

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 einer 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

Spezialität des Hauses

Vorspeise

- | | | |
|---|--|------|
| 8 | Mixed Thai starters (ab 2 Personen)
Pro Person
Gemischte Vorspeisenplatte
eine tolle Reise durch die asiatische Küche
mit 5 auserlesenen Speisen: <ul style="list-style-type: none">– Hausgemachtes Poulet-Satay- Spiesschen– Knusprige fleischlose Frühlingsröllchen– Tom Kha, Kokosmilchsuppe mit Gemüse– Gebratener Rindfleischsalat mit scharfer Zitronen-Chili-Sauce– Crevetten im Teig an einer Sesam-Sauce | 28.- |
|---|--|------|

Hauptgang

- | | | |
|-----|--|------|
| 160 | Roasted Duck (solange Vorrat)
Im Ofen gebratene Ente mit chinesischen Eiernudeln
dazu servieren wir eine Hoi Sin Sauce | 53.- |
|-----|--|------|

Vorspeisen | Asia Starters

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Pho Pia Thord
Hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen (2 Stk.) mit süss-saurer Chili-Sauce | 16.- |
| 2 | Gai Satay (4 Stk.)
Hausgemachte, marinierte Poulet- Spiesschen mit rassiger Erdnusssauce und thailändischem Gurkensalat | 19.- |
| 3 | Goong Krob (5 Stk.)
Gebackene Crevetten in Toastbrotkrümel, begleitet an einer aromatischen Ingwer-Pflaumensauce | 17.- |
| 4 | Gyoza (4 Stk.)
Gebratene Ravioli gemischt Poulet & Gemüse | 17.- |
| 5 | Ha Kouw Dim Sum (4 Stk.)
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Crevetten | 17.- |
| 6 | Spare Ribs
Hausgemachte, knusprig gebratene Schweinerippchen mit scharfer Chili-Sauce | 19.- |

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden

** mild / ** mittelscharf / *** scharf für Kenner*

Alle Preise inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne

Suppen

Tom Kha* (Vorspeise)

Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Zitronengras, Galanga-Wurzelstreifen, Kaffirlimettenblätter, Chili und Limettensaft

20	mit Gemüse	13.-
21	mit Poulet	16.-
22	mit Crevetten (Black Tiger)	19.-

als Hauptspeise*

Serviert mit gedämpftem Jasmin-Reis

23	mit Gemüse	31.-
24	mit Poulet	34.-
25	mit Crevetten (Black Tiger)	40.-

Tom Yam * bis *** (Vorspeise)

Klare pikante Bouillon mit frischen Pilzen, Zitronengras, Galanga-Wurzel, Kaffirlimettenblättern und Limettensaft

26	mit Gemüse	13.-
27	mit Poulet	16.-
28	mit Crevetten (Black Tiger)	19.-

als Hauptspeise*

Serviert mit gedämpftem Jasmin-Reis

29	mit Gemüse	31.-
30	mit Poulet	34.-
31	mit Crevetten (Black Tiger)	40.-

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden

** mild / ** mittelscharf / *** scharf für Kenner*

Alle Preise inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne

Salads

- | | | |
|----|---|------|
| 40 | Som Tam * bis ***
Pikanter Salat von der grünen unreifen Papaya, mit Cashew-
Nüssen, Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Limetten und Cherry-
Tomaten | 21.- |
| 41 | Yam Nüa * bis ***
Gebratener Rindfleischsalat mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln und
scharfer Zitronen-Chili Sauce | 25.- |
| 42 | Thuna Tartar Asia Style * bis ***
Leicht scharfer Thunfisch- Tartar mit Toast | 28.- |

Hauptspeisen

Curries

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

- | | | |
|----|--|------|
| | Gaeng Ped ** bis***
Rotes Curry mit Kokosnussmilch, Thai-Auberginen, Gemüse,
Basilikum, Kaffirlimettenblättern und Chili | |
| 50 | mit Tofu | 38.- |
| 51 | mit Pouletbrust | 40.- |
| 52 | mit Entrecôte (Medium) | 48.- |
| 53 | mit Riesencrevetten (Black Tiger) | 45.- |
| 54 | mit Wolfsbarsch | 46.- |
| | Gaeng Garie * bis***
Gelbes Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Karotten, Peperoni,
Cherry-Tomaten und Zwiebeln | |
| 55 | mit Tofu | 38.- |
| 56 | mit Pouletbrust | 40.- |
| 57 | mit Entrecôte (Medium) | 48.- |
| 58 | mit Riesencrevetten (Black Tiger) | 45.- |
| 59 | mit Wolfsbarsch | 46.- |

Wok

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

Phad Narm Man Hoy*

Im Wok gebratene Brokkoli-Rosen, Gemüse, Karotten, Pilze, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

70	mit Tofu	38.-
71	mit Pouletbrust	40.-
72	mit Entrecôte (Medium)	48.-
73	mit Riesencrevetten (Black Tiger)	45.-

