



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 SET MENU

HIMMAPAN HORS D' OEUVRES

Best selection of Himmapan appetizers

Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

TOM YUM GOONG



Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass

Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras

GAENG PHED GAI



Red coconut curry with chicken, eggplant and Thai basil

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

NUA PAD KHING



Stir fried beef fillet with ginger, garlic and spring onions

Gebratenes Rindfilet mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

PAD PAK



Wok vegetables

Wokgemüse

MAPRAW ONN PUDDING

Coconut pudding with seasonal fruits

Kokosnuss-Pudding mit frischen Saisonfrüchten

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

CHIANG MAI SET 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 Kokosnusmilchsuppe mit Poulet und Champignons

GOONG MANGKORN

Stir fried lobster with Thai curry sauce and kaffir-lime leafs
Gebratener Hummer mit Thai Currysauce und Kaffir-Limetten Blätter

NUA PAD PRIK THAI ONN

Wok fried beef fillet with green pepper and Thai basil
Gebratenes Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Thai-Basilikum

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic
Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

KAOW NIEW MAMUANG

Sweet Thai mango with sticky rice
Süsse ThaiMango mit Klebereis

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**  **15.00**
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 2 - SATAY GAI** **17.50**
Thai chicken satays
with cucumbershallot relish and peanut sauce
Pouletspiesschen 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



mild



scharf – spicy




sehr scharf – hot

SALADS – SALATE

- 11 - SOM TUM**  **18.50**
Green papaya salad
Grüner Papayasalat
- 12 – YAM MAMUANG**  **19.50**
Green mango salad with cashew nuts
Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen
- 13 - YAM HUA PLEE**  **20.50**
*Banana blossom salad with
roasted chicken and coconut dressing*
Bananenblütensalat mit
geröstetem Poulet an Kokosnussauce

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



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 - PANAENG PED**  **42.50**
Panaeng curry with roasted duck and litchi
Panaeng Curry mit gebratener Ente und Litchi
- 33 - GAENG KIEW WARN GOONG**  **42.50**
Green curry with tiger prawns, eggplant and Thai basil
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Auberginen und Thai-Basilikum
- 34 - GAENG MASSAMAN**  **39.50**
Massaman curry with assobuco, potatoes and onions
Massaman-Curry mit Ossobuco, Kartoffeln und Zwiebeln

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI PAD MED MAMUANG**  **36.50**
Wok fried chicken with cashew nuts
Im Wok gebratenes Poulet mit Cashewnüssen
- 42 - PED PAD CHA**  **39.50**
Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
- 43 - GOONG MANGKORN**  **48.50**
Stir fried lobster with garlic and coriander sauce
Gebratener Hummer mit Knoblauch und Koriandersauce
- 44 - PAD KA-PRAOW NUA**  **42.50**
Stir fried beef with chili and Thai basil
Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Thai-Basilikum
- 45 - PLA PHAD KHING**  **45.50**
Stir fried turbot with ginger and soy sauce
Gebratener Steinbutt mit Ingwer und Sojasauce

 mild  scharf – spicy  sehr scharf – hot

RICE & NOODLES – REIS & NUDELGERICHTE

51 – PAD THAI GOONG  38.50
Stir fried rice noodles with tiger prawns
Gebratene Reismudeln mit Tigergarnelen

52 – KAOW PAD GAI 36.50
Fried rice with chicken, eggs and vegetables
Gebratener Reis mit Poulet, Eier und Gemüse

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 – PAK BOONG FAI DAENG  31.50
Stir fried morning glory with chili, garlic and mushrooms
Gebratener Wasserspinat mit Chili, Knoblauch und Pilzen

SIDE DISHES – BEILAGEN

71 – PAD PAK  8.50
Wok vegetables
Wokgemüse

72 – KHAO PHAD  8.50
Fried rice
Gebratener Reis



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

DESSERT – SÜSSPEISEN

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 - MAPRAW ONN PUDDING <i>Coconut pudding with fresh seasonal fruits</i> Kokosnuss-Pudding mit frischen Saisonfrüchten	11.50
83 – KANOM RANG PUNG <i>Waffle with fresh Thai mango and vanilla ice cream</i> Waffel mit frischer Thai-Mango und Vanilleglace	14.50
84 – PONLAMAI RUAM <i>Seasonal fresh fruits</i> Frische Saisonfrüchte	14.50
85 – ICE CREAM VARIETIES <i>Mango, Coconut, Green Tea, Lemon, Pineapple, Melon, Vanilla</i> Mango, Kokosnuss, Grüntee, Zitrone, Ananas, Melone, Vanille	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

CHICKEN: SWITZERLAND

POULET: SCHWEIZ

DUCK: FRANCE / HUNGARY

ENTE: FRANKREICH / UNGARN

PRAWNS: THAILAND / VIETNAM

GARNELEN: THAILAND / VIETNAM

LOBSTER: CANADA

HUMMER: KANADA

FISH: INDONESIA / THAILAND / GREECE / SPAIN / NORWAY

FISCH: INDONESIA / THAILAND / GRIECHENLAND / SPANIEN / 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