












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. 2019



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
	Ped Pad Graprau	Gebratene Entenstreifen mit knusprigen 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
	Neua Prig Gang	 Fein geschnittenes Rindsfilet mit Pfeffer, Chilipaste und Kokosmilch	47
	Gung Graprau	Gebratene Riesenkrevetten mit knusprigen Thai-Basilikumblättern	49
	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 Reisnudeln 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

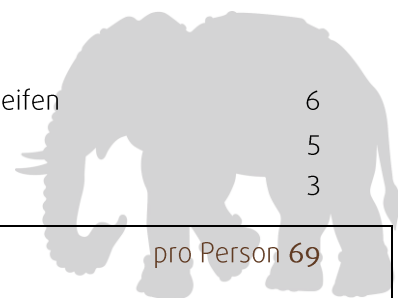
BEILAGEN

Kao Pad Je	Gebratener Jasminereis mit Eiern und Gemüsestreifen	6
Kao Glong	Gedämpfter brauner Reis	5
Kao Seuy	Gedämpfter Jasminereis	3

Pearl of Andaman

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





WHITE ELEPHANT

THAI RESTAURANT

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
8006 Zürich
Switzerland

+41 (0)44 360 7322

