



mjshjo

restaurant & take away

STARTERS

 **Vegan Springrolls** **9.90**
Frühlingsrollen mit Gemüse, Sweet & Sour-Dip
Deep-fried springrolls filled with vegetables, sweet & sour dip

Chicken Springrolls **10.50**
Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse,
Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with
chicken and vegetables, sweet & sour dip*

Satay **14.50**
Pouletspiess mit Satay-Erdnusssauce
Chicken skewer, served with peanut sauce

 **Samosa** **9.90**
Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung
Deep-fried pastry stuffed with vegetables and curry

Shrimp Tempura **14.90**
Tigerprawns in Tempurateig gebacken,
dazu Sweet-Chilli-Sauce
*Deep-fried tempura shrimps, served with sweet
chili sauce*

 **Vegan Gyoza** **8.90**
Japanische Gemüseteigtaschen frittiert,
dazu Sweet-Chili-Sauce
*Deep fried Japanese vegetable dumplings,
served with sweet chili sauce*

Crispy Wonton **10.50**
Poulet (fein gehackt) im Teig frittiert
mit süsser Chili-Sauce / *Chicken (thinly sliced) deep-
fried in pastry with sweet chili sauce*


Starter Plate **p. P. 14.50**
Auswahl an 4 Vorspeisen, ab 2 Personen / *Choice of 4
starters, from 2 persons*

SOUPS

 **Tom Kha Gai**
Kokossuppe Thai Art mit Poulet
Coconut soup Thai style with chicken
Hauptgang mit Reis / *Main course with rice* **23.90**
Vorspeise ohne Reis / *Appetizer without rice* **11.50**

Tom Yam Gung
Suppe Thai Art mit Crevetten
Clear soup Thai style with shrimps
Hauptgang / *Main course* **25.90**
Vorspeise / *Appetizer* **11.50**

Ramen Noodle Soup
Ramen Nudeln mit frischem Gemüse, Pilzen,
Seealgen, Koriander, Ingwer, Frühlings-
zwiebeln und Sesam-Sojaöl / *Ramen noodles with
fresh vegetables, mushrooms, sea algae, coriander, ginger,
spring onions and sesame soy oil*

 Tofu / *Tofu* **22.90**
Poulet / *Chicken* **23.90**
Vorspeise / *Appetizer* **11.50**

SALADS

Bestellen Sie Ihren Salat mild, mittel oder scharf.

Oder your salad mild, medium or spicy.

Yam Woon Sen 11.90

Glasnudelsalat Thai Art mit Gemüse
und Fischsauce

Glass noodle salad Thai style

Som Tam

Papayasalat mit Fischsauce / *Papaya salad*

ohne Crevetten / *without shrimps* 11.90

mit Crevetten / *with shrimps* 14.90

Yam Nua

Thai-Rindfleischsalat mit Fischsauce /

Beef salad Thai style

Hauptgang / *Main course* 24.90

Vorspeise / *Appetizer* 15.90

Yam Mamuong Gung Thod

Grüner Mangosalat mit Crevetten an Thai

Chilisauce und Fischsauce / *Green mango salad*

with prawns in Thai Chili sauce and fish sauce

Hauptgang / *Main course* 24.90

Vorspeise / *Appetizer* 14.90

DIM SUM

Hauptgang / *Main course* 29.90

Vorspeise / *Appetizer* 11.90

Für die Sortenauswahl fragen Sie unsere

Mitarbeitenden. / *Ask our staff for the selection available.*

Lazy Suzy

Starter Plate p. P. 14.50

Auswahl an 4 Vorspeisen, ab 2 Personen /

Choice of 4 starters, from 2 persons

Sharing Plate p. P. 34.50

5 Gerichte nach Wahl, inkl. Jasminreis

ab 2 Personen / *Choice of 5 starters with jasmine rice, from*

2 persons

WOK

Bestellen Sie Ihr Menü mild, mittel oder scharf.
Alle Wok-Gerichte werden mit Reis serviert.

Order your menu mild, medium or spicy.

All wok dishes are served with rice.

Pad Kaprow

Gemüse, Knoblauch, Chili und
Thai Basilikum

Poulet / *Chicken*

23.90

Rindfleisch / *Beef*

24.90

Pad Med Mamuang

Gemüse und Cashew Nüsse



Tofu / *Tofu*

22.90

Poulet / *Chicken*

23.90

Ginger Wok

Gemüse und Ingwer

Poulet / *Chicken*

23.90

Rindfleisch / *Beef*

24.90



Sweet & Sour

Gemüse und süß-sauer Sauce

Poulet / *Chicken*

23.90

Crevetten / *Shrimps*

25.90

Szechuan

Gemüse und Szechuansauce

Poulet / *Chicken*

23.90

Rindfleisch / *Beef*

24.90



Veggie Stir-fry

20.90

Wokgemüse mit Sojasprossen und Sesam

Wok-fried vegetables with bean sprouts and sesame

Crispy Beef

26.90

Frittierte Rindfleischstreifen in Honig-

Chili-Sauce mariniert, mit Karottenstreifen,

Blattsalat und Sesam / *Fried sliced beef marinated on*

honey chili sauce, with carrots, salad and sesame

Singapore Shrimps

26.90

Frittierte Teigtaschen mit Crevetten, roten

Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili,

Sweet & Sour-Sauce / *Deep-fried pastry with shrimps,*

red onions, ginger, garlic and chili, sweet & sour sauce

Orange Duck

29.90

Ente an Orangensauce auf Lauchbett

Duck with orange sauce and leek

FRIED RICE



Khao Pad

Vegetarisch mit Gemüse /
Vegetarian with vegetables

19.90

Poulet / *Chicken*

23.90

NOODLES

Bestellen Sie Ihr Menü mild, mittel oder scharf.

Order your menu mild, medium or spicy.

Pad Thai «Thai Style»

Gebratene Bandreisnudeln / *fried noodles*

Poulet / *Chicken*

Crevetten / *Shrimps*

24.90

25.90

Yasai Yaki Udon

Gebratene Udon-Nudeln mit Shiitake-Pilzen, Sojasprossen, Kefen, Karotten

Stir-fried Udon noodles with shiitake mushrooms, bean sprouts, sugar peas, carrots and tofu



Tofu / *Tofu*

Poulet / *Chicken*

22.90

23.90

Chow Mein Beef

24.90

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse

Stir-fried noodles with beef and vegetables

Satay Hot Pot

25.90

Bandreisnudeln mit Crevetten, Gurken, Limetten, Koriander und Sataysauce

Rice ribbon noodles with shrimps, cucumber, lime, coriander and satay sauce

Mee Gati

24.90

Gehacktes Poulet an rotem Curry mit Reisnudeln, Zwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Chili und Limetten / *Minced chicken in a red curry with*

rice noodles, onions, coriander, bean sprouts, chili an lime



Malaysian Rice Noodles

20.90

Gebratene Reisnudeln mit Champignons, Karotten, Peperoni, Basilikum, Soja- und Bambussprossen / *Stir-fried rice noodles with mushrooms, carrots, paprika, basil, bean sprouts and bamboo sprouts*

CURRIES

Bestellen Sie Ihr Curry mild, mittel oder scharf.

Order your curry mild, medium or spicy.

Yellow, Green, Panaeng and Massaman Curry



Tofu / *Tofu*

Poulet / *Chicken*

Rind / *Beef*

Ente / *Duck*

Crevetten / *Shrimps*

22.90

23.90

25.90

25.90

25.90

Alle Curries werden mit Reis serviert.

All curries are served with rice.

GETRÄNKE

SPECIAL DRINKS

Red Dragon 12.50

Prosecco mit einer Lychee und einem Schuss Campari / *Prosecco with a lychee and a dash of Campari*

Yellow Dragon 11.50

Prosecco mit Mangosirup und Mango
Prosecco with mango syrup and a slice of mango

Homemade Ice Tea

30 cl / 5.50

50 cl / 7.50

Lemongrass

Mit feinstem Zitronengrass, Limetten und Pandanblätter

Hibiscus mit Maracuja

Getrocknete Hibiskusblüte, Orangen und Maracuja

Ginger Limonade

Frischer Ingwer, Zitrone und Minze

Aperitiv

Aperol 12.50

10 cl Prosecco mit Aperol (11 % vol.)

Prosecco with Aperol (11 % vol.)

Hugo 12.50

10 cl Prosecco mit Holundersirup

Prosecco with elderberry syrup

Campari Orange 12.50

4 cl Campari (23 % vol.) mit Orangenjus

4 cl Campari (23 % vol.) with orange juice

Martini bianco 4 cl 7.50

BEER

Feldschlösschen draft 33 cl 4.90

50 cl 7.10

Feldschlösschen 33 cl 5.20

Alkoholfrei / Non alcoholic

Schneider Weisse 50 cl 8.50

Singha Thailand 33 cl 6.50

Tiger Singapur 33 cl 6.50

Sapporo Japan 33 cl 6.50

Tsingtao China 33 cl 6.50

San Miguel Philippinen 32 cl 6.50

WHITE WINE

Mythos	10cl	5.90
VdP Suisse	75cl	39.50
Chardonnay Salento	10cl	6.40
Cànteles, I	75cl	43.00
Impero Pinot Grigio	10cl	6.40
Venezia IGT, I	75cl	43.00
Amalaya	10cl	6.40
Salta ARG, Torrontes, Riesling	75cl	43.00
Angel Blanc de Blanca	10cl	6.40
V.T. Mallorca, Premsal Blanc, Chardonnay	75cl	43.00

RED WINE

Merlot Veronese	10cl	5.90
IGT Monte del Frà, I	75cl	39.50
Paco Garcia Rioja	10cl	6.40
Rioja SP, Tempranillo	75cl	43.00
Cabernet Sauvignon	10cl	7.40
HESS Collection, Napa Valley California USA	75cl	49.50
Amalaya	10cl	6.80
Salta ARG, Malbec, Tannat-Syrah	75cl	45.50
Montepulciano d'Abruzzo	10cl	6.40
DOC Fontefico, Italien, Abruzzen	75cl	45.50

SPARKLING WINE

IL Colle Prosecco	10cl	9.50
Brut DOC Treviso	75cl	58.00

SPECIAL WINE

Pflaumenwein / Plum wine	10cl	7.50
Choja Sake	10cl	7.50
Kräftiger japanischer Reiswein, heiss oder auf Eis serviert / <i>Strong</i> <i>Japanese rice win, served hot or on ice</i>		
Japanese Ume Fruit	10cl	7.50
Sparkling Choya Umeshu 10 % vol., Japan		
Citrus Fruit Liqueur	10cl	7.50
Japanese Yuzu 15 % vol., Japan		
Chinese Rose Wine	2cl	6.50
Mei Kuei Lu Chiew 54 % vol.		

SOFTDRINKS

Rhazünser	30 cl	4.70
	50 cl	6.50
Arkina	35 cl	5.30
	50 cl	6.80
Rhazünser Citro	30 cl	4.70
	50 cl	6.50
Shorley / Apfelsaft	30 cl	4.70
	50 cl	6.50
Coca-Cola / light	30 cl	4.70
	50 cl	6.50
Coca-Cola zero	33 cl	5.30
Rivella rot / blau	33 cl	5.30
<i>Rivella red / blue</i>		
Sinalco	30 cl	4.90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.30
Red Bull	25 cl	6.00
Zamba Fruchtsäfte	25 cl	6.00
<i>Zamba juices</i>		
Orangensaft / Orange juice	30 cl	5.00
Mango Drink / Mango drink	25 cl	5.50
Coconut Water	30 cl	5.50
(100 % natural)		
Züri Wasser	30 cl	2.00

COFFEE

Kaffee / Coffee	4.60
Espresso	4.60
Milchkaffee / Latte	4.60
Doppelter Espresso / Double espresso	5.60
Latte macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Coretto Grappa (40 % vol.)	6.80
Chai Latte	6.00
Schokolade / Chocolate	5.10
Ovomaltine	5.10

BIO TEA BY SIROCCO

Im Krug serviert

Jade Oolong / Oolong-Grüntee	7.50
Japanese Sencha / Japanischer Grüntee	7.50
Green Jasmin / Grüntee mit Jasminduft	7.50
Camomile Orange Blossoms	7.50
<i>Kamillentee mit Orange</i>	
Green Tropic	7.50
<i>Grüntee mit Aroma von exotischen Früchten</i>	
Verbena / Verveinetee	7.50
Ceylon Sunrise / Schwarztee	7.50



VEGETARISCH / VEGETARIAN



VEGAN



OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER WITHOUT FLAVOUR ENHANCERS

In der asiatischen Küche wird typischerweise mit Geschmacksverstärkern gekocht. Die Gerichte, bei deren Zubereitung wir auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern verzichtet haben, sind entsprechend gekennzeichnet. / *In Asian cuisine it is very typical that dishes are prepared with taste enhancers. The dishes that we have prepared without using taste enhancers have a corresponding notice.*



FLEISCHDEKLARATION DECLARATION OF MEAT ORIGIN

Wir sind stolz darauf, Ihnen ausschliesslich Schweizer Poulet und Rindfleisch zu servieren. Über die Herkunft von weiteren Fleischsorten und Fisch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. / *We are proud to serve you with Swiss chicken and beef. For more information about the origin of fish and other meat types, please ask one of our staff.*

ALLERGENE / ALLERGENS

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. / *In case of questions concerning ingredients and allergens, please do not hesitate to contact our employees.*

BIO TEA BY SIROCCO

Unseren Tee beziehen wir bei Sirocco, einem kleinen Schweizer Familienunternehmen. Die Firma geht seit ihrer Gründung 1908 keine Kompromisse ein, wenn es um die Qualität ihrer wertvollen Rohprodukte geht. Es werden nur Zutaten verwendet, die 100 % biologisch zertifiziert sind. / *We obtain our tea from Sirocco, a small Swiss family business. Since the company's foundation in 1908 the quality of its' raw materials has seen no compromise. Only ingredients are used which have been certified as 100 % organic.*

Mishio Stadelhofen
Stadelhoferstrasse 10, 8001 Zürich
T 044 252 42 95, stadelhofen@mishio.ch
mishio.ch
facebook.com/@mishioStadelhofenZurich

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

mishjo

restaurant & take away