



THAI RESTAURANT
THISIAM LOUNGE

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, everything 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!

BANGKOK MENU

HIMMAPAN HORS D'OEUVRES

Best selection of Himmapan appetizers

Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

GAENG JUED

Glass noodle soup with tofu and Pak Choi

Glasnudelsuppe mit Tofu und Pak Choi

PANAENG GAI

Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leafs

Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern

NUA PAD KHING

Stir fried Swiss beef fillet with ginger, garlic and spring onions

Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

RAK TAKRAI

Lemongrass Crème brûlée

Zitronengras Crème brûlée

98.00 per person / pro Person

served for a minimum of 2 persons

ab zwei Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

FRANCO KNIES SPECIAL MENU

HIMMAPAN HORS D'OEUVRES

Best selection of Himmapan appetizers

Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

TOM KHA GAI

Coconut soup with Swiss chicken fillet and mushrooms

Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet und Champignons

KING CRAB

Wok fried king crab with pineapple rice and yellow curry sauce

Im Wok gebratene Königskrabbe mit Ananasreis und gelber Currysauce

PAD KA-PRAOW NUA

Stir fried Swiss beef fillet with chili and Thai basil

Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Chili und Thai-Basilikum

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebratener Wasserspinaat mit Chili und Knoblauch

CAKE MAMUANG

Mango cheesecake with passion fruit sherbet

Mango Cheesecake mit Passionsfruchtsorbet

115.00 per person / pro Person

served for a minimum of 2 persons

ab zwei Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

APPETIZER – ALS APPETITANREGER

- 1 - POR PIA DIN SOR**  **15.00**
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 2 - SATAY GAI** **17.50**
Swiss chicken fillet satays with cucumber-shallot-relish and peanut sauce
Schweizer Pouletfiletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce
- 3 - GOONG TAKRAI**  **18.50**
Lemongrass skewer with baked minced shrimps/chicken
Zitronengrasspiess mit würzig gebackenen Garnelen-Pouletbällchen
- 4 - MIANG KHAM**  **18.50**
Wrapped leaf with lime, ginger, roasted coconut, peanuts, shallots, chili and tamarind sauce
Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, gerösteter Kokosnuss, Erdnüssen, Schalotten, Chili und Tamarindensauce
- 5 - TEOW HAENG**   **17.50**
„Bangkok Street Style“ noodles with tofu, lime and roasted Cashew nuts
„Bangkok Street Style“ Nudeln mit Tofu, Limetten und gerösteten Cashewnüssen
- 6 - HIMMAPAN HORS D'OEUVRES** **23.50**
Best selection of Himmapan appetizers
(minimum of two persons, price per person)
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen
(ab zwei Personen, Preis pro Person)



vegetarisch - vegetarian



mild










scharf – spicy







sehr scharf – hot

SALADS – SALATE




- 11 – LAAB GAI**   19.50
Spicy Swiss chicken fillet salad with lime, coriander and chili
Pikanter Schweizer Pouletfiletsalat mit Limetten, Koriander und Chili
- 12 – PED YAM MAMUANG**  19.50
Green mango salad with roasted duck
Grüner Mangosalat mit gebratener Ente
- 13 – YAM HUA PLEE**   18.50
Banana blossom salad with coconut dressing
Bananenblütensalat an einer Kokosnusssauce
- 14 – NAM TOK NUA**   22.50
“Issan Style” Swiss beef fillet salad with roasted rice, chili and coriander
“Issan Style” Schweizer Rindsfiletsalat mit geröstetem Reis, Chili und Koriander

SOUPS – SUPPEN








- 21 – TOM KHA GAI**  14.50
Coconut soup with Swiss chicken fillet and mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet und Champignons
- 22 – GAENG JUED**  13.50
Glass noodle soup with tofu and Pak Choi
Glasnudelsuppe mit Tofu und Pak Choi
- 23 – TOM SAPP**   14.50
Hot and spicy Swiss beef fillet soup with chili and coriander
Scharf und würzige Schweizer Rindsfiletsuppe mit Chili und Koriander

 vegetarisch - vegetarian  mild   scharf – spicy    sehr scharf – hot

CURRIES – CURRIES



- 31 - PANAENG GAI**  **38.50**
Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern
- 32 – GAENG KUA SAPPAROD**  **45.50**
Pineapple curry with lobster and Thai basil
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 - HANG LAY LAMB**  **41.50**
Slow cooked lamb shank with Hang-Lay curry and fresh ginger
Langsam gekochte Lammkeule mit Hang-Lay Curry und frischem Ingwer

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 40 - TAWAN**  **41.50**
Baked E-San marinated beef ribs with Massaman potatoes
Gebackene E-San marinierte Rinderrippchen mit Massaman-Kartoffeln
- 41 - GAI TAKRAI**  **37.50**
Tumeric marinated Swiss chicken breast with lemongrass sauce
In Kurkuma marinierte Schweizer Pouletbrust an einer Zitronengrassauce
- 42 - PED PAD CHA**  **39.50**
Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
- 43 – KING CRAB**  **54.50**
Wok fried king crab with pineapple rice and yellow curry sauce
Im Wok gebratene Königskrabbe mit Ananasreis und gelber Currysauce
- 44 - PAD KA-PRAOW NUA**  **42.50**
Stir fried Swiss beef fillet with chili and Thai basil
Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Chili und Thai-Basilikum
- 45 – PLA HIMA**  **45.50**
Roasted Patagonian toothfish with grilled tiger prawns and soy-ginger-sauce
Gebratener schwarzer Seehecht aus Patagonien mit grillierten Riesengarnelen an einer Soja-Ingwer-Sauce
- 46 – PHAD THAI**  **39.50**
Stir fried rice noodles with tiger prawns, Cashew nuts, tofu and tamarind sauce
Gebratene Reisnudeln mit Tigergarnelen, Cashewnüssen und Tofu an einer Tamarindensauce

 vegetarisch - vegetarian  mild  scharf – spicy  sehr scharf – hot

VEGETARIAN DISHES – VEGETARISCHE GERICHTE

- 61 – GAENG PED PAK**  **32.50**
Red curry with eggplant, bamboo shoots, tofu, chili and Thai basil
Rotes Curry mit Auberginen, Bambussprossen, Tofu, Chili und Thai-Basilikum
- 62 – PHAD THAI JEH**  **33.50**
Stir fried rice noodles with tofu, Cashew nuts and tamarind sauce
Gebratene Reismudeln mit Tofu und Cashewnüssen an einer Tamarindensauce

SIDE DISHES – BEILAGEN

- 71 – PAK BOONG FAI DAENG**  **10.50**
Stir fried morning glory with chili and garlic
Gebratener Wasserspinnat mit Chili und Knoblauch

VEGETARIAN – VEGETARIER

FOR MORE VEGETARIAN DISHES PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

FÜR WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

DESSERT – SÜSSSPEISEN

81 – KAOW NIEW MAMUANG <i>Sweet Thai mango with sticky rice and coconut ice cream</i> Süsse Mango mit Klebereis und Kokosnussglace	14.50
82 – RAI KHING <i>Ginger caramel flan with fruits</i> Ingwer-Karamellköpfchen mit Früchten	11.50
83 – LIN GEE <i>White chocolate mousse with lychee</i> Weisses Schokoladenmousse mit Litschi	12.50
84 – CAKE MAMUANG <i>Mango cheesecake with passion fruit sherbet</i> Mango Cheesecake mit Passionsfruchtsorbet	13.50
85 – RAK TAKRAI <i>Lemongrass Crème brûlée</i> Zitronengras Crème brûlée	11.50
86 – SAMUI VELVET <i>Red velvet cake with coconut</i> Roter samtweicher Kuchen mit Kokosnuss	11.50
87 – ICE CREAM VARIETIES - GLACESORTEN <i>Coconut, Green Tea, Vanilla</i> Kokosnuss, Grüntee, Vanille	4.50 / Kugel
88 – SHERBET VARIETIES - SORBETSORTEN <i>Mango, Lemon, Passion fruit, Pineapple</i> Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Ananas	4.50 / Kugel

DECLARATION - DEKLARATION

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

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

DECLARATION OF OUR PRODUCTS:

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE:

BEEF: SWITZERLAND

RIND: SCHWEIZ

CALF: SWITZERLAND

KALB: SCHWEIZ

LAMB: NEW ZEALAND

LAMM: NEUSEELAND

DUCK: FRANCE / HUNGARY

ENTE: FRANKREICH / UNGARN

CHICKEN: SWITZERLAND

POULET: SCHWEIZ

PRAWNS: THAILAND / VIETNAM

GARNELEN: THAILAND / VIETNAM

LOBSTER: CANADA / USA

HUMMER: KANADA / AMERIKA

FISH: INDONESIA / THAILAND / GREECE / SPAIN / NORWAY / ANTARCTICA

FISCH: INDONESIA / THAILAND / GRIECHENLAND / SPANIEN / NORWEGEN / ANTARKTIS

KING CRAB: NORWAY

KÖNIGSKRABBE: NORWEGEN

FOOD ALLERGY - LEBENSMITTELALLERGIKER

*FOR FOOD ALLERGIES, PLEASE ASK OUR EMPLOYEES FOR PREPARATION
OR REQUEST OUR FOOD ALLERGY CARD*

BEI LEBENSMITTELALLERGIEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER BEZÜGLICH DER ZUBEREITUNG
ODER VERLANGEN SIE UNSERE LEBENSMITTELALLERGIKERSKARTE