnay o Huarpe Wines, Medoza	AGR		49
Chardonnay o River Junction, McManis	USA	9	60

ROSÉ / ROSE WINE

Oil de Perdrix AOC o Neuchâtel	CH	10	68
Mythos o Weingut Landolt, Zürich	CH	6.5	42



ROTWEIN / RED WINES

1dl

7.5 dl

Schweiz – Switzerland

Zürich Marriott Cuveé Exclusive	CH	8	49
Langenmooser Blaubugunder o Familie Zahner, Zürich	CH		54
Malanser Blauburgunder o Scadenagut, P. Weglin	CH		75
Dole de la Liaudisaz o Valais AOC, M Chappaz	CH		68
Ismaro o Merlot del Ticino DOC, Ticino	CH		54
Merlot di Monteggio o Ticino DOC, Daniel Huber	CH		79

Frankreich – France

St-Joseph AC o Offerus, J. Chave Sélection, Rhone	F		80
Chateauneuf-du-Pape AC o Thone, Brunier	F		91
Château Peyreau Grand Cru o St-Emilion	F	9.5	65
Gevrey-Chambertin Clos Prieur, 1er cru AC, bio	2017	F	210
Domaine Trapet Père & Fils			
Ducru-Beaucaillou, St. Julien, 2ème Cru Classé	2016	F	390

Italien – Italy

Barolo DOCG Bricco Pernice, Cagno	12,13,14	I	167
Ripasso della Valpolicella DOC o Tommasi, Veneto		I	65
Amarone o Valpolicella Classico DOC, Tommasi		I	18
Castello La Leccia o Chianti Classico DOCG		I	8.5
Brunello di Montalcino DOCG o Toscana		I	95
Primitivo di Manduria DOC o Papale, Apulien		I	51

Spanien – Spain / Portugal

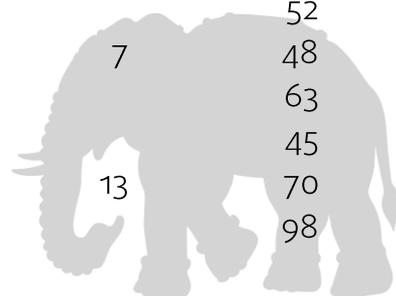
Enate Crainza o Somonato DO, Enate		E	48
Via Terra Tinto o Terra Alta DO, Priorat		E	55
Roda o Rioja Reserva DOCa, Bodegas Roda, Rioja		E	79
Cirsion Rioja DOCa, Bodegas Roda	2017	E	360
Corimbo Uno Ribera del Duero DO, Bodegas La Horra	2014	E	105
Sembro o Vinas del Jaro Ribera del Duero DO		E	58
Chaminé o Vinho Alentejano, Cortes de Cima		P	41

Österreich – Austria

Pannobile o Zweigelt/Blaufränkisch, Weingut Heinrich		A	89
Red Cuveé o Heinrich, Burgenland		A	44

Neue Welt – New World

Shiraz o Monsoon Valley, Hua Hin		TH	8	53
Zinfandel o Lodi, McManis Family, Napa Valley		USA		52
Cabernet Sauvignon o McManis Famil, Napa Valley		USA	7	48
Taymente Malbec o Agrelo-Lujan de Cuyo, Mendoza		ARG		63
Lancatay Cabernet Sauvignon o Mendoza		ARG		45
Estate Shiraz o McLaren Vale, Coriole		AUS	13	70
Basket Press o Shiraz Rockford Wines, Barossa		AUS		98





WHITE ELEPHANT

THAI RESTAURANT

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
8006 Zürich
Switzerland

+41 (0)44 360 7322

