




 V O R S P E I S E N & S N A C K S

300	Gai Satay		CHF	13.00
	Vier grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer Erdnussauce sowie einer süss-sauren Gurkensauce			
301	Wan Tan		CHF	13.00
	Fünf fritierte, gefüllte Hackfleisch-Teigtaschen mit süss-pikanter Sauce serviert			
302	Poh Pia		CHF	13.00
	Sechs Gemüse-Frühlingsrollen, knusprig frittiert			
400	Tempura Thai Scampi		CHF	15.00
	Fünf fritierte Black Tiger Scampi mit süss-pikanter Chili- und Pflaumen-Sauce serviert			
303	Malou-Platte (ab 2 Personen)	pro Person	CHF	16.00
	Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleisch-Teigtaschen, Frühlingsrollen und Scampi, serviert mit drei verschiedenen Saucen			

 S A L A T E

				Vorspeise	Hauptgang
402	Yam Nue Yang 		CHF	14.50	24.00
403	Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chili-Koreander-Sauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln				
404	Yan Wun Sen Salat mit Gung		CHF	14.50	24.00
405	Lauwarmer Glasnudel-Salat mit Crevetten, Zwiebeln, Limetten, Koriander, Cashew-Nüssen und Tomaten				
504	Sam Tam Thai 		CHF	14.50	24.00
505	Thai-Papayasalat mit Chilli, Knoblauch, Kräutern, Karotten und Erdnüssen				

 S U P P E N



				klein	gross
310	Tom Kha Gai		CHF	10.50	14.50
311	Beliebte Pouletfleischsuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln				
312	Tom Yam Gung 		CHF	10.50	14.50
313	Pikante Bouillon mit Black Tiger Scampi, Pilzen, Minzblättern Zwiebeln und Tomaten				
314	Bami Nam		CHF	10.50	14.50
315	Eiernudelsuppe mit Schweinefleisch und Gemüse				
316	Kuai Tiao Neua		CHF	10.50	14.50
317	Thai-Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse und Reismudeln				



 P O U L E T - S P E Z I A L I T Ä T E N



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


 S C H W E I N E F L E I S C H - S P E Z I A L I T Ä T E N




334	Pad Prian Wann Mou	CHF 29.00
	Schweinefleisch sweet-sour, mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas und schwarzen Pilzen	
409	Mou Pad Phêt 	CHF 29.00
	Schweinefleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Grünpfeffer, Basilikumblättern und Thai-Auberginen	
406	Gaeng Kari Mou 	CHF 29.00
	Schweinefleisch mit gelbem Curry, Kokosmilch, Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Pilzen	



 E N T E N - S P E Z I A L I T Ä T E N

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

 R I N D F L E I S C H - S P E Z I A L I T Ä T E N

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 335 | Nuea Pad Naam Mann Hoi | CHF 30.50 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Peperoni, serviert an einer Gemüse-Sauce | |
| 336 | Paneng Nuea  | CHF 30.50 |
| | Rindfleisch an rotem Paneng-Curry, Kokosmilch, Thai-Gemüse und Basilikum | |
| 407 | Gaeng Masaman Nuea  | CHF 30.50 |
| | Zartes Rindfleisch an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse und Gemüse | |
| 452 | Nüa Thord Kaatiam Prik-Thai  | CHF 30.50 |
| | Gebratenes Rindfleisch an einer Knoblauch-Pfeffersauce, verfeinert mit schwarzen Pfefferkörnern | |



 FISCH - SPEZIALITÄTEN

337	Gaeng Karie Gung 	CHF	32.50
	Black Tiger Scampi mit gelbem Curry, Kokosmilch, Zwiebeln und Thai-Gemüse		
455	Goong Piew Wan	CHF	32.50
	Black Tiger Scampi sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Ananas		
339	Pad Prag Ruam Gung	CHF	32.50
	Black Tiger Scampi mit gemischtem Gemüse und leicht gedünsteten Champignons		
408	Gung Pad Nor Mai 	CHF	32.50
	Zarte Black Tiger Scampi mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Moschelpilzen und Thai-Gemüse		
338	Pla Pad Phêt 	CHF	29.50
	Pangasius- Filetstücke an grünem Curry, Kokosmilch, Grünpfeffer, Basilikumblättern, Thai-Auberginen und Gemüse		
411	Ho Mòk Pla 	CHF	29.50
	Pangasius-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch, Bambussprossen und Gemüse, angerichtet in Bananenblätter-Taschen		
454	Plaah Sam-Rot 	CHF	29.50
	Gebackene Pangasius-Filetstücke an einer süßen Chilisaucе, mit Zwiebeln, Stangensellerie und Champignons		
423	Pla Raad Nam Manhoi 	CHF	29.50
	Gebackene Red Snapper Filetstücke an Thai-Gemüse-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Thai-Gemüse		
424	Pla Raad Prik 	CHF	29.50
	Gebackene Red Snapper Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Gemüse		


Zu den Gerichten (ausser Tellergerichte) servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis.


Weitere Beilagen nach Wunsch möglich:	- gebratener Reis		
	- gebratene Reisnudeln		
	- gebratene Eiernudeln		
	- Glasnudeln	+ CHF	5.50
Gemüsebeilage (kleine Schale)		+ CHF	12.00
Zusätzliches Gedeck		+ CHF	5.50






 T E L L E R G E R I C H T E

412	Nasi Goreng Pouletfleisch mit gebratenem Reis an gelbem Curry, Gemüse und Spiegelei	CHF	25.00
416	Pad Thai Pouletfleisch mit gebratenen Reismudeln, Ei, Gemüse und Sojasprossen	CHF	25.00
417	Goog Ob Wun Sen Black Tiger Scampi mit gebratenen Glasnudeln an einer Thai-Gemüse-Sauce, Gemüse und Sesamöl	CHF	30.00

 V E G E T A R I S C H E S U P P E N

			klein	gross
343	Tom Djüt Kai	CHF	10.50	14.50
344	Thai-Bouillon mit Tofu und Gemüse			
345	Tom Krati	CHF	10.50	14.50
346	Beliebte Tofusuppe mit Gemüse und Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln			
347	Tom Yam 	CHF	10.50	14.50
348	Pikante Bouillon mit Tofu, Pilzen, Minzblättern Zwiebeln und Tomaten			

 V E G E T A R I S C H E H A U P T G E R I C H T E

340	Pad Prag Ruam Verschiedene Frischgemüse nach Art des Hauses mit Jasminreis	CHF	25.00
341	Nasi Goreng mit Tofu Gebratener Reis mit Tofu, Gemüse und Spiegelei an gelbem Curry	CHF	25.00
342	Phad Thai Gebratene Reismudeln mit Tofu, Ei, Gemüse und Sojasprossen	CHF	25.00
353	Gaeng Kiew Wan 	CHF	25.00
	Grünes Curry mit Tofu, Kokosmilch und Thai-Gemüse mit süssem Basilikum und Jasminreis		
354	Gaeng Phêt Prag 	CHF	25.00
	Thai-Gemüse an rotem Curry mit Kokosmilch, dazu Jasminreis		



THAI MENU

(für 2 Personen)



Eine Frühlingsrolle, knusprig frittiert



Pouletfleisch-Suppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt
mit Frühlingszwiebeln



Zartes Rindfleisch an Masaman-Curry, Kokosmilch,
Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Gemüse und Erdnüsse

Geschnetzelte Pouletbrust an Paneng-Curry,
Kokosmilch, Ananas, Basilikumblätter, Peperoni,
Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und als Beilage Jasminreis



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

Preis pro Person
CHF 59.00

361



pikant



scharf

SIAM MENU

(für 2 Personen)



Grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen, knusprig frittierte Frühlingsrollen,
Hackfleisch-Teigtaschen und Scampi im Teigmantel



Pouletfleisch-Suppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt
mit Frühlingszwiebeln



Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Pilzen
und Thai-Gemüse an einer süss-scharfen Chilisauce

Zartes Rindfleisch an feurigem roten Paneng-Curry
mit Kokosmilch und Thai-Gemüse

Black Tiger Scampi mit gemischtem Gemüse und leicht
gedünsteten Champignons und als Beilage Jasminreis




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

Preis pro Person

CHF 79.00

362



 D E S S E R T S

371	Frische Früchteplatte mit Glace Erdbeer- und Kokosglace	CHF	14.00
372	Lyches mit Zwetschenglace	CHF	10.00
373	Frittierte Bananen und Ananas mit Vanilleglace und Honigsauce	CHF	14.00
375	Vanilleglace mit Kaffelikör und Rahm	CHF	10.00
376	Zitronensorbet mit Wodka	CHF	10.00
382	Mangosorbet mit weissem Rum	CHF	10.00
377	Zwetschensorbet mit Vieille-Prune	CHF	10.00
378	Frische Ananas mit Vanilleglace und Rahm	CHF	14.00
384	Birnensorbet mit Mandellikör	CHF	10.00
379	Erfrischende Ananasrahmglace in einer natürlichen Ananasschale serviert, garniert mit Rahm und frischen Ananasstücke	CHF	14.00
380	Erfrischende Kokosrahmglace in einer natürlichen Kokoschale serviert, garniert mit Schoggisplitter und gerösteten Kokosraspeln	CHF	14.00
374	Glacekugeln nach Wahl in verschiedenen Aromen Mangosorbet, Zitronensorbet, Zwetschensorbet, Birnensorbet, Vanille, Erdbeer, Kokos, Choco, Pistazien, Bananen	pro Kugel mit Rahm	CHF 3.50 +CHF 1.50

Erlebnisastronomie in Sursee.

malou
THAI-RESTAURANT BAR

BAGAN
shisha bar & lounge

Sarengo
Spanisches Tapas Restaurant

CARUSO
RISTORANTE

www.malou.ch | www.bagan.ch | www.sarengo.ch | www.caruso-sursee.ch

Deklaration Herkunft Fleisch, Geflügel & Fisch

Crevetten und Fisch:

Asiatische Gewässer

Ente:

Ungarn

Schwein und Rind:

Schweiz / EU

Poulet:

Schweiz / EU

Eier:

Paul Blum, Gunzwil