

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 YAM GOONG

Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass

Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras

PANAENG PED

Red Panaeng curry with roasted duck and kaffir-lime-leaves

Rotes Panaeng Curry mit gebratener Ente 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 Wasserspinaat mit Chili und Knoblauch

RAK TAKRAI

Lemongrass crème brûlée

Zitronengras Crème brûlée

98.00 per person / pro Person

served for a minimum of two persons

ab zwei Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



vegan



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

SAMUI 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

SAPPAROS

Poached pineapple with lemongrass-apple-sherbet

Pochierte Ananas mit Zitronengras-Apfelsorbet

115.00 per person / pro Person

served for a minimum of two persons

ab zwei Personen, Preis pro Person

FRANCO KNIES SPECIAL MENU

*WE SERVE FRANCO KNIES SPECIAL MENU TABLEWISE FOR CHF 250.00 PER PERSON
FOR FURTHER INFORMATION PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF*

WIR SERVIEREN FRANCO KNIES SPECIAL MENU TISCHWEISE FÜR CHF 250.00 PRO PERSON
FÜR WEITERE AUSKÜNFTE FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER



vegetarisch - vegetarian



vegan



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 - 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



vegan



mild









scharf - spicy






sehr scharf - hot

SALADS – SALATE

- 11 – LAAB GAI**   **18.50**
Spicy Swiss chicken salad with lime, coriander and chili
Pikanter Schweizer 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 einer Kokosnusssauce
- 14 – NAM TOK NUA**   **24.50**
“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**  **13.50**
Coconut soup with Swiss chicken fillet and mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet und Champignons
- 22 – TOM YAM GOONG**   **14.50**
Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass
Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras



vegetarisch - vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

CURRIES – CURRIES

- 31 - PANAENG PED**  39.50
Red Panaeng curry with roasted duck and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit gebratener Ente und Kaffir-Limettenblättern
- 32 – GAENG KUA SAPPAROD**  48.50
Pineapple curry with lobster and Thai basil
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 – GAENG KIEW WARN GAI**  39.50
Green curry with Swiss chicken fillet, eggplant and Thai basil
Grünes Curry mit Schweizer Pouletfilet, Aubergine und Thai-Basilikum
- 34 - MASSAMAN**  39.50
Massaman curry with Swiss beef and potatoes
Massaman Curry mit Schweizer Rindfleisch und Kartoffeln

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI TAKRAI**  38.50
Tumeric marinated Swiss chicken breast with lemongrass sauce
In Kurkuma mariniertes 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**  56.50
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**  45.50
Stir fried Swiss beef fillet (200gr.) with chili and Thai basil
Gebratenes Schweizer Rindsfilet (200gr.) mit Chili und Thai-Basilikum



vegetarisch - vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

45 – PLA HIMA  **49.50**

Roasted Patagonian toothfish with grilled carabineros and ginger sauce

Gebratener schwarzer Seehecht aus Patagonien mit grillierten roten Riesengarnelen an einer Ingwer-Sauce

46 – PHAD THAI  **39.50**

Stir fried rice noodles with tiger prawns, cashew nuts, tofu and tamarind sauce

Gebratene Reismudeln mit Tigergarnelen, Cashewnüssen und Tofu an einer Tamarindsauce

VEGETABLES – GEMÜSEGERICHTE

61 – GAENG KAREE   **33.50**

Yellow curry with tofu, potatoes and pineapple

Gelbes Curry mit Tofu, Kartoffeln und Ananas

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 Tamarindsauce

SIDE DISHES – BEILAGEN

71 – PAK BOONG FAI DAENG  **12.50**

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

72 – KAOW PHAD  **9.50**

Fried rice with egg

Gebratener Reis mit Ei

VEGETARIAN – VEGETARIER

FOR MORE VEGETARIAN DISHES PLEASE ASK OUR SERVICE STAFF

FÜR WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE FRAGEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER



vegetarisch – vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

DESSERT – SÜSSSPEISEN

80 – SAPPAROS <i>Poached pineapple with lemongrass-apple-sherbet</i> Pochierte Ananas mit Zitronengras-Apfelsorbet	12.50
81 – CHA PHU <i>Chocolate cake with wild betel leaf and mango sauce</i> Schokoladenkuchen mit wildem Betelblatt an einer Mango-Coulis	13.50
82 – MAKRUJ <i>Kaffir lime cake with coconut ice cream</i> Kaffir-Limetten Kuchen mit Kokosnussglace	13.50
83 – KHANOM MAMUANG <i>Mango mousse with ginger spice</i> Mangomousse mit Ingwergewürz	11.50
84 – YUZU <i>Yuzu cheese cake</i> Yuzu Cheesecake	13.50
85 – RAK TAKRAI <i>Lemongrass crème brûlée</i> Zitronengras Crème brûlée	12.50
86 – MAPRAW FOI THONG <i>Coconut pudding with sweet golden threads</i> Kokosnusspudding mit süssen Goldfäden	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 / JAPAN

RIND: SCHWEIZ / JAPAN

CALF: SWITZERLAND

KALB: SCHWEIZ

LAMB: NEW ZEALAND

LAMM: NEUSEELAND

DUCK: FRANCE / HUNGARY

ENTE: FRANKREICH / UNGARN

GUINEAFOWL: FRANCE

PERLUHN: FRANKREICH

CHICKEN: SWITZERLAND

POULET: SCHWEIZ

PRAWNS: THAILAND / VIETNAM / SPAIN

GARNELEN: THAILAND / VIETNAM / SPANIEN

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 SERVICE STAFF FOR PREPARATION

OR REQUEST OUR FOOD ALLERGY CARD

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