

KANTOK

Himmapan, the mystical forest at the edge of the Himalayas, where the heart touches the sky. The only place where humans, animals and angels sit at the same table and eat from the tree of life. In Himmapan, anything is possible.

CLOSE YOUR EYES
MAKE A WISH...
AND ENJOY!

Himmapan, der mystische Wald am Rande des Himalajas, ist der einzige Ort, wo die Herzen den Himmel berühren – und Menschen, Tiere und Engel an demselben Tisch vereint zusammenfinden und vom Baum des Lebens kosten. Im Himmapan ist alles möglich.

SCHLIESS DEINE AUGEN,
WÜNSCHE DIR ETWAS...
UND GENIESSE!

KANTOK NUENG

POR PIA DIN SOR



Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
Spring rolls with sweet chili sauce

YAM MAMUANG



Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen
Green mango salad with cashew nuts

NAAM PHRIK ONG



Frisches Gemüse mit hausgemachter
Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with home made tomato chili past

KAOW SOI



Chiang Mai Currynudeln mit Tofu
Chiang Mai curry noodles with tofu

PONLAMAI RUAM

Frische Saisonfrüchte
Seasonal fresh fruits

CHF 68.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Sauvignon blanc Blanco Nieva
Vinedos de Rueda, Rueda, Spanien
Sauvignon blanc
75cl CHF 56.00

Rotwein:

Reserva de Don Carlos Seleccion Especial
Don Carlos, Valencia, Spanien
Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon
75cl CHF 66.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

KANTOK SONG

SAI AUA

Pikante Schweinewurst aus Nordthailand
Spicy Northern-Thai pork sausage

NAAM PHRIK ONG

Frisches Gemüse mit hausgemachter Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with homemade tomato chili paste

YAM NUA

Pikanter Rindfleischsalat mit Koriander und Frühlingszwiebel
Spicy beef salad with coriander and spring onion

GAENG KIEW WARN GOONG

Grünes Curry mit Tigergarnelen, Auberginen und Thai-Basilikum
Green curry with tiger prawns, eggplant and Thai basil

PONLAMAI RUAM

Frische Saisonfrüchte
Seasonal fresh fruits

CHF 68.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Viognier
Bioweingut Lenz, Ostschweiz
Viognier
75cl CHF 65.00

Rotwein:

Pinot Noir 3 Bar
Weingut zum Talheim, Ostschweiz
Pinot Noir
75cl CHF 67.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

KANTOK SAM

GOONG TAKRAI

Zitronengrasspiess mit würzig gebackenen Garnelen-Pouletbällchen
Lemongrass skewer with spicy baked minced shrimp chicken balls

NAAM PHRIK ONG

Frisches Gemüse mit hausgemachter Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with homemade tomato chili paste

LARB GAI

Pouletsalat mit Minze und frischen Kräutern
Chicken salad with mint and fresh herbs

GAENG HANG LAY

Nördliches Thai-Rindfleisch-Curry mit Ingwer
Northern Thai beef curry with ginger

MAPRAW ONN PUDDING

Kokosnuss-Pudding mit frischen Saisonfrüchten
Coconut pudding with fresh seasonal fruits

CHF 72.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

St. Saphorin
Vignobles Les Tourelles, Lavaux, Schweiz
Chasselas
75cl CHF 58.00

Rotwein:

Blaufränkisch Spitzerberg
Johannes Trapl, Burgenland, Österreich
Blaufränkisch
75cl CHF 88.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

KANTOK SII

TEMPURA

Frittierte Crevetten mit süsser Chilisauce
Deep fried shrimps with sweet chili sauce

NAAM PHRIK ONG

Frisches Gemüse mit hausgemachter Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with homemade tomato chili paste

YAM HUA PLEE

Bananenblütensalat mit gekochtem Ei und Kokosnusssauce
Banana blossom salad with boiled egg and coconut dressing

PANAENG PED

Panaeng Curry mit gebratener Ente und Litchi
Panaeng curry with roasted duck and lychee

KAOW NIEW MAMUANG

Süsse Mango mit Klebereis und Kokosnussglace
Sweet Thai mango with sticky rice and coconut ice cream

CHF 72.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Pinot Blanc
Weingut Trapl, Burgenland, Österreich
Weissburgunder
75cl CHF 54.00

Rotwein:

Humagne / Cornalin
Dom. De la Muraz, Wallis, Schweiz
Humagne rouge, Cornalin
75cl CHF 68.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

KANTOK HAH

SAI AUA

Pikante Schweinewurst aus Nordthailand
Spicy Northern-Thai pork sausage

NAAM PHRIK ONG

Frisches Gemüse mit hausgemachter Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with homemade tomato chili paste

LARB GAI

Pouletsalat mit Minze und frischen Kräutern
Chicken salad with mint and fresh herbs

PLA YANG

In Curry marinierter Tilapia Fisch grilliert im Bananenblatt
Curry marinated Tilapia fish grilled in banana leaf

MAPRAW ONN PUDDING

Kokosnuss-Pudding mit frischen Saisonfrüchten
Coconut pudding with fresh seasonal fruits

CHF 78.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Gelber Muskateller
Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark, Österreich
Gelber Muskateller
75cl CHF 60.00

Rotwein:

Lagrein „Sigis Mundus“
Schreckbichl, Alto Adige, Italien
Lagrein
75cl CHF 72.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

KANTOK HOK

MOO DAD DEAW

Sonnengetrocknetes Schweinefleisch mit Koriander-Chili-Sauce
Sun dried pork with coriander chili sauce

NAAM PHRIK ONG

Frisches Gemüse mit hausgemachter Tomaten-Chili-Paste
Fresh vegetables with homemade tomato chili paste

YAM MAMUANG

Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen
Green mango salad with cashew nuts

PAD PRIK THAI ONN

Im Wok gebratenes Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
Wok fried beef filet with green pepper and Mekong Whisky

KAOW NIEW MAMUANG

Süsse Mango mit Klebereis und Kokosnussglace
Sweet Thai mango with sticky rice and coconut ice cream

CHF 78.00 pro Person / per person

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Chardonnay „Cuvée Thisiam“
Gérald Clavien, Wallis, Schweiz
Chardonnay
75cl CHF 72.00

Rotwein:

Gigondas
E. Guigal, Côtes du Rhône, Frankreich
Grenache, Syrah, Mourvèdre
75cl CHF 72.00



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

DEKLARATION - DECLARATION

FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDEN WIR WENN IMMER MÖGLICH FRISCHE PRODUKTE.

TO PREPARE OUR DISHES, WE USE FRESH INGREDIENTS AS OFTEN AS WE CAN AND AVOID CONVENIENCE PRODUCTS.

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE: *DECLARATION OF OUR PRODUCTS:*

RIND: SCHWEIZ
BEEF: SWITZERLAND

KALB: SCHWEIZ
CALF: SWITZERLAND

POULET: SCHWEIZ
CHICKEN: SWITZERLAND

ENTE: FRANKREICH / UNGARN
DUCK: FRANCE / HUNGARY

GARNELEN: THAILAND / VIETNAM
PRAWNS: THAILAND / VIETNAM

HUMMER: KANADA
LOBSTER: CANADA

FISCH: INDONESIEN / THAILAND / GRIECHENLAND / SPANIEN / NORWEGEN
FISH: INDONESIA / THAILAND / GREECE / SPAIN / NORWAY

LEBENSMITTELALLERGIKER - FOOD ALLERGY

BEI LEBENSMITTELALLERGIEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER BEZÜGLICH DER ZUBEREITUNG

FOR FOOD ALLERGIES, PLEASE ASK OUR EMPLOYEES FOR PREPARATION