

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 Hausgemachte, fleischlose Frühlingsröllchen (2 Stk.) mit süss-saurer Chili-Sauce | 14.- |
| 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.- |
| 7 | Gai Hor Bai Toey (3 Stk.) Hausgemachtes frittiertes Poulet in Pandanblatt gewickelt, mit einer Sesam - Sojasauce | 17.- |
| 8 | Mixed Thai starters (ab 2 Personen) Pro Person Gemischte Vorspeisenplatte eine tolle Reise durch die asiatische Küche mit 5 auserlesenen Speisen: – 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.- |

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 | Laab Gai * Lauwarmes gehacktes Poulet an geröstetem Reismehl mit Zitronengras, Chilli, Schalotten, Kaffirlimettenblättern und frischem Salat | 22.- |

Dessert

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