Mosi's®
Der Restaurant Kurier

245 Suan Long Zug - Chinesisch, Asiatisch

SALATE

100 Kabissalat — 8.50
Pikanter Kabis-Salat "Szechuan Art"

101 Japanischer Salat — 9.50
Frischer, gemischter Salat mit "Japanischem Dressing"

102 Vietnamesischer Pouletsalat — 11.50
Fein gewürzter, vietnamesischer Salat mit Poulet, Erdnüssen und Basilikum

103 Malaysischer Obstsalat — 8.50
Erfrischend scharf ist dieser Salat mit Gala-Apfel, Ananas und Gurken nach "Malaysischer Art"

104 Kartoffelsalat an Satay Sauce — 10.00
Verschiedene, gedämpfte Gemüse serviert an einer Erdnuss-Sauce

SUPPEN

110 Szechuan Suppe — 8.00
Scharfe und saure Suppe mit Poulet, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei nach "Szechuan Art"

111 Won Ton Suppe Scampi — 8.00
Hausgemachte chinesische Ravioli, gefüllt mit Riesencrevetten, serviert in einer Bouillon

112 Maisssuppe mit Poulet — 8.00
Suppe aus süssem Mais mit Poulet Stücken

113 Tom Yum Suppe — 10.00
Der Klassiker, pikante, saure Suppe "Thailändischer Art" mit Riesencrevetten, Zitronengras, Pilzen und Limetten-Saft

114 Tom Kha Gai — 10.00
Milde Geflügelsuppe "Thailändischer Art" mit Kokosmilch, Pilzen, Galanga, Zitronengras und etwas Limetten-Saft

115 Tofu-Suppe mit Glasnudeln — 8.00
Vegetarische Suppe mit Tofu, Gemüse und Glasnudeln

VORSPEISE

120 Frühlingsrolle vegetarisch — 6.50
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse

121 Frühlingsrolle mit Schwein — 6.50
Frühlingsrolle nach "Kaiserlicher Art" mit Gemüse und Schweinefleisch

122 Gebackene Won Ton — 10.50
Knusprig gebackene chinesische Ravioli mit Crevetten, serviert mit einer süss-sauren Sauce

124 Gebackene Crevetten — 15.00
Gebackene Black-Tiger Riesencrevetten, serviert mit einer süss-sauren Sauce

126 Frühlingsrolle nach Vietnamesischer Art — 9.00
Frühlingrolle mit Schweinefleischfüllung

RIESENCREVETTEN MIT GEDÄMPFTEM REIS

130 Sambal Sauce — 29.90
Im Wok gebackene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili" Paste

131 Nyonya Curry — 29.90
Gelbes Curry mit Black-Tiger Riesencrevetten und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch

132 An Tamarind Sauce — 29.90
Im Wok gebackene Black-Tiger Riesencrevetten mit Peperoni und Zwiebeln, an einer hausgemachten "Malay-Asam-Paste"

133 Süss-Sauer — 29.90
Knusprig gebackene Black-Tiger Riesencrevetten an einer süss-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas

134 Nach Szechuan-Art — 29.90
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebackene Black-Tiger Riesencrevetten

135 An Satay Sauce — 29.90
Im Wok scharf angebratene Black-Tiger Riesencrevetten an unserer hausgemachten Satay-Sauce

136 Mit schwarzen Bohnen — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse und schwarzen Bohnen

137 Kan Shao — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Chili-Paste, verfeinert mit Tomatenpüree

138 Mit Basilikum — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach "Thailändischer Art"

139 Mit Kernelnüssen — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit einer süssen thailändischen Chili-Paste und Kernelnüssen

140 An Kokosmilchsauce — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter

141 Chop Suey — 29.90
Gebackene Black-Tiger Riesencrevetten aus dem Wok, mit gemischtem Saisongemüse

142 Kung Pao — 29.90
Im Wok gebratene Black-Tiger Riesencrevetten mit Gemüse und Nüssen nach "Szechuan Art"

148 Gelbes Curry — 29.90
Unser bekanntes Curry mit Black-Tiger Riesencrevetten und Gemüse

FISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

143 Süss-Sauer — 23.00
Knusprig gebackener Petersfisch an einer süss-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas

144 An Sojasauce — 23.00
Knusprig gebackener Petersfisch an einer Soja-Sauce nach "Hongkong-Art"

145 Mit Szechuan Pfeffer — 23.00
Knusprig gebratener Petersfisch mit Szechuan-Pfeffer nach "Art des Hauses"

146 An Sambal Sauce — 29.00
Im Wok gebratener Tintenfisch mit Gemüse an einer hausgemachten "Malay-Chili" Paste

147 An Tamarind Sauce — 29.00
Im Wok gebratener Tintenfisch mit Peperoni und Zwiebeln an einer hausgemachten "Malay-Asam-Paste"

ENTE MIT GEDÄMPFTEM REIS

160 Nach Kantonesischer Art — 29.00
Die bekannte, knusprig gebratene Ente nach "Kantonesischer Art"

161 Nach Shanghai Art — 29.00
Knusprig gebratene Ente nach "Shanghai Art"

162 Nach Szechuan-Art — 29.00
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebackene Ente

163 An Zitronensauce — 29.00
Knusprig gebratene Ente an einer Zitronen-Sauce

164 Mit Orangensauce — 29.00
Knusprig gebratene Ente an einer Orangen-Sauce

245 Suan Long Zug - Chinesisch, Asiatisch

POULET MIT GEDÄMPFTEM REIS

170 Sambal Sauce 22.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili-Paste"

171 Nyonya Curry 22.00
Gelbes Curry mit Pouletfleisch und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch

172 Süss-Sauer 21.00
Knusprig gebackenes Pouletfleisch an einer süss-sauren Sauce, garniert mit Gemüse und Ananas

173 An Zitronensauce 21.00
Knusprig gebackenes Pouletfleisch an einer Zitronen-Sauce

174 Nach Szechuan-Art 21.00
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratenes Pouletfleisch

175 An Satay Sauce 21.00
Im Wok scharf angebratenes Pouletfleisch an unserer hausgemachten Satay-Sauce

176 An schwarzer Bohnen 21.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Gemüse und schwarzen Bohnen

177 Mit Basilikum 22.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach "Thailändischer Art"

178 Mit Kernelnüssen 21.00
Im Wok gebratenes Pouletfleisch mit einer süssen, thailändischen Chili-Paste und Kernelnüssen

179 Chop Suey 21.00
Im Wok gebratenes, gemischtes Saisongemüse mit Pouletