



THAI RESTAURANT  
THISIAM LOUNGE

## SET MENUS

---

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 SET MENU I

---


**HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**  
*Best selection of Himmapan appetizers*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

**TOM KHA GAI**   
*Coconut soup with Swiss chicken fillet, galangal and Shimeji mushrooms*  
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet, Galangal und Shimeji-Pilzen

---

**GAENG PHED GOONG**    
*Red coconut curry with tiger prawns, eggplant and Thai basil*  
Rotes Kokosnuss-Curry mit Tigergarnelen, Aubergine und Thai-Basilikum

**GAI PAD MED MAMUANG**   
*Swiss chicken with cashew nuts, bell peppers and dried chili*  
Schweizer Poulet mit Cashewnüssen, Paprika und getrocknetem Chili

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

**PED PAD CHA**   
*Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky*  
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky

**TAOW HU PAD PAK**   
*Stir fried tofu with vegetables*  
Gebratener Tofu mit Gemüse

---

**LIN GEE**  
*White chocolate mousse with lychee*  
Weisses Schokoladenmousse mit Litschi

---

**89.00 per person / pro Person**  
*served for a minimum of 9 persons*  
Ab neun Personen, Preis pro Person



vegetarisch - vegetarian



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot

## HIMMAPAN SET MENU II

---

**HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**  
*Best selection of Himmapan appetizers*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen




---

**KAENG JEUT WUNSEN**   
*Mung bean noodle soup with tiger prawns*  
Glasnudelsuppe mit Tigergarnelen


---

**GOONG PAD GRA TIEM**   
*Stir fried tiger prawns with garlic and coriander sauce*  
Gebratene Tigergarnelen mit Knoblauch und Koriandersauce

**GAENG PANAENG PED**   
*Panaeng curry with duck and kaffir-lime leaves*  
Panaeng Curry mit Ente und Kaffir-Limetten Blättern

**GAENG KIEW WARN GAI**   
*Green curry with chicken, eggplant and Thai basil*  
Grünes Curry mit Poulet, Aubergine und Thai-Basilikum

**NUA PAD PRIK THAI DAM**   
*Stir fried beef with black pepper, garlic and spring onions*  
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

**PLA PAD KHING**   
*Wok fried Tilapia fish with chili, ginger and spring onions*  
Im Wok gebratener Tilapia Fisch mit Chili, Ingwer und Frühlingszwiebeln

**TAOW HU PAD PAK**   
*Stir fried tofu with vegetables*  
Gebratener Tofu mit Gemüse

---

**RAK TAKRAI**  
*Lemongrass Creme brulee*  
Zitronengras Crème brulee

---

**98.00 per person / pro Person**  
*served for a minimum of 9 persons*  
Ab neun Personen, Preis pro Person

 vegetarisch - vegetarian

 mild

 scharf - spicy

 sehr scharf - hot

## HIMMAPAN SET MENU III

---

**HIMMAPAN HORS D'OEUVRES**  
*Best selection of Himmapan appetizers*  
Auswahl von verschiedenen Himmapan-Vorspeisen

---

**YAM HUA PLEE**   
*Banana blossom salad and coconut dressing*  
Bananenblütensalat an einer Kokosnusssauce


---

**GOONG MANGKORN**   
*Wok fried lobster with yellow curry sauce and eggs*  
Im Wok gebratener Hummer mit gelber Currysauce und Eier

**PED PAD CHA**   
*Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky*  
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky

**NUA PAD PRIK THAI ONN**   
*Stir fried beef with green pepper corns and soy sauce*  
Gebratenes Rindfleisch mit grünen Pfefferkörnern und Sojasauce

**GAENG PANAENG NUA LUK WUA**   
*Creamy coconut curry with veal, kaffir-lime leafs and Thai basil*  
Crèmiges Kokosnuss-Curry mit Kalb, Kaffir-Limetten Blättern und Thai-Basilikum

**GAENG KIEW WARN GAI**   
*Green curry with chicken, eggplant, and Thai basil*  
Grünes Curry mit Poulet, Aubergine und Thai-Basilikum

**PHAD THAI JEH**   
*Stir fried rice noodles with organic tofu, egg, cashew nuts, and tamarind sauce*  
Gebratene Reismudeln mit Bio-Tofu, Ei und Cashewüssen an einer Tamarindensauce

**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 and coconut ice cream*  
Süsse Mango mit Klebereis und Kokosnussglace

---

**118.00 per person / pro Person**  
*served for a minimum of 9 persons*  
Ab neun Personen, Preis pro Person

 vegetarisch - vegetarian

 mild

  scharf - spicy

   sehr scharf - hot