74	Beef Szechuan ** bis ***	46.-
Gebratenes Rindfleisch mit Szechuan Chili, Lauch, Zwiebeln und Peperoni		

Phad King * bis***

Im Wok gebratenes Gemüse mit frischem Ingwer und Chili

79	mit Pouletbrust	40.-
80	mit Riesencrevetten (Black Tiger)	45.-
81	mit Wolfsbarsch	46.-

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden

** mild / ** mittelscharf / *** scharf für Kenner*

Alle Preise inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne

Sweet & Sour

Alle Gerichte werden mit Jasmin-Reis serviert

Priew Warn

Sweet & Sour mit Cherry-Tomaten, Peperoni, Karotten, Ananas, Zucchini und Frühlingszwiebeln

90	mit Pouletbrust (Knuspermantel)	40.-
91	mit Riesengarnelen (Knuspermantel)	45.-
92	Gai Phad Med Ma Muang*	40.-
	Im Wok knusprig gebratenes Poulet, Zwiebeln, Peperoni, Lauch und Cashew- Nüsse	

Gebratene Nudeln

Phad Thai*

Im Wok gebratene Reismnudeln mit Tamarindensauce, Frühlingszwiebeln, Soja-Sprossen und Ei

100	mit Gemüse	31.-
101	mit Tofu	35.-
102	mit Poulet	37.-
103	mit Riesengarnelen (Black Tiger)	40.-

Phad Si-Ew* bis***

Im Wok gebratene Reismnudeln mit Gemüse. Soja-Sprossen Chili und Ei

104	mit Gemüse	31.-
105	mit Tofu	35.-
106	mit Poulet	37.-
107	mit Entrecôte (Medium)	44.-
108	mit Riesengarnelen (Black Tiger)	41.-

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden

** mild / ** mittelscharf / *** scharf für Kenner*

Alle Preise inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne

Gebratener Reis

Khao Phad*

Im Wok gebratener Reis mit Gemüse, Zwiebeln, Ei und Sojasauce

109	mit Gemüse	31.-
110	mit Tofu	35.-
111	mit Poulet	37.-
112	mit Crevetten (Black Tiger)	40.-

Beilagen werden nur zu den Hauptgängen serviert

150	Khao Suey Gedämpfter Jasmin-Reis	6.-
151	Khao Phad Gebratener Reis mit Gemüse und Ei Anstelle gedämpften Reis	8.-
152	Phad Goew-Teaw Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei Anstelle gedämpften Reis	8.-

Herkunftsbestätigung

Poulet, Schwein, Rindsentrecôte, Rindshuft	CH
Rindsentrecôte, Rindshuft	ARG
Ente	DE
Crevetten Black Tiger	VIE
Meerfische, Krustentiere	VIE / Atlantik Vereinigte Staaten

Wir beziehen Fleisch von der Heinzer Metzgerei Muotathal

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen in verschiedenen Schärfegraden

** mild / ** mittelscharf / *** scharf für Kenner*

Alle Preise inklusive MWST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne

Dessert

170	Crêpe Suzette mit Vanille Glace, Grand Marnier und Orangensauce	18.-
171	Hausgemachte Mango-Mousse mit Himbeersorbet	16.-
172	Gerührter Eiskaffee mit Baileys und Rahm	16.-
173	Frische Ananas mit Kokos Glace	16.-
174	1 Stück Mochi Matcha Tea, Kokos Vegan: Passion Mango, Yuzu & Lime	6.-
175	1 Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl* mit Rahm	6.- 1.50
180	1 Kugel Sorbet mit Schuss Wodka Grappa Sake Gin Willisau Kirsch Willisau Zwetschgen Disaronno Aversa	12.50

***Wir verwenden Mövenpick-Eis in folgenden Sorten:**

Glace: Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeere, Kokos

Sorbet: Himbeer, Passion Mango, Mangosorbet

Getränkekarte

Heisser Tee

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

Frischer Tee (Heiss)

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		10.50
Mangopüree, Passionssaft und Tonic		
Souls Exotic		10.50
Lychiepüree, Ananassaft und Tonic		
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
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 (Gin 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
Pastis 45 %	2 cl	9.00
Baileys 17%	4 cl	9.00
Amaretto Disaronno 28%	4 cl	9.00
Campari	4 cl	9.00
Martini	4 cl	9.00

Whisky & Rum

Sang Som Rum 40%	4 cl	10.00
Mekhong 35%	4 cl	9.00

Rumundo & Seven Seals

Rum Bright Edition	4 cl	15.00
Lebendige Süsse verführen die Geschmackskonspren mit Ananas, Toffee und Valille		
Single Malt Whisky Sherry Wood	4 cl	18.00
Aromen von Toffee, Lebkuchen Candy und Gebrannten Mandeln		
Coffee Cream Liqueur	4 cl	12.00
Mit Single Malt refined		
Choco Cream Liqueur	4 cl	10.00
Mit Karibischem Rum		