

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, lemongrass and Shimeji mushrooms
Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen, Zitronengras und Shimeji-Pilzen

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, kaffir-lime-leaves and cashewnuts
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet, Kaffir-Limettenblättern und Cashewnüsse

PAK BOONG FAI DAENG



Stir fried morning glory with chili and garlic
Gebratener Wasserspinat 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



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, galangal and Shimeji mushrooms

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

GOONG MANGKORN

Wok fried lobster with yellow curry sauce and eggs

Im Wok gebratener Hummer mit gelber Currysauce und Eier

PAD KA-PRAOW NUA

Stir fried Swiss beef fillet with chili and Thai basil

Gebratenes 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

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

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** 17.50
Crispy homemade spring rolls with glass noodles and sweet and sour sauce
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und süss-saurer Sauce
- 2 - SATAY GAI** 19.50
Swiss chicken satays with vegetable chutney and peanut sauce
Schweizer Pouletspiesschen mit Gemüse-Chutney und Erdnuss-Sauce
- 3 – GOLDEN SHRIMPS**  20.50
Deep fried minced shrimps / chicken and water chestnut
Frittierte gehackte Garnelen-Pouletbällchen und Wasserkastanien
- 4 - MIANG KHAM**  19.50
Wrapped leaf with lime, ginger, roasted coconut, peanuts, shallots, chili, dried shrimp and tamarind sauce
Im Blatt eingewickelte Farce mit Limette, Ingwer, gerösteter Kokosnuss, Erdnüssen, Schalotten, Chili, getrocknete Crevetten und Tamarindensauce
- 5 - HIMMAPAN HORS D'OEUVRES** 25.50
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**   **19.50**
Spicy Swiss chicken salad with lime, coriander and chili
Pikanter Schweizer Pouletsalat mit Limette, Koriander und Chili
- 12 – PED YAM MAMUANG**  **20.50**
Green mango salad with roasted duck
Grüner Mangosalat mit gebratener Ente
- 13 – YAM HUA PLEE**  **20.50**
Banana blossom salad with coconut dressing
Bananenblütensalat an einer Kokosnusssauce
- 14 – POMELO**  **22.50**
Pomelo salad with grilled tigerprawns and chili sauce
Pomelo-Salat mit gegrillten Tigergarnelen und Chilisauce

SOUPS – SUPPEN

- 21 – TOM KHA GAI**  **14.50**
Coconut soup with Swiss chicken fillet, galangal and Shimeji mushrooms
Die bekannte Kokosnussmilchsuppe mit Schweizer Pouletfilet, Galangal und Shimeji-Pilzen
- 22 – TOM YAM GOONG**   **14.50**
Spicy and sour soup with tiger prawns, lemongrass and Shimeji mushrooms
Würzig saure Suppe mit Tigergarnelen, Zitronengras und Shimeji-Pilzen



vegetarisch - vegetarian



vegan



mild



scharf – spicy



sehr scharf – hot

CURRIES – CURRIES

- 31 - PANAENG GAI**  42.50
Red Panaeng curry with Swiss chicken fillet, kaffir-lime-leaves and cashews
Rotes Panaeng Curry mit Schweizer Pouletfilet, Kaffir-Limettenblättern und Cashewnüssen
- 32 – GAENG KUA SAPPAROD**  51.50
Pineapple curry with lobster and Thai basil
Ananascurry mit Hummer und Thai-Basilikum
- 33 – GAENG KIEW GOONG**  43.50
Green curry with tiger prawns, Thai aubergines and basil
Grünes Curry mit Tigergarnelen, Thai-Auberginen und Basilikum
- 34 - MASSAMAN**  42.50
Massaman curry with Swiss beef and potatoes
Massaman Curry mit Schweizer Rindfleisch und Kartoffeln
- 35 - GAENG PED**  46.50
Red curry with swiss veal, thai eggplant and basil
Rotes Curry mit Schweizer Kalbfleisch, Thai-Auberginen und Basilikum

WOK TEMPTITION – WOK-GERICHTE

- 41 - GAI PAD MED MAMUANG**  42.50
Swiss chicken with cashew nuts, bell peppers and dried chili
Schweizer Poulet mit Cashewnüssen, Paprika und getrocknetem Chili
- 42 - PED PAD CHA**  42.50
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 yellow curry sauce and eggs
Im Wok gebratener Hummer mit gelber Currysauce und Eier
- 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
<i>Zander with tigerprawns and chu chee curry</i> Zander mit Tigergarnelen und Chu Chee Curry	
46 – PHAD THAI 	42.50
<i>Stir fried rice noodles with tiger prawns, egg, cashew nuts and tamarind sauce</i> Gebratene Reismudeln mit Tigergarnelen, Ei, Cashewnüssen an einer Tamarindensauce	
47 – PHAD THAI JEH  	36.50
<i>Stir fried rice noodles with organic tofu, egg, cashew nuts and tamarind sauce</i> Gebratene Reismudeln mit Bio-Tofu, Ei, Cashewnüssen an einer Tamarindensauce	

SIDE DISHES – BEILAGEN

71 – PAK BOONG FAI DAENG 	12.50
<i>Stir fried morning glory with chili and garlic</i> Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch	
72 – KAOW PHAD 	9.50
<i>Fried rice with egg</i> 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**    17.50
Green thai mango salad with lime, chili and soya dressing
Grüner Thai Mangosalat mit Limette, Chili und Soja-Dressing
- 81 – SUMMER ROLL**   16.50
Vegetable and rice noodle roll with cashew nut sauce
Gemüse-und Reismudelrolle mit Cashewnussauce
- 82 – POR PIA DIN SOR**   17.50
Crispy homemade spring rolls with glass noodles and sweet and sour sauce
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und süss-saurer Sauce
- 83- TOM KHA PAK**    13.50
Coconut soup with green vegetables, galangal and shimeji mushrooms
Kokosnusssuppe mit grünem Gemüse, Galangal und Shimeji-Pilzen
- 84 – HIMMAPAN HORS D'OEUVRES VEGETARIAN**   23.50
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**     36.50
Red panaeng curry with vegetables, planted chicken and thai basil
Rotes Panaeng Curry mit Gemüse, pflanzliches Poulet und Thai-Basilikum
- 86 – PHAD MED TOFU**    36.50
Wok fried organic tofu with cashew nuts and vegetables refined with a homemade sauce
Im Wok gebratener Bio-Tofu mit Cashewnüssen und Gemüse, verfeinert an einer hausgemachten Sauce



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
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 – COCONUT CHEESECAKE <i>Coconut Cheesecake with mango sorbet and passion fruit sauce</i> Kokosnuss-Käsekuchen mit Mangosorbet und Passionsfruchtsauce	14.50
98 – ICE CREAM VARIETIES - GLACESORTEN <i>Coconut, green tea, vanilla, chocolate garnished with Thai mango, pineapple and passion fruit</i> Kokosnuss, Grüntee, Vanille, Schokolade garniert mit Thai Mango, Ananas und Passionsfrucht	6.50 / Kugel
99 – SHERBET VARIETIES - SORBETSORTEN <i>Mango, lemon, passion fruit, pineapple garnished with Thai mango, pineapple and passion fruit</i> Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Ananas garniert mit Thai Mango, Ananas und Passionsfrucht	6.50 / 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:

<i>BEEF:</i>	<i>SWITZERLAND / IRELAND / ARGENTINA</i>
RIND:	SCHWEIZ / IRLAND / ARGENTINIEN
<i>CALF:</i>	<i>SWITZERLAND</i>
KALB:	SCHWEIZ
<i>LAMB:</i>	<i>NEW ZEALAND</i>
LAMM:	NEUSEELAND
<i>DUCK:</i>	<i>FRANCE / HUNGARY</i>
ENTE:	FRANKREICH / UNGARN
<i>GUINEAFOWL:</i>	<i>FRANCE</i>
PERLHUHN:	FRANKREICH
<i>CHICKEN:</i>	<i>SWITZERLAND</i>
POULET:	SCHWEIZ
<i>PRAWNS:</i>	<i>THAILAND / VIETNAM / SPAIN</i>
GARNELEN:	THAILAND / VIETNAM / SPANIEN
<i>LOBSTER:</i>	<i>CANADA / USA</i>
HUMMER:	KANADA / AMERIKA
<i>FISH:</i>	<i>INDONESIA / THAILAND / GREECE / SPAIN / NORWAY / HOLLAND</i>
FISCH:	INDONESIEN / THAILAND / GRIECHENLAND / SPANIEN / NORWEGEN / HOLLAND
<i>KING CRAB:</i>	<i>NORWAY</i>
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

H-DOWNTOWN



NEU: **“H-Downtown – Thai to go & more”** – erleben Sie die Vielfalt und den Geschmack Thailands am Stadthofplatz 3 in Rapperswil.

Es erwarten Sie die traditionellen Gerichte, die mit frischen, hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Für den schnellen, unkomplizierten Genuss unterwegs oder entspannt im stilvollen Ambiente.

Web: www.h-downtown.ch

E-Mail: info@h-downtow.ch

