



HIMALAYA BURGER® & Co.

„Köstlichkeiten mit Geschichte vom Dach der Welt“

Das Himalaya Burger & Co. öffnete zum ersten Mal seine Tore am 21.
November 2019 hier in Zürich.

Die Geschichte reicht aber bereits zurück ins Jahr 2015, wobei unser Klassiker,
der Himalaya Burger, seine Premiere an den öffentlichen Food Events feiern
durfte.

Seither wurden wir von unseren geschätzten Gästen wortwörtliche überrannt.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön für die Treue und Freude!

„!THU- TSCHE- TSCHE!“

Auf die positive Resonanz hin folgten viele Anfragen, ob wir ein festes Lokal
besitzen. Über all die Jahre konnten wir, für uns, sehr wichtige Erfahrungen
sammeln, was uns erlaubte, im Jahr 2019 unser erstes Lokal zu eröffnen.

Zum Klassiker: Himalaya Burger

Unser Rezept ist ein Familienrezept, welches wir bis heute genauso umsetzen.

Auch unsere Saucen sind in unserer Familienküche zu finden.

Sämtliche Speisen werden gemäß den überlieferten Rezepten handgefertigt und
sind daher authentische Speisen aus der Himalaya Region.

Außerdem: & Co.

Gerne bieten wir Ihnen eine weitere traditionelle Speise aus der Himalaya Region
an wie die Momo's, welche wir unter dem Label „Momo-Licious“ führen.

Wir freuen uns, Sie herzlichst bei uns willkommen zu heißen und hoffen, dass
auch Sie einen unvergesslichen Moment der Aromen und Düfte erleben werden.

Ihr Himalaya Burger & Co. Team



HIMALAYA BURGER® & Co.

Himalaya Burger

Der Himalaya Burger setzt sich zusammen aus einem frisch gedämpftem Brot (tib. Tingmo). Darunter führen wir drei verschiedene Variationen von unserem Burger. Die edlen Gewürze aus der Himalaya Region bringen die Geschmacksnerven schlussendlich zur Explosion. Dazu gibt es feine hausgemachte Saucen und eine Chillipaste, die Sie rot anlaufen lassen wird!

Mit Vermerk:

Sämtliche unsere Speisen sind handgemacht.

Nur so können wir die Authentie in den Speisen garantieren.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Gemüse:

ALLES AUS DER SCHWEIZ!

- | | |
|--|--------------|
| <i>1. Himalaya Burger Premium
(Rindsentrecôte, Trüffel, Gemüse)</i> | <i>20.-</i> |
| <i>2. Himalaya Burger Classic
(Rindfleisch und Gemüse)</i> | <i>14.-</i> |
| <i>3. Himalaya Burger Vegi „The Green Tara“
(div. Gemüse, Bio Tofu, Shitake)</i> | <i>13.-</i> |
| <i>4. Himalaya Burger Premium Combo
(Himalaya Burger + Signature Fries + Huus Salat)</i> | <i>30.50</i> |
| <i>5. Himalaya Burger Classic Combo
(Himalaya Burger + Signature Fries + Huus Salat)</i> | <i>22.50</i> |
| <i>6. Himalaya Burger Vegi Combo
(Himalaya Burger + Signature Fries + Huus Salat)</i> | <i>20.50</i> |



HIMALAYA BURGER® & Co.

Momo-Licious

Momos sind tibetische Teigtaschen, welche mit Fleisch oder Gemüse gefüllt werden. Diese werden über ein kochendes Wasserbad gedämpft und mit diversen Saucen serviert.

*Kleine Portion
Normale Portion*

*6 Stück
10 Stück*

<i>7. Momo Classic (CH Rindfleisch)</i>	<i>kleine Portion</i>	<i>12.-</i>
	<i>normale Portion</i>	<i>20.-</i>
<i>8. Momo vegi (Gemüse aus der Region, Bio Tofu, Käse, Champignon)</i>	<i>kleine Portion</i>	<i>12.-</i>
	<i>normale Portion</i>	<i>20.-</i>
<i>9. Momo vegan (Gemüse aus der Region, Bio Tofu und Champignon)</i>	<i>kleine Portion</i>	<i>12.-</i>
	<i>normale Portion</i>	<i>20.-</i>

Jedes weitere Stück Momo, ob vegi oder classic *2.-*



HIMALAYA BURGER® & Co.

Beilagen & Co.

<i>10. Namgy's Chicken Curry (serviert mit Reis und Huus Salat)</i>	<i>18.50</i>
<i>11. Sigtature Fries</i>	<i>6.-</i>
<i>12. Huus Salat</i>	<i>4.50</i>
<i>13. Schale Reis</i>	<i>4.50</i>

Dessert

Im Allgemeinen lässt sich sagen, dass in Tibet süsse Speisen kaum zu finden sind. Zum tibetischem Neujahrsfest werden aber doch süsse Kekse gebacken.

Da das ursprüngliche Tibet aber 44 Mal grösser als die Schweiz war, findet man dennoch Regionen, in denen man Süssigkeiten findet. So ist auch unser Heimatort (Kongpo) eines davon.

Daher bitten wir Sie, unser Servicepersonal bezüglich Desserts anzufragen.

Wir werden Ihnen gerne eine tibetische Nachspeise anbieten.



HIMALAYA BURGER® & Co.

Vorspeise

- | | | |
|--|---------|------|
| 1. <i>Sha- Bhale</i> | 2 Stück | 12.- |
| <i>(Frittiertes, tibetisches Brot mit würzigem Rindshackfleisch)</i> | | |
| 2. <i>Shaktak</i> | | 10.- |
| <i>(gebratenes Rindshuft nach tibetischer Art)</i> | | |
| 3. <i>Mog- Thug</i> | | 10.- |
| <i>(Cremige Suppe mit zwei mini Momo)</i> | | |



HIMALAYA BURGER® & Co.

Warme Getränke

- | | |
|---|------|
| - <i>Jasmintee</i> | 5.- |
| - <i>Grüntee</i> | 5.- |
| - <i>Schwarztee Ceylon</i> | 5.- |
| - <i>Pfefferminztee</i> | 4.50 |
| - <i>Tschai</i>
<i>(indischer Gewürztee, 10min Wartezeit)</i> | 5.50 |
| - <i>Bhö- Tscha</i>
<i>(tibetischer Buttermilchtee, salzig, 10min Wartezeit)</i> | 5.50 |
| - <i>Kaffee Crème</i> | 4.50 |
| - <i>Espresso</i> | 4.50 |
| - <i>Latte Machiatto</i> | 5.- |
| - <i>Cappucino</i> | 5.- |



HIMALAYA BURGER® & Co.

Alkoholfreie Getränke

- Elmer Mineral mit oder ohne H ₂ CO ₃	33cl	4.-
	1 Lt.	6.-
- Huus Tee	50cl	5.-
- Sinalco	33cl	4.50
- Elmer Citro	33cl	4.50
- Coca Cola (original od. Zero)	33cl	4.50
- Apfelshorle	33cl	4.50
- Rivella rot od. Blau	33cl	4.50
- Nestea Lemon	33cl	4.50
- Schweppes Tonic Water	20cl	4.-
- Orangensaft Granini	20cl	5.-



HIMALAYA BURGER® & Co.

Alkohohaltige Getränke

(Zum Schutz der Jugendlichen verkaufen wir alkohohaltige Getränke erst ab 18 Jahre)

Bier us dä Schwiz

- | | | |
|--|------|-----|
| - Appenzeller Bier Leermond (ohne alkohol) | 33cl | 5.- |
| - Turbinenbräu Goldsprint | 33cl | 6.- |

Bier us Asiä

- | | | |
|--------------------------|------|------|
| - Son Gha (Tibet, blond) | 33cl | 6.50 |
| - Chinggis (Mongolei) | 33cl | 6.- |
| - Cobra (Indien) | 33cl | 6.50 |

Wein

- | | | |
|----------------------------------|------|------|
| - Primitivo Salento Senzo Parole | 1dl | 7.- |
| (Rotwein aus Italien) | 1Fl. | 43.- |
| - Fechy "Les Berges" | 1dl | 6dl |
| (Weisswein us dä Schwiz) | 1Fl. | 40.- |

Aperitif

- | | | |
|-------------------------------------|--|-----|
| - Hugo | | 7.- |
| - Gespritzter Weisswein süss/ sauer | | 7.- |
| - Prosecco | | 9.- |