



THAI RESTAURANT  
THISIAM LOUNGE

***TAKE AWAY SPEISEKARTE  
HIMMAPAN TO GO***

---





## APPETIZER – ALS APPETITANREGER

---

- 1 – POR PIA DIN SOR**   (3 Stk.) 13.20  
*Spring rolls with sweet chili sauce*  
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce
- 2 – SATAY GAI** (4 Stk.) 14.80  
*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**   14.80  
*Spicy Swiss chicken salad with lime, coriander and chili*  
Pikanter Schweizer Pouletsalat 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**   15.60  
*Banana blossom salad with coconut dressing*  
Bananenblütensalat an einer Kokosnussauce
- 14 – ANDAMAN CRYING** 19.60  
*Seafood salad with green mango, lemongrass and chili dressing*  
Meeresfrüchtesalat mit grüner Mango, Zitronengras und Chili-Dressing

## SOUPS – SUPPEN

---

- 21 – TOM KHA GAI**  11.60  
*Coconut soup with Swiss chicken fillet and mushrooms*  
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet und Champignons
- 22 – TOM YAM GOONG**   11.60  
*Spicy and sour soup with tiger prawns and lemongrass*  
Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen und Zitronengras

## CURRIES – CURRIES


---

- 31 – PANAENG GAI**  31.60  
*Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet and kaffir-lime-leaves*  
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet und Kaffir-Limettenblättern
- 32 – GAENG KUA SAPPAROD**   39.60  
*Pineapple curry with lobster and Thai basil*  
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 – GAENG KIEW GOONG**    34.00  
*Green curry with tiger prawns, heart of palm and Thai basil*  
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Palmherz und Thai-Basilikum
- 34 – MASSAMAN**  33.20  
*Massaman curry with lamb and potatoes*  
Massaman Curry mit Lammkeule und Kartoffeln

## WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

---

- 41 – GAI PAD MED MAMUANG**  31.60  
*Wok fried chicken with cashew nuts*  
Im Wok gebratenes Poulet mit Cashewnüssen
- 42 – PED PAD CHA**   31.60  
*Roasted duck with green pepper and Mekong Whisky*  
Gebratene Ente mit grünem Pfeffer und Mekong Whisky
- 43 – GOONG MANGKORN**  47.60  
*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**    36.40  
*Stir fried Swiss beef fillet (200gr.) with chili and Thai basil*  
Gebratenes Schweizer Rindsfilet (200gr.) mit Chili und Thai-Basilikum

**45 – PHAD THAI**  **31.60**  
*Stir fried rice noodles with tiger prawns, egg, cashew nuts, tofu and tamarind sauce*  
Gebratene Reismudeln mit Tigergarnelen, Ei, Cashewnüssen und Tofu an einer Tamarindensauce

**46 – PHAD THAI JEH**   **27.60**  
*Stir fried rice noodles with tofu, egg, cashew nuts and tamarind sauce*  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Cashewnüssen an einer Tamarindensauce

## **SIDE DISHES – BEILAGEN**

---

**71 – PAK BOONG FAI DAENG**  **10.00**  
*Stir fried morning glory with chili and garlic*  
Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch

**72 – KAOW PHAD**  **7.60**  
*Fried rice with egg*  
Gebratener Reis mit Ei

## **VEGETABLES – GEMÜSEGERICHTE**

---

**85 – PANAENG PAK**   **27.60**  
*Red Panaeng curry with vegetables and kaffir-lime-leaves*  
Rotes Panaeng Curry mit Gemüse und Kaffir-Limettenblättern

**86 – PHAD KHING TOFU**   **28.40**  
*Wok fried tofu with vegetables and ginger sauce*  
Gebratener Tofu mit Gemüse an einer Ingwersauce

## **DESSERT – SÜSSSPEISEN**

---

**91 – CHA PHU** **10.80**  
*Chocolate cake with wild betel leaf and mango coulis*  
Schokoladenkuchen mit wildem Betelblatt an einem Mango-Coulis

**94 – PINK BUNNY** **10.80**  
*Raspberry-lemon mascarpone with chocolate*  
Himbeer-Zitronenmascarpone mit Schokolade

**96 – CHATHAI** **10.80**  
*Thai Tea Tiramisu with Mekong Whisky (gluten-free)*  
Thai Tee Tiramisu mit Mekong Whisky (glutenfrei)

## 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 / JAPAN*

RIND: SCHWEIZ / JAPAN

*CALF: SWITZERLAND*

KALB: SCHWEIZ

*LAMB: NEW ZEALAND*

LAMM: NEUSEELAND

*DUCK: FRANCE / HUNGARY*

ENTE: FRANKREICH / UNGARN

*GUINEAFOWL: FRANCE*

PERLUHN: 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 / 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



vegan



mild



scharf - spicy



sehr scharf - hot