



SPEISEN &  
GETRÄNKE




malou  
THAI-RESTAURANT  BAR






## VORSPEISEN & SNACKS

300 ▶	<b>Gai Satay</b> Vier grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer Erdnusssauce und einer süss-sauren Gurkensauce	13.00
301 ▶	<b>Wan Tan</b> Fünf frittierte, gefüllte Hackfleischtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, dazu eine süss-pikante Sauce	13.00
302 ▶	<b>Poh Pia</b> Sechs Gemüse-Frühlingsrollen, knusprig frittiert, dazu eine süss-pikante Sauce	13.00
308 ▶	<b>Prag Tempura</b> Gemüse im Teigmantel, knusprig frittiert mit süss-pikanter Sauce	13.00
400 ▶	<b>Tempura Thai Scampi</b> Vier frittierte Black Tiger Scampi mit süss-pikanter Chili- und Pflaumen-Sauce serviert	15.00
303 ▶	<b>Malou-Platte (ab 2 Personen)</b> Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleischtaschen, Frühlingsrollen und Scampi, serviert mit drei verschiedenen Saucen	pro Person 17.00

## SALATE

			Vorspeise	Hauptgang
402 ▶		<b>Yam Nue Yang</b>		
403 ▶▶		Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chili-Sauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln	16.00	24.00
404 ▶		<b>Yan Wun Sen Gung</b>		
405 ▶▶		Lauwarmer Glasnudel-Salat mit Crevetten, Zwiebeln, Limetten, Koriander, Cashew-Nüssen und Tomaten	16.00	24.00
504 ▶		<b>Sam Tam Thai</b>		
505 ▶▶		Thai-Papayasalat mit Chilli, Kräutern, Karotten und Erdnüssen	17.00	24.00

## SUPPEN

310 ▶		<b>Tom Kha Gai</b>	klein	gross
311 ▶▶		Beliebte Pouletfleischsuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Champignons	12.00	15.50
312 ▶		<b>Tom Yam Gung</b>		
313 ▶▶		Pikante Bouillon mit Black Tiger Scampi, Stroh-Pilzen, Champignons, Minzblättern, Peperoni, Babymais, Zwiebeln und Tomaten	12.00	15.50
316 ▶		<b>Kuai Tiao Neua</b>		
317 ▶▶		Thai-Bouillon mit Rindfleischstreifen vom Entrecôte, Gemüse und Reissnudeln	12.00	15.50



pikant







scharf



## POULET-SPEZIALITÄTEN

- 332 ▶  **Gaeng Curry Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch, Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen 28.50
- 410 ▶ **Gai Pad Bai Kar Praow**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sojasauce, kräftig gewürzt, mit Knoblauch, Gemüse, Basilikumblättern, Champignons, Stroh-Pilzen und Peperoni 28.50
- 451 ▶  **Gai Pad Med Mamvang**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer süss-scharfen Chilisauce, mit Cashew-Nüssen, Gemüse, Stroh-Pilzen, Champignons und Peperoni  28.50
- 456 ▶ **Gai Pad Kig Sood**  
Gebratene Pouletbruststreifen an einer Gemüsesauce, mit Judasohr-Pilzen, Ingwer, Gemüse, Champignons und roten Zwiebeln 28.50
- 457 ▶  **Gang Gai Sai Nor Mai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit rotem Curry, Kokosmilch, Peperoni, Bambussprossen und frischen Basilikumblättern 28.50
- 331 ▶  **Gaeng Klaw Wan Gai**  
Geschnetzelte Pouletbrust mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse, Peperoni, Thai-Auberginen, Schlangenbohnen und süssen Basilikumblättern 28.50

## SCHWEINEFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

- 334 ▶ **Pad Prian Wann Mou**  
Schweinefleisch sweet-sour, mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas, Champignons und Judasohr-Pilzen  29.50
- 409 ▶  **Mou Pad Phêt**  
Schweinefleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Grünpfeffer, Peperoni Basilikumblättern und Thai-Auberginen 29.50
- 406 ▶  **Gaeng Kari Mou**  
Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kokosmilch, Peperoni Champignons, Zwiebeln, Shiitake-Pilzen und Kefen 29.50
- 413 ▶  **Prad Gra Prow**  
Schweinefleisch gehackt an einer Gemüsesauce mit Chili, Thai-Basilikum, Gemüse, Peperoni und Schlangenbohnen 29.50



pikant



scharf



## ENTEN - SPEZIALITÄTEN

- 333 ▶  **Gaeng Curry Ped**  
Entenbrust grilliert und tranchiert mit rotem Curry, Kokosmilch  
frischen Ananas, Cherry Tomaten und Thai-Basilikum 30.50
- 453 ▶ **Ped Pad Kar Praow**  
Entenbrust grilliert und tranchiert, kräftig gewürzt mit Knoblauch, Gemüse,  
Stroh-Pilzen, Champignons, Peperoni, Schlangenbohnen, Auberginen und Babymais 30.50
- 421 ▶  **Gaeng Phed Ped Yang**  
Entenbrust grilliert und tranchiert an grünem Curry mit Kokosmilch,  
Lyches, Thai-Basilikum, Peperoni und Erbsen 30.50
- 422 ▶ **Ped Raad Hoi Sin Sauce**  
Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen  
Hoi-Sin-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal)  
oder Gemüse 30.50









## RINDFLEISCH - SPEZIALITÄTEN

- 335 ▶ **Nuea Pad Naam Mann Hoi**  
Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte mit Gemüse, Zwiebeln, Kefen, Champignons,  
Shiitake-Pilzen, Babymais und Peperoni, serviert an einer Gemüse-Sauce 31.50
- 336 ▶  **Paneng Nuea**  
Rindfleischstreifen vom Entrecôte an rotem Paneng-Curry, mit Peperoni, Kokosmilch,  
Gemüse, Basilikum, Schlangenbohnen und Thai-Auberginen 31.50
- 407 ▶  **Gaeng Masaman Nuea**  
Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry, Kokosmilch,  
Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten, Peperoni und Gemüse 31.50
- 452 ▶ **Nüa Thord Kaatiam Prik-Thai**  
Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte an einer  
Knoblauch-Pfeffersauce, verfeinert mit schwarzen Pfefferkörnern,  
ausgarniert mit Gurkenscheiben und Tomaten 31.50





## FISCH-SPEZIALITÄTEN

337 ▶		<b>Gaeng Karie Gung</b> Black Tiger Scampi mit gelbem Curry, Kokosmilch, Zwiebeln, Kefen, Peperoni, Gemüse, Champignons, Shiitake-Pilzen und Babymais		33.50
455 ▶		<b>Goong Piew Wan</b> Black Tiger Scampi sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Tomaten und Babymais		33.50
408 ▶		<b>Gung Pad Nor Mai</b> Zarte Black Tiger Scampi mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Peperoni, Babymais und Shiitake-Pilzen		33.50
339 ▶		<b>Pad Prag Ruam Gung</b> Black Tiger Scampi mit gemischtem Gemüse und leicht gedünsteten Pilzen und Champignons		33.50
338 ▶		<b>Pla Pad Phêt</b> Pangasius-Filetstücke an grünem Curry, Kokosmilch, Grünpfeffer, Basilikumblättern, Thai-Auberginen, Peperoni und Gemüse		29.50
411 ▶		<b>Ho Mòk Pla</b> Pangasius-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen, Gemüse, Chinakohl und Peperoni, angerichtet in Bananenblätter-Taschen		29.50
414 ▶		<b>Pla Pad Prik Manaw</b> Pochiertes Pangasius-Fischfilet auf Ingwer mit frischen Kräutern, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Koreander und Limetten		29.50
423 ▶		<b>Pla Raad Nam Manhoi</b> Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an Thai-Gemüse-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Gemüse		29.50
424 ▶		<b>Pla Raad Prik</b> Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl		29.50

➔ **Zu den Gerichten (ausser Tellergerichte) servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis soviel sie möchten.**

Weitere Beilagen sind nach Wunsch möglich:	- gebratener Reis	
	- Reismudeln	
	- Eiernudeln	
	- Glasnudeln	je +8.00
	Gemüsebeilage (kleine Schale)	+12.00
	Zusätzliches Gedeck	+5.50







## TELLERGERICHTE

- 412 ▶ **Nasi Goreng**  
Pouletfleisch mit gebratenem Reis an gelbem Curry, mit Gemüse, Bambussprossen, Zwiebeln, Erbsen, Shiitake-Pilzen, Peproni und Spiegelei 26.00
- 416 ▶ **Pad Thai**  
Pouletfleisch mit gebratenen Reismudeln, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Erdnüssen 26.00
- 417 ▶ **Goog Ob Wun Sen**  
Black Tiger Scampi mit gebratenen Glasnudeln an einer Thai-Gemüse-Sauce, mit Gemüse, Kefen, Zwiebeln, Judasohr-Pilzen, Champignons und Sesamöl 31.00

## VEGETARISCHE SUPPEN

- |        |  |  | klein | gross |
|--------|--|--|-------|-------|
| 345 ▶  | <b>Tom Krati</b>   |  |       |       |
| 346 ▶▶ | Beliebte Tofusuppe mit Gemüse und Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Champignons, Stroh-Pilzen und Tomaten |  | 12.00 | 15.50 |
| 347 ▶  | <b>Tom Yam</b>   |  |       |       |
| 348 ▶▶ | Pikante Bouillon mit Tofu, Stroh-Pilzen, Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Babymais, Champignons und Peperoni               |  | 12.00 | 15.50 |

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

- 340 ▶ **Pad Prag Ruam**  
Verschiedene Frischgemüse nach Art des Hauses 26.00
- 341 ▶ **Nasi Goreng**  
Gebratener Reis mit Tofu, Gemüse an gelbem Curry, mit Zwiebeln, Peperoni, Bambussprossen, Erbsen, Shiitake-Pilzen und Spiegelei 26.00
- 342 ▶ **Pad Thai**  
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse, Erdnüssen und Sojasprossen 26.00
- 353 ▶  **Gaeng Kiew Wan**  
Grünes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Thai-Gemüse, süssem Basilikum, Peperoni, Bambussprossen und Babymais 26.00
- 354 ▶ **Gaeng Phêt Prag**  
Verschiedene Gemüse an rotem Curry nach Art des Hauses 26.00





## 1. Gang

### **Gemischte Platte**

Grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen, knusprig frittierte Frühlingsrollen, Scampi im Teigmantel serviert mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

## 2. Gang

### **Sam Tam Thai**

Thai-Papayasalat mit Chili, Kräutern, Karotten und Erdnüssen

\*\*\*

## 3. Gang

### **Gai Pad Med Mamvang**

Gebratene Pouletbruststreifen an einer süss-scharfen Chilisauce, mit Cashew-Nüssen, Gemüse, Peperoni, Champignons und Stroh-Pilzen

### **Paneng Nua**

Rindfleischstreifen vom Entrecôte an rotem Paneng-Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Basilikum, Schlangenbohnen und Thai-Auberginen

### **Pad Prag Ruam Gung**

Black Tiger Scampi mit gemischtem Gemüse und leicht gedünsteten Pilzen und Champignons

dazu servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis

\*\*\*

## 4. Gang

Eine Kugel Kokos-Glace, dazu einen Choco-Chili-Likör

\*\*\*

Preis pro Person  
85.00



pikant



scharf



## THAI MENU ( A B 2 P E R S O N E N )

### 1. Gang

#### **Poh Pia**

Eine vegetarische Frühlingsrolle, knusprig frittiert  
mit süss-pikanter Sauce serviert

\*\*\*

### 2. Gang

#### **Tom Kha Gai**

Beliebte Pouletfleisch-Suppe mit Kokosmilch,  
leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Champignons

\*\*\*

### 3. Gang

#### **Gaeng Masaman Nuea**

Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry,  
mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln,  
Erdnüssen, Gemüse, Tomaten und Peperoni

#### **Gaeng Curry Gai**

Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch,  
Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen,

dazu servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis

\*\*\*

### 4. Gang

Eine Kugel Kokos-Glace, dazu einen Choco-Chili-Likör

\*\*\*

Preis pro Person  
59.00



pikant



scharf





## DESSERTS

371 ▶	<b>Frische Früchteplatte mit Glace</b> Erdbeer- und Kokosglace		14.50
378 ▶	<b>Frische Ananas mit Vanilleglace und Rahm</b>		14.50
379 ▶	<b>Frittierte Bananen mit Vanilleglace und Honigsauce</b>		14.50
380 ▶	<b>Frittierte Ananas mit Vanilleglace und Honigsauce</b>		14.50
381 ▶	<b>Eine Kugel Kokosglace, dazu ein Choco-Chili-Likör</b>		10.00
372 ▶	<b>Lyches – die Thaifruucht – mit Zwetschgenglace</b>		11.50
375 ▶	<b>Vanilleglace mit Kaffeelikör und Rahm</b>		11.50
376 ▶	<b>Zitronengrassorbet mit Wodka</b>		12.50
382 ▶	<b>Mangosorbet mit weissem Rum</b>		11.50
374 ▶	<b>Glacekugeln nach Wahl in verschiedenen Aromen</b> Mangosorbet Zwetschgensorbet Vanille Erdbeer Kokos Choco Pistazien	pro Kugel mit Rahm	4.00 +2.00
383 ▶	<b>Die aussergewöhnlichen veganen Glacekugeln aus der Gelateria dell'Alpi in Luzern</b> Zitronengrassorbet Ingwersorbet Haselnuss mit Reismilch	pro Kugel mit Rahm	5.00 +2.00



### Deklaration Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch:

**Crevetten & Fisch:** Asiatische Gewässer **Ente:** Ungarn, EU **Poulet:** Schweiz, EU  
**Schwein & Rind:** Schweiz **Eier:** Familie Blum, Gunzwil LU

### Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Wir arbeiten gewissenhaft und mit Sorgfalt. Wir können aber nicht ausschliessen, dass Spuren von Allergenen in Speisen vorhanden sein können, da diese Produkte im täglichen Ablauf vorkommen und verarbeitet werden. **Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Crew, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden!**



### Glutenfreie Gerichte

Glutenfreie Gerichte sind in dieser Karte mit dem entsprechenden Emblem gekennzeichnet.



### Laktosefreie Gerichte

Wir arbeiten ausschliesslich mit Kokosmilch.  
Daher sind alle unsere Gerichte (ausgenommen Desserts) laktosefrei.



### Für den Jugendschutz

#### Alkohol und Spirituosen:

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. **Unsere Mitarbeitenden dürfen einen amtlichen Ausweis verlangen.** Vielen Dank für Ihr Verständnis!