



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

TOM KHA GAI

Coconut soup with chicken and mushrooms

Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet und Champignons

GAENG PHED PED

Red coconut curry with duck, eggplant and Thai basil

Rotes Kokosnuss-Curry mit Ente, Auberginen und Thai-Basilikum

NUA PAD KHING

Stir fried beef fillet with ginger, garlic and spring onions

Gebratenes Rindsfilet mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebratener Wasserspinaat mit Chili und Knoblauch

RAI KHING

Ginger caramel flan with fruits

Ingwer - Karamellköpfchen mit Früchten

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

KHAO SOI

Chiang Mai curry noodle soup

Chiang Mai Curry-Nudelsuppe

ALASKA KING CRAB

Steamed Alaska king crab with pineapple rice and yellow curry sauce

Gedämpfte Alaska Königskrabbe mit Ananasreis und gelber Currysauce

PAD KA-PRAOW NUA

Stir fried beef with chili and Thai basil

Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Thai-Basilikum

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebratener Wasserspinaat mit Chili und Knoblauch

RAK TAKRAI

Lemongrass Crème brûlée

Zitronengras Crème brûlée

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 	<i>Spring rolls with sweet chili sauce</i> Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce	15.00
2 - SATAY GAI	<i>Thai chicken satays with cucumber-shallot relish and peanut sauce</i> Pouletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce	17.50
3 - GOONG TAKRAI 	<i>Lemongrass skewer with baked minced shrimps/chicken</i> Zitronengrasspiess mit würzig gebackenen Garnelen-Pouletbällchen	18.50
4 - MIANG KHAM 	<i>Wrapped leaf with lime, ginger, roasted coconut, peanuts, shallots, chili and tamarind sauce</i> Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, gerösteter Kokosnuss, Erdnüssen, Schalotten, Chili und Tamarindensauce	18.50
5 - MOO DAD DEAW 	<i>Sundried pork with spicy tomato-chili-sauce</i> Sonnengetrocknetes Schwein mit pikanter Tomaten-Chili-Sauce	18.50
6 - HIMMAPAN HORS D'OEUVRES	<i>Best selection of Himmapan appetizers</i> <i>(minimum of two persons, price per person)</i> Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen (ab zwei Personen, Preis pro Person)	23.50



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy







sehr scharf – hot

SALADS – SALATE




- 11 – LAAB GAI**   **19.50**
Spicy chicken salad with lime, coriander and chili
Pikanter Pouletsalat 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 Kokosnusssauce
- 14 – KOI NUA**    **22.50**
E-San Thai beef tartar with rice crackers
Thailändisches E-San Rindstatar mit Reisgebäck

SOUPS – SUPPEN

- 21 – TOM KHA GAI**  **14.50**
Coconut soup with chicken and mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Poulet und Champignons
- 22 – TOM YUM GOONG**   **14.50**
Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass
Würzig, saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras
- 23 – KHAO SOI**  **13.50**
Chiang Mai curry noodle soup
Chiang Mai Curry-Nudelsuppe

 vegetarisch - vegetarian  mild  scharf – spicy  sehr scharf – hot

CURRIES – CURRIES



- 31 - GAENG GAI**  **38.50**
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**  **42.50**
Green curry with tiger prawns, eggplant and Thai basil
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Auberginen und Thai-Basilikum
- 33 - HANG LAY LAMB**  **39.50**
Grilled lamb with hang lay sauce and fresh ginger
Grilliertes Lammkarree mit Hang Lay Sauce und frischem Ingwer
- 34 - GAENG MASSAMAN GAI**  **39.50**
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**  **39.50**
Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
- 43 - ALASKA KING CRAB**  **52.50**
Steamed Alaska king crab with pineapple rice and yellow curry sauce
Gedämpfte Alaska Königskrabbe mit Ananasreis und gelber Currysauce
- 44 - PAD KA-PRAOW NUA**  **42.50**
Stir fried beef with chili and Thai basil
Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Thai-Basilikum
- 45 - PLA HIMA**  **45.50**
Roasted Patagonia toothfish and grilled tiger prawns with soy-ginger-sauce
Gebratener schwarzer Seehecht aus Patagonien und grillierte Riesengarnelen mit Soja-Ingwer-Sauce

 vegetarisch - vegetarian  mild  scharf - spicy  sehr scharf - hot

VEGETABLES – GEMÜSEGERICHTE

- 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 – KAOW SOI TOFU**  **33.50**
Chiang Mai curry with noodles and tofu
Chiang Mai Curry mit Nudeln und Tofu

SIDE DISHES – BEILAGEN

- 71 – PAK BOONG FAI DAENG**  **10.50**
Stir fried morning glory with chili and garlic
Gebratener Wasserspinaat 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 – TART WIJIT <i>Cashew nut tartlet with mango-passionfruit sherbet</i> Cashewnuss Törtchen mit Mango-Passionsfruchtsorbet	12.50
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 - Passionfruit, Lemon, Pineapple, Melon</i> Mango - Passionsfrucht, Zitrone, Ananas, Melone	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

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
OR REQUEST OUR FOOD ALLERGY CARD*

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