

Rassegna Thailandese

28 agosto – 13 settembre 2026



ANTIPASTI

Por Pia Tod 🌿 - 16 chf

Involtini primavera croccanti ripieni di verdure fresche,
serviti con salsa agrodolce fatta in casa

*Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse,
serviert mit hausgemachtem Sweet-Sour-Dip*

Tom Kha Gai - 19 chf

Cremosa zuppa thailandese al cocco con pollo, galanga,
citronella, funghi ostrica, foglie di lime kaffir e coriandolo fresco

*Cremige Kokossuppe mit Poulet, Galgant, Zitronengras,
Austernpilzen, Kaffirlimettenblättern und frischem Koriander*

Yum Goong Yang Som O 🔥 - 24 chf

Gamberi alla griglia su un'insalata aromatica e fruttata di arancia e
pompelmo, con scalogno, menta fresca e coriandolo, condita con un
dressing al lime e peperoncino

*Gegrillte Garnelen auf einem aromatisch-fruchtigen Salat aus Orange und
Grapefruit mit Schalotten, frischer Minze und Koriander, verfeinert mit einem
Limetten-Chili-Dressing*

PIATTI PRINCIPALI

Serviti con riso jasmine al vapore

Mit gedämpftem Jasminreis serviert

Larb Gai - 34.80 chf

Pollo tritato speziato con scalogno,
menta fresca, coriandolo e riso glutinoso tostato

*Würziges gehacktes Poulet mit Schalotten,
frischer Minze, Koriander und geröstetem Klebreis*

Pad Makua Yao 🌿 - 28 chf

Melanzane saltate nel wok con tofu, aglio, peperoncino e
basilico thailandese fresco (possibile versione vegana)

*Im Wok gebratene Auberginen mit Tofu, Knoblauch,
Chili und frischem Thai-Basilikum (vegan möglich)*

Pla Yang Gaeng Daeng - 42 chf

Filetto di branzino grigliato servito su cremoso curry rosso thailandese con melanzane, baby mais, zucchine, foglie di lime kaffir e basilico thailandese

Gegrilltes Seebarschfilet auf cremigem rotem Thai-Curry mit Auberginen, Babymais, Zucchini, Kaffirlimettenblättern und Thai-Basilikum

Nam Tok Nua Yang 🔥 - 48 chf

Manzo grigliato affettato finemente con erbe aromatiche thailandesi, riso glutinoso tostato e un intenso condimento al lime e peperoncino

Fein geschnittenes, gegrilltes Rindfleisch mit frischen Thai-Kräutern, geröstetem Klebreis und einem würzigen Limetten-Chili-Dressing

Gaeng Daeng Tofu 🌱 - 31 chf

Profumato curry rosso thailandese con tofu, melanzane, baby mais, zucchine e basilico thailandese

Aromatisches rotes Thai-Curry mit Tofu, Auberginen, Babymais, Zucchini und Thai-Basilikum

Khao Pad 🌱 - 29 chf

Riso jasmine saltato con tofu, uovo, cavolo a punta, carote, pomodori e cipollotto (possibile versione vegana)

Gebratener Jasminreis mit Tofu, Ei, Spitzkohl, Karotten, Tomaten und Frühlingszwiebeln (vegan möglich)

DESSERT

Ananas fresca & Gelato al Cocco - 12 chf

Ananas fresca servita con cremoso gelato al cocco e un profumato dressing al pandan e cocco

Frische Ananas mit cremigem Kokoseis und aromatischem Pandan-Kokos-Dressing

Sawadee Ka, Welcome to ZAWAN

La nostra storia inizia nel nord-est della Thailandia, a Ubon Ratchathani, una città conosciuta come la “Città del Fiore di Loto”. Immersa nella regione di Isan, Ubon si trova al crocevia tra Thailandia, Laos e Cambogia, con il sereno fiume Mae Nam Mun che scorre nel suo cuore. Allo ZAWAN celebriamo questo ricco patrimonio culinario condividendo i sapori autentici della nostra casa, preparati con amore e con la stessa cura e dedizione della nostra cucina familiare. L'anima di ZAWAN è mia madre, il cui amore e la cui devozione ispirano tutto ciò che facciamo. Il nome ZAWAN si traduce in “cielo” o “paradiso” e riflette il nostro sogno di condividere con voi un viaggio gastronomico significativo. Ogni ricetta che serviamo è stata curata con amore e tramandata per generazioni, portando l'essenza della tradizione in ogni boccone.

Unsere Geschichte beginnt in Ubon Ratchathani, der „Stadt der Lotusblüte“, im Nordosten Thailands. Die Stadt liegt eingebettet in die Isan-Region, nahe der Grenzen zu Laos und Kambodscha, durchzogen vom stillen Mae Nam Mun Fluss. Bei ZAWAN zelebrieren wir die authentischen Aromen unserer Heimat – mit der gleichen Hingabe zubereitet wie in unserer Familienküche. Die Seele von ZAWAN ist meine Mutter, deren Liebe und Hingabe uns zu allem inspiriert, was wir tun. Ihre Leidenschaft steht sinnbildlich für die Tradition und Authentizität, die im Mittelpunkt jedes Gerichts stehen. Der Name ZAWAN bedeutet „Himmel“ oder „Paradies“ – wir laden Sie ein, die Essenz unserer kulinarischen Geschichte in jedem Bissen zu erleben.

Siri Neeser – zawan.ch – [instagram.com/zawan_zurich](https://www.instagram.com/zawan_zurich)

