

# Essen für die Seele

## Sawasdee Ka/Krab

Herzlich willkommen bei Ton's Asian Soulfood in Stansstad! Lehnen Sie sich zurück und begeben Sie sich auf eine Reise. Von den Ufern des Vierwaldstättersees in die einzigartige Kulinarik Südostasiens.

Das Küchenteam mit Chef Ton lässt Sie authentische Klassiker nach originalen Rezepturen entdecken – und überrascht Sie mit originellen Interpretationen sowie einmaligen Kompositionen. In einem stilvollen Ambiente zelebriert und ausschliesslich aus erlesenen, frischen Zutaten kreiert. «Essen für die Seele» eben, wie wir es im Namen tragen.

Qualität, die man nicht nur schmeckt, sondern auch sieht. Mit Leidenschaft und dem Auge fürs Detail, auf jedem einzelnen Teller. Freuen Sie sich auf das, was Sie erwartet, und geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei Ton's. Zum feierlichen Anlass, für den besonderen Moment – oder einfach so. Bevor Sie Ihr Weg wieder in den Alltag zurückführt.

Haben Sie Fragen zu unseren Gerichten? Oder spezielle Wünsche? Dann sprechen Sie uns einfach drauf an. Wir machen möglich, was möglich ist.

**Küchenchef Ton mit Team**

## Kleine Karte von 14.30 bis 17.30 Uhr

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Pho Pia Thord<br>Hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen (2 Stk.) mit<br>süss-saurer Chili-Sauce   | 14.- |
| 2 | Gai Satay (4 Stk.)<br>Hausgemachte, marinierte Poulet- Spiesschen mit<br>rassiger Erdnusssauce und thailändischem Gurkensalat  | 19.- |
| 3 | Goong Krob (5 Stk.)<br>Gebackene Crevetten in Toastbrotkrümel, begleitet an<br>einer aromatischen Ingwer-Pflaumensauce   | 17.- |
| 4 | Gyoza (4 Stk.)<br>Gebratene Ravioli gemischt Poulet & Gemüse   | 17.- |
| 5 | Ha Kouw Dim Sum (4 Stk.)<br>Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Crevetten  | 17.- |
| 6 | Spare Ribs<br>Hausgemachte, knusprig gebratene Schweinerippchen<br>mit scharfer Chili-Sauce  | 19.- |
| 7 | Gai Hor Bai Toey (3 Stk.)<br>Hausgemachtes frittiertes Poulet in Pandanblatt<br>gewickelt, mit einer Sesam - Sojasauce   | 17.- |
| 8 | Mixed Thai starters (ab 2 Personen)<br>Pro Person<br>Gemischte Vorspeisenplatte<br>eine tolle Reise durch die asiatische Küche<br>mit 5 auserlesenen Speisen:<br>– Hausgemachtes Poulet-Satay- Spiesschen<br>– Knusprige fleischlose Frühlingsröllchen<br>– Tom Kha, Kokosmilchsuppe mit Gemüse<br>– Gebratener Rindfleischsalat mit scharfer Zitronen-<br>Chili-Sauce<br>– Crevetten im Teig an einer Sesam-Sauce | 28.- |

## Salads

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 40 | <b>Som Tam * bis ***</b><br>Pikanter Salat von der grünen unreifen Papaya, mit Cashew-Nüssen, Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Limetten und Cherry-Tomaten | 21.- |
| 41 | <b>Yam Nüa * bis ***</b><br>Gebratener Rindfleischsalat mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln und scharfer Zitronen-Chili Sauce                                       | 25.- |
| 42 | <b>Laab Gai *</b><br>Lauwarmes gehacktes Poulet an geröstetem Reismehl mit Zitronengras, Chilli, Schalotten, Kaffirlimettenblättern und frischem Salat       | 22.- |

## Dessert

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 170 | <b>Crêpe Suzette</b><br>mit Vanille Glace, Grand Marnier und Orangensauce  | 18.-        |
| 171 | <b>Hausgemachte Mango-Mousse</b><br>mit Himbeersorbet  | 16.-        |
| 172 | <b>Grüntee-Tiramisu</b><br>mit Mangosorbet   | 16.-        |
| 173 | <b>Gerührter Eiskaffee</b><br>mit Baileys und Rahm   | 15.-        |
| 174 | <b>Frische Ananas</b><br>mit Kokos Glace   | 16.-        |
| 175 | <b>1 Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl</b><br>mit Rahm   | 6.-<br>1.50 |
| 180 | <b>1 Kugel Sorbet mit Schuss</b><br>Wir verwenden Mövenpick-Eis in folgenden Sorten:<br>Glace: Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeere, Kokos<br>Glace: Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeere, Kokos | 12.50       |

# Getränkete

## Heisser Tee

Verveine Tee/ Schwarztee / Jasmin Tee	6.50
Grünte mit geröstetem Reis	

## Frischer Tee

Ingwer: mit Sirup, Minze, Zitronengras und Zitrone	7.50
Minze: mit Minze, Zitronengras und Zitrone	7.50

## Kaffee

Café crème, Espresso, Espresso macchiato	5.50
Schale, Cappuccino	6.50
Doppelter Espresso	6.50
Cafè Luz (Träsch, Zwätschge)	7.00

## Süssgetränke

Bitter Lemon	20 cl	6.00
Tonic	20 cl	6.00
Coca Cola / Zero	33 cl	6.50
Rivella rot	33 cl	6.50
Apfelschorle	33 cl	6.50

## Wasser für Wasser

Offenausschank*	30 cl/50 cl/100 cl	3.00/4.00/6.00
-----------------	--------------------	----------------

Mit oder Ohne Kohlensäure

\*Spende an WfW- Wasser für Wasser

## Aperitifs mit Alkohol

Prosecco	10 cl	10.50
Rosato Ginger		12.50
Aperol Spritz		12.50
Aperol Ginger		12.50
Hugo		12.50
Hugo Spice		12.50
Gespritzter Pflaumewein		12.50
Averna 29 %	4 cl	9.00
Pastis 45 %	2 cl	9.00

## Aperitifs ohne Alkohol

Souls Passion Mangopüree, Passionssaft und Tonic		10.50
Souls Exotic Lychiepüree, Ananassaft und Tonic		10.50
Sanbitter	10 cl	6.50

## Bier Offenausschank

Valaisanne Spezialbier	25 cl/30 cl/50 cl	5.50/6.50/8.50
------------------------	-------------------	----------------

## Biere in Flaschen

Singha 5%	33 cl	7.50
Chang 5%	33 cl	7.50
Hitachino Nest, Red Rice Ale 7%	33 cl	8.50
Feldschlösschen Lager alkoholfrei	33 cl	7.00

## Digestifs

Grappa Marcati 40%	2 cl	10.00
Jinzu Gin 41.3%	4 cl	11.00
Gin Chuzu (Tonic)		17.50
Sake Kisakura Premium kalt/warm	10 cl	9.50
Pflaumenwein Choya kalt/warm	10 cl	9.50
Averna 29%	4 cl	9.00
Baileys 17%	4 cl	9.00
Amaretto Disaronno 28%	4 cl	9.00
Mekhong 35%	4 cl	9.00
Sang Som Rum 40%	4 cl	10.00