












VORSPEISEN

Poh Piah Tod	Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Pilzen, Karotten, Zwiebeln, Sesamöl	16
Puek Tod	Frittierte Wasserbrotwurzel serviert mit Erdnüssen an süss-saurer Sauce	16
Gung Sarong	Frittierte Krevetten umwickelt mit knusprigen Kartoffelnudeln	19
 Tod Man Pla	 Fischküchlein mit Rotcurry Paste und Kaffirblättern serviert mit Gurken	19
Kau Kieb Pak Moh	Gedämpfte Teigklösse gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch und Erdnüssen	20
Satay Gai	Grillierte Geflügelspiesschen mit Erdnusssauce und marinierten Gurken	22













Royal White Elephant (mindestens 2 Personen) pro Person 32

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, Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Fischsauce, Erdnuss

EXOTISCHE SALATE

 Mixed Salad	Gemischter Salat mit Zwiebeln, Eiern und "White Elephant" Dressing	14
 Yam Pak Bung Krob	Knuspriger Wasserspinat mit thailändischer Sauce	19
 Laab Gai	Raffiniert gewürzter Pouletfleisch-Salat mit geröstetem Reis	22
 Yam Woonsen	Glasnudel-Salat mit Meeresfrüchten	22
 Neua Yang Nam Tok	Würziger Rindsfilet-Salat mit Basilikumblättern und geröstetem Reis	26
 Pla Gung	„Black Tiger“ Krevetten-Salat mit Knoblauch, Zitronengras und Zwiebeln	24
 Yam Han Sa	 Spezieller Tofu-Salat mit thailändischem Sellerie, Tomaten und Zwiebeln	20
 Som Tam	Grüner Papaya-Salat mariniert mit Knoblauch, Chili, Palmzucker, Limette, Fischsauce und Erdnuss	24

SUPPEN

 Gang Jeud Woonsen	 Klare Suppe mit Glasnudeln, Strohpilzen, Tofu und Gemüsestreifen	15
 Tom Yam Je	 Pikant-saure Suppe mit Gemüse und Strohpilzen	15
 Tom Yam Gung	 Pikant-saure Suppe mit Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, Galangal-Wurzel und Kaffirblättern	19
 Tom Yam Talay	 Pikant-saure Suppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Strohpilzen Galangal-Wurzel und thailändischen Basilikumblättern	19
 Tom Gai Prung	 Scharf-saure Suppe mit Pouletfleisch, Strohpilzen, Ingwer und Zitronengras	19
 Tom Kah Gai	 Kokosnusssuppe mit Geflügelstücken, Galangal-Wurzel, Zitronengras und Strohpilzen, serviert in einer frischen Kokosnuss	23

 = 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



HAUPTGANG

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

	Gai Hlong Rai	Poulet mit Ananas und gemischtem Gemüse an süß-saurer Sauce	44
	Gai Haw Baiteuy	Marinierte Pouletstücke im Pandanusblatt gebacken	45
	Gai Pad Med	 Pouletfleisch gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	44
	Ped Tod	Knusprig gebackene Ente, serviert auf thailändischem Kohl	46
	Gang Ped Ped Yang	Ente an Rotcurry mit Ananas, Litschi und Thai-Basilikumblättern	46
	Moo Pad King	Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Peperoni und Zwiebeln	42
	Neua Prig Gang	 Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch	49
	Gang Pad Med	 Hummerschwanz gebraten mit süßer Chilipaste und Cashew-Nüssen	58
	Gang Graprau	Gebratene Hummerschwanz mit knusprigen Thai-Basilikumblättern	58
	Pla Chu Chee	 Gebackener Wolfsbarsch mit Panang Curry	58
	Pla Nueng Manau	Gedämpfter Wolfsbarsch mit Zitrone, Chili und Knoblauch	58
	Tau Hou Pad King	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Ingwer	39
	Tau Hou Pad Graprau	 Gebratener thailändischer Tofu und Gemüse mit Thai-Basilikumblättern	39
	Pad Kana	 Gebratener thailändischer Grünkohl mit Knoblauch und Pilz Sauce	33
	Pad Pak Bung	 Gebratener Wasserspinat mit Shiitake-Pilzen, Tofu, Knoblauch und Chili	33

Pearl of Siam



58











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 Reisnudeln mit Eiern, Sojasprossen und Schnittknoblauch

Alle Curries und Nudeln können mit folgenden Fleischvariationen serviert werden:

Tau Hou	Thailändischer Tofu und Gemüse, TH	39
Gai	Fein geschnittenes Poulet, CH	43
Moo	Fein geschnittenes Schweinefleisch, CH	42
Neua	Fein geschnittenes Rindsfilet, CH	49
Gung	„Black Tiger“ Riesenkrevetten, VNM	49
Gang	Hummerschwanz, USA	58
Talay	Meeresfrüchte (VNM, USA, NZ)	68

BEILAGEN

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

Pearl of Andaman (mindestens 2 Personen)



pro Person 78

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	11	65
Piper Heidsieck o Brut, Champagne	F	17	125
Piper Heidsieck Essentiel blanc de blanc o Extra Brut, Champagne	F	22	145
Piper Heidsieck o Brut Rosé sauvage, Champagne	F		155
Moët et Chandon o Brut, Champagne	F		165
Veuve Clicquot o Brut, Champagne	F		170
Dom Pérignon o Champagne	F		480

WEISS WEINE o WHITE WINES

Schweiz – Switzerland

Zürich Marriott Cuveé Exclusive		10	60
Dézaley AOC o Waadt, Porchet, Waadt		12	82
St-Saphorin AOC o Domaine Bovy, Waadt			75
Petite Arvine o Domaines Rouvinez, Valais DOC			83
Chiar di Luna DOC o Angelo Delea, Ticino			63

Frankreich – France

Sancerre AC o Domaine de Sarry, Brock, Loire		11	74
Chablis AC o Champs Royaux William Fèvre			85

Italien – Italy

Pinot Grigio DOC o Ronchi di Manzano, Friaul		11	68
Roero Arneis DOCG o Serra Lupini, Piemont			53

Spanien – Spain

Vallobera Blanco o Rioja DOCa, Bodegas Vallobera			49
Estate Chardonnay 234 o Somonatano			53
Vina Oropendola o Verdejo, Rueda DO			52

Deutschland – Germany

Riesling o Schloss Lieser, Thomas Haag, Mosel		8	54
---	--	---	----

Österreich – Austria

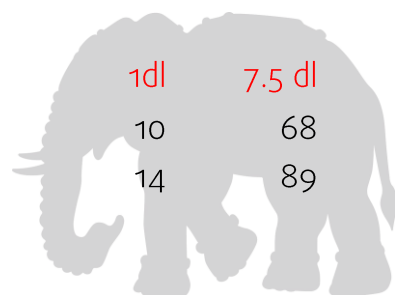
Grüner Veltliner o Weingut Payr o Carnuntum DAC		11	69
Weissburgunder o Heidi Schröck, Burgenland			58

Neue Welt – New World

Sauvignon Blanc o Cannonball, Sonoma County	USA		82
Chardonnay o Cannonball, Sonoma County	USA	13	80

ROSÉ / ROSE WINE

		1dl	7.5 dl
Oeil de Perdrix AOC o Neuchâtel	CH	10	68
Levant Rosé o Rosa 32 o Côtes de Provence AC	F	14	89



ROTWEIN / RED WINES

1dl

7.5 dl

Schweiz – Switzerland

Zürich Marriott Cuveé Exclusive		10	60
Pinot Noir Fläsch o Sélection, Bovel			80
Merlot di Monteggio o Ticino DOC, Daniel Huber		14	98

Frankreich – France

Chateauneuf-du-Pape AC o Thone, Brunier			120
Château Peyreau Grand Cru o St-Emilion		11	74
Château Phélan-Ségur o St-Estèphe AC			185
Gevrey-Chambertin AC, Domaine Trapet, bio	2018		260
Château Duhart-Milon-Rothschild, Pauillac, 4ème Cru Classé	2018		290

Italien – Italy

Barolo Bussia Vigna Mondoca, Oddero, DOCG	2015		250
Ripasso della Valpolicella DOC o Tommasi, Veneto			65
Amarone o Valpolicella Classico DOC, Tommasi		20	135
Castello La Leccia o Chianti Classico DOCG		9	58
Brunello di Montalcino DOCG o Toscana			124
Primitivo di Manduria DOC o Papale, Apulien			55

Spanien – Spain

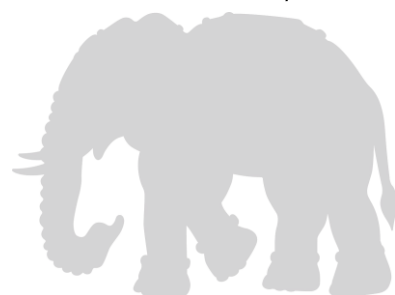
Estate Crainza o Somonato DO, Enate			52
Roda o Rioja Reserva DOCa, Bodegas Roda, Rioja			89
Cirsion Rioja DOCa, Bodegas Roda	2017		420
Corimbo Uno Ribera del Duero DO, Bodegas La Horra	2016		135
Sembro o Vinas del Jaro Ribera del Duero DO			58

Portugal

Chaminé o Vinho Alentejano, Cortes de Cima		8	55
--	--	---	----

Neue Welt – New World

Cabernet Sauvignon o McManis Famil, Napa Valley	USA	10	60
Taymente Malbec o Agrelo-Lujan de Cuyo, Mendoza	ARG		65
Estate Shiraz o McLaren Vale, Coriole	AUS	13	78
Shiraz o Monsoon Valley, Hua Hin	TH	11	70



White Elephant Restaurant
Neumuehlequai 42
8006 Zürich

