










THAI RESTAURANT
THISIAM LOUNGE

***TAKE AWAY SPEISEKARTE
HIMMAPAN TO GO***

APPETIZER – ALS APPETITANREGER

- 1 - POR PIA DIN SOR**  (3 Stk.) 12.00
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 2 - SATAY GAI** (4 Stk.) 14.00
Thai chicken satays with cucumber-shallot relish and peanut sauce
Pouletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnusssauce
- 3 - GOONG TAKRAI**  (3 Stk.) 14.80
Lemongrass skewer with baked minced shrimps/chicken
Zitronengrasspiess mit würzig gebackenen Garnelen-Pouletbällchen
- 4 - MIANG KHAM**  14.80
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 - MOO DAD DEAW**  14.80
Sundried pork with spicy tomato-chili-sauce
Sonnengetrocknetes Schwein mit pikanter Tomaten-Chili-Sauce




SALADS – SALATE

- 11 - LAAB GAI**   15.60
Spicy chicken salad with lime, coriander and chili
Pikanter Pouletsalat mit Limetten, Koriander und Chili
- 12 - PED YAM MAMUANG** 15.60
Green mango salad with roasted duck
Grüner Mangosalat mit gebratener Ente
- 13 - YAM HUA PLEE**   14.80
Banana blossom salad with coconut dressing
Bananenblütensalat an Kokosnusssauce

SOUPS – SUPPEN

- 21 - TOM KHA GAI**  11.60
Coconut soup with chicken and mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet und Champignons



CURRIES – CURRIES

- 31 - GAENG GAI**  **30.80**
Red or green coconut curry with chicken, eggplant and Thai basil
Rotes oder grünes Kokosnuss-Curry mit Poulet, Auberginen und Thai-Basilikum
- 32 - GAENG KIEW WARN GOONG**  **34.00**
Green curry with tiger prawns, eggplant and Thai basil
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Auberginen und Thai-Basilikum
- 34 - GAENG MASSAMAN GAI**  **31.60**
Massaman Curry with chicken shank and sweet potatoes
Massaman-Curry mit Pouletschenkel und Süsskartoffeln

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI PAD TAKRAI**  **36.50**
Tumeric marinated chicken with lemongrass sauce
In Kurkuma mariniertes Poulet an einer Zitronengrassauce
- 42 - PED PAD CHA**  **31.60**
Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
- 43 - ALASKA KING CRAB**  **42.00**
Steamed Alaska king crab with pineapple rice and yellow curry sauce
Gedämpfte Alaska Königskrabbe mit Ananasreis und gelber Currysauce
- 44 - PAD KA-PRAOW NUA**  **34.00**
Stir fried beef with chili and Thai basil
Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Thai-Basilikum

VEGETABLES – GEMÜSEGERICHTE

61 – GAENG PED PAK  	26.00
<i>Red curry with eggplant, bamboo shoots, tofu, chili and Thai basil</i>	
Rotes Curry mit Auberginen, Bambussprossen, Tofu, Chili und Thai-Basilikum	

SIDE DISHES – BEILAGEN

71 – PAK BOONG FAI DAENG 	8.40
<i>Stir fried morning glory with chili and garlic</i>	
Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch	

FOR MORE VEGETARIAN DISHES PLEASE ASK OUR STAFF
FÜR WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER

DESSERT – SÜSSSPEISEN

81 – KAOW NIEW MAMUANG	11.60
<i>Sweet Thai mango with sticky rice</i>	
Süsse Mango mit Klebereis	
82 – RAI KHING	9.20
<i>Ginger caramel flan with fruits</i>	
Ingwer-Karamellköpfchen mit Früchten	
83 – LIN GEE	10.00
<i>White chocolate mousse</i>	
Weisses Schokoladenmousse	
84 – TART WIJIT	10.00
<i>Cashew nut tartlet</i>	
Cashewnuss Törtchen	
85 – RAK TAKRAI	9.20
<i>Lemongrass Crème brûlée</i>	
Zitronengras Crème brûlée	
86 – SAMUI VELVET	9.20
<i>Red velvet cake</i>	
Roter samtweicher Kuchen	

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
HUMMER: KANADA

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

BEI LEBENSMITTELALLERGIEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER BEZÜGLICH DER ZUBEREITUNG