

Himmaphan LODGE

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 YAM GOONG

Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass
Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras

NUA PAD KHING

Stir fried Swiss beef fillet with ginger, garlic and spring onions
Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

PANAENG GAI

Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern

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

MENU SURPRISE

*FROM 5 TO 8 PERSONS WE WILL SERVE YOU A MENU SURPRISE IN FAMILY STYLE FOR CHF 98.00 PER PERSON.
FOR FURTHER INFORMATION PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF.*

AB 5 BIS 8 PERSONEN SERVIEREN WIR IHNEN AUF WUNSCH EIN MENU SURPRISE IM FAMILY STYLE FÜR CHF 98.00 PRO PERSON.
FÜR WEITERE AUSKÜNFTE WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER.



vegetarisch - Vegetarianer



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

CHIANG MAI 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

PLA

Roasted Halibut fillet with tiger prawn and ginger sauce

Gebrautes Heilbuttfilet mit einer Tigergarnele an einer Ingwersauce

PAD KA-PRAOW NUA

Stir fried Swiss beef fillet with chili and Thai basil

Gebrautes Schweizer Rindsfilet mit Chili und Thai-Basilikum

PANAENG PED

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

Rotes Panaeng Curry mit gebratener Ente und Kaffir-Limettenblättern

PAK BOONG FAI DAENG

Stir fried morning glory with chili and garlic

Gebrautener Wasserspinaat mit Chili und Knoblauch

KAOW NIEW MAMUANG

Sweet Thai mango with sticky rice and coconut ice cream

Süsse Mango mit Klebereis und Kokosnussglace

119.00 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

APPETIZER – ALS APPETITANREGER

- 1 - POR PIA DIN SOR**   **16.50**
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 2 - SATAY GAI** **18.50**
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** **24.50**
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 fillet salad with lime, coriander and chili
Pikanter Schweizer Pouletfiletsalat mit Limette, Koriander und Chili
- 12 – PED YAM MAMUANG**  **19.50**
Green mango salad with roasted duck
Grüner Mangosalat mit gebratener Ente
- 13 – YAM HUA PLEE**  **19.50**
Banana blossom salad with coconut dressing
Bananenblütensalat an einer Kokosnusssauce
- 14 – ANDAMAN CRYING**  **24.50**
Seafood salad with green mango, lemongrass and chili dressing
Meeresfrüchtesalat mit grüner Mango, Zitronengras und Chili-Dressing

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 – 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 GAI**  **39.50**
Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern
- 32 – GAENG KUA SAPPAROD**   **49.50**
Pineapple curry with lobster and Thai basil
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 – GAENG KIEW GOONG**    **42.50**
Green curry with tiger prawns, heart of palm and Thai basil
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Palmherz und Thai-Basilikum
- 34 - MASSAMAN**  **41.50**
Massaman curry with lamb and potatoes
Massaman Curry mit Lammkeule und Kartoffeln

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI PAD MED MAMUANG**  **39.50**
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**  **59.50**
Wok fried lobster with fried rice and yellow curry sauce
Im Wok gebratener Hummer mit gebratenem Reis 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**  **49.50**
Roasted Halibut fillet with tiger prawn and ginger sauce
Gebratenes Heilbuttfilet mit einer Tigergarnele an einer Ingwersauce
- 46 – PHAD THAI**  **39.50**
Stir fried rice noodles with tiger prawns, egg, cashew nuts, tofu and tamarind sauce
Gebratene Reismudeln mit Tigergarnelen, Ei, Cashewnüssen und Tofu an einer Tamarindsauce
- 47 – PHAD THAI JEH**  **34.50**
Stir fried rice noodles with tofu, egg, cashew nuts and tamarind sauce
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, 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



vegetarisch - vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy








sehr scharf – hot

VEGETARIAN AND VEGAN – VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

STARTERS – VORSPEISEN

- 80– YAM MAMUANG**    **16.50**
Green mango salad with lime, chili and soya dressing
Grüner Mangosalat mit Limette, Chili und Soja-Dressing
- 81 – SUMMER ROLL**   **16.00**
Vegetable and rice noodle roll with cashew nut sauce
Gemüse-und Reismudelrolle mit Cashewnussauce
- 82 – POR PIA DIN SOR**   **16.50**
Spring rolls with sweet chili sauce
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 83- TOM KHA**    **13.50**
Coconut soup with vegetables and heart of palm
Kokosnussmilchsuppe mit Gemüse und Palmherzen
- 84 – HIMMAPAN HORS D’OEUVRES VEGETARIAN**   **21.50**
Best selection of Himmapan appetizers vegetarian
(minimum of two persons, price per person)
Auswahl von verschiedenen vegetarischen Himmapan-Vorspeisen
(ab zwei Personen, Preis pro Person)

MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE

- 85- PANAENG PAK**    **34.50**
Red Panaeng curry with vegetables and kaffir-lime-leaves
Rotes Panaeng Curry mit Gemüse und Kaffir-Limettenblättern
- 86 – PHAD KHING TOFU**     **35.50**
Wok fried tofu with vegetables and ginger sauce
Gebratener Tofu mit Gemüse an einer Ingwersauce



vegetarisch – vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

DESSERT – SÜSSSPEISEN

90 – SAPPAROS <i>Pineapple flambé with lemongrass-apple-sherbet</i> Flambierte Ananas mit Zitronengras-Apfelsorbet	12.50
91 – CHA PHU <i>Chocolate cake with wild betel leaf and mango coulis</i> Schokoladenkuchen mit wildem Betelblatt an einem Mango-Coulis	13.50
92 – KHAO NIEW MAMUANG <i>Sticky rice with mango and coconut ice cream</i> Klebreis mit Mango und Kokosnussglace	14.50
93 – MAKRUJ CACAO <i>Kaffir lime with dark chocolate</i> Kaffir-Limette mit dunkler Schokolade	14.50
94 – PINK BUNNY <i>Raspberry-lemon mascarpone with chocolate</i> Himbeer-Zitronenmascarpone mit Schokolade	13.50
95 – RAK TAKRAI <i>Lemongrass crème brûlée</i> Zitronengras Crème brûlée	13.50
96 – CHATHAI <i>Thai Tea Tiramisu with Mekong Whisky (gluten-free)</i> Thai Tee Tiramisu mit Mekong Whisky (glutenfrei)	13.50
97 – ICE CREAM VARIETIES - GLACESORTEN <i>Coconut, green tea, vanilla, chocolate</i> Kokosnuss, Grüntee, Vanille, Schokolade	4.50 / Kugel
98 – 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 / IRELAND

RIND: SCHWEIZ / IRLAND

CALF: SWITZERLAND

KALB: SCHWEIZ

LAMB: NEW ZEALAND

LAMM: NEUSEELAND

DUCK: FRANCE / HUNGARY

ENTE: FRANKREICH / UNGARN

GUINEAFOWL: FRANCE

PERLHUHN: 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 / HOLLAND

FISCH: INDONESIA / THAILAND / GRIECHENLAND / SPANIEN / NORWEGEN / HOLLAND

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 LEBENSMITTELALLERGENKARTE