



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!

APPETIZER – ALS APPETITANREGER

1 - POR PIA DIN SOR 	15.00
<i>Spring rolls with sweet chili sauce</i> Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce	
2 - SATAY GAI	17.50
<i>Swiss chicken fillet satays with cucumber-shallot-relish and peanut sauce</i> Schweizer Pouletfiletspiesschen mit Gurken-Schalotten-Relish und Erdnussauce	
3 - GOONG TAKRAI 	18.50
<i>Lemongrass skewer with baked minced shrimps/chicken</i> Zitronengrasspiess mit würzig gebackenen Garnelen-Pouletbällchen	
4 - HIMMAPAN HORS D'OEUVRES	23.50
<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)	



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 – 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

 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-leafs
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

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI TAKRAI**  **37.50**
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**  **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 – 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 Tamarindensauce



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 – 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

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 – ICE CREAM VARIETIES - GLACESORTEN <i>Coconut, Green Tea, Vanilla</i> Kokosnuss, Grüntee, Vanille	4.50 / Kugel
87 – 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