



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
Swiss chicken fillet satays with cucumber-shallot-relish and peanut sauce
Schweizer Pouletfiletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce
- 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




SALADS – SALATE

- 11 – LAAB GAI**   15.60
Spicy Swiss chicken fillet salad with lime, coriander and chili
Pikanter Schweizer Pouletfiletsalat 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 einer Kokosnusssauce
- 14 – NAM TOK NUA** 18.00
“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**  11.60
Coconut soup with Swiss chicken fillet and mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet und Champignons



CURRIES – CURRIES

- 31 - PANAENG GAI**  **30.80**
Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern
- 32 - GAENG KUA SAPPAROD**  **36.40**
Pineapple curry with lobster and Thai basil
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 – HANG LAY LAMB**  **33.20**
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

- 41 - GAI TAKRAI**  **30.00**
Tumeric marinated Swiss chicken breast with lemongrass sauce
In Kurkuma marinierte Schweizer Pouletbrust 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 – KING CRAB**  **43.60**
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**  **34.00**
Stir fried Swiss beef fillet with chili and Thai basil
Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Chili und Thai-Basilikum
- 46 – PHAD THAI**  **31.60**
Stir fried rice noodles with tiger prawns, Cashew nuts, tofu and tamarind sauce
Gebratene Reissnudeln mit Tigergarnelen, Cashewnüssen und Tofu an einer Tamarindensauce

VEGETABLES – GEMÜSEGERICHTE

- 61 – GAENG PED PAK**  **26.00**
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**  **26.80**
Stir fried rice noodles with tofu, Cashew nuts and tamarind sauce
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Cashewnüssen an einer Tamarindensauce

SIDE DISHES – BEILAGEN

- 71 – PAK BOONG FAI DAENG**  **8.40**
Stir fried morning glory with chili and garlic
Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

DESSERT – SÜSSSPEISEN

- 81 – KAOW NIEW MAMUANG** **11.60**
Sweet Thai mango with sticky rice
Süsse Mango mit Klebereis
- 84 – CAKE MAMUANG** **10.80**
Mango cheesecake
Mango Cheesecake
- 86 – SAMUI VELVET** **9.20**
Red velvet cake
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 / USA

HUMMER: KANADA / AMERIKA

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

FISCH: INDONESIEN / 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



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot