



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
- 34 – 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 Reissnudeln 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