



THAI MARKET STYLE

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, anything 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,
WÜNSCH DIR ETWAS...
UND GENIESSE!

HIMMAPAN BUFFET MENU 1

nur für geschlossene Gesellschaften

APPETIZER (serviert beim Aperitif)

SATAY GAI - Schweizer Pouletspiesschen mit Gemüse-Chutney und Erdnuss-Sauce

TEMPURA - Frittierte Tigergarnelen mit süsser Chilisauce

YAM MAMUANG  - Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen

MIANG KHAM  - Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, Erdnüssen, Chili und Tamarindensauce

POR PIA DIN SOR  - Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und süss-saurer Sauce

SUPPE (serviert)

TOM KHA GAI  - Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet, Galangal und Shimeji-Pilzen

HAUPTGÄNGE (ab Buffet)

NUA PHAD KING  - Gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingzwiebeln

GAENG PANANG GAI   - Panaeng Curry mit Poulet und Kaffir-Limetten Blättern

GOONG PAD KRA TIEM  - Gebratene Tigergarnelen mit Knoblauch und Koriandersauce

PED PAD MED MAMUANG  - Gebratene Ente mit Cashewnüssen

PAD PAK  - Gebratenes Gemüse mit Tofu

KHAO SUAY - Gedämpfter Jasminreis

NACHSPEISEN (ab Buffet)

SAMUI VELVET - Roter samtweicher Kuchen

EXOTIC FRUITS - Exotische Saisonfrüchte

LIN GEE - Weisses Schokoladenmousse mit Litschi

RAK TAKRAI - Zitronengras Crème brulée

BROWNIES - Kokosnuss-Brownie

95.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

HIMMAPAN BUFFET MENU 2

nur für geschlossene Gesellschaften

APPETIZER (serviert beim Aperitif)

SATAY GAI - Schweizer Pouletspiesschen mit Gemüse-Chutney und Erdnuss-Sauce

TEMPURA - Frittierte Tigergarnelen mit süsser Chilisauc

YAM MAMUANG  - Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen

MIANG KHAM  - Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, Erdnüssen, Chili und Tamarindensauce

KANOM PANG NAH GOONG - Toast mit Minzen-Krevetten und Sesam

POR PIA DIN SOR  - Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und süss-saurer Sauce

SUPPE (serviert)

KAENG JEUT WUNSEN  - Glasnudelsuppe mit Tigergarnelen

HAUPTGÄNGE (ab Buffet)

GAENG KIEW WARN GAI  - Grünes Curry mit Poulet und Thai-Auberginen

GAENG PED GOONG  - Rotes Curry mit Tigergarnelen, Bambus und Chili

NUA PAD PRIK THAI ONN  - Gebratenes Rindfleischfilet mit grünem Pfeffer

PED PHAD PRIK THAI DAM  - Gebratene Ente mit Pfeffersauce

PHAD THAI JEH  - Gebratene Reissnudeln mit Bio-Tofu, Ei, Cashewnüssen an einer Tamarindensauce

GAENG KAREE - Gelbes Curry mit Tofu, Kartoffeln und Ananas

NACHSPEISEN (ab Buffet)

SAMUI VELVET - Roter samtweicher Kuchen

EXOTIC FRUITS - Exotische Saisonfrüchte

LIN GEE - Weisses Schokoladenmousse mit Litschi

RAK TAKRAI - Zitronengras Crème brûlée

BROWNIES - Kokosnuss-Brownie

SWEET TART - Früchtetörtchen

109.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

LAZY THAI MARKET STYLE BUFFET

nur für geschlossene Gesellschaften

APPETIZER (serviert beim Aperitif)

SATAY GAI - Schweizer Pouletspiesschen mit Gemüse-Chutney und Erdnuss-Sauce

TEMPURA - Frittierte Tigergarnelen mit süsser Chilisauc

MIANG KHAM  - Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, Erdnüssen, Chili und Tamarindensauce

POR PIA DIN SOR  - Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und süss-saurer Sauce

SALAT / SUPPE (ab Buffet)

PED YAM MAMUANG  - Grüner Mangosalat mit gebratener Ente

YUM HUA PLEE  - Bananenblütensalat an einer Kokosnusssauce

YAM TUA PU  - Thaiändischer Flügelbohnsalat mit Garnelen, Ei und Chili-Dressing

LAAB GAI   - Pikanter Schweizer Pouletsalat mit Limette, Koriander und Chili

TOM KHA GAI  - Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet, Galangal und Shimeji-Pilzen

HAUPTGÄNGE (ab Buffet)

GRILLSTATION AUS DEM GREEN EGG

Rindssteak Tomahawk, Lammfilet, Tigergarnele, Ente, Tintenfisch, Grillgemüse an einer scharfen Chili-Tamarinden-Sauce, Knoblauch-Koriander-Sauce und Erdnuss-Sauce

CURRY STATION

Grünes Curry mit Poulet, Rotes Curry mit Tigergarnelen, Massaman Curry mit Rindfleisch, Panaeng Curry mit Ente und Gelbes Curry mit Ananas

WOK STATION

Schweinefleisch mit schwarzer Pfeffersauce, Poulet mit Cashewnüssen, Woknudeln und Wokgemüse

NACHSPEISEN (ab Buffet)

Beste Auswahl an Himmapan Desserts vom Buffet durch unsere Chefpatissier

115.00 pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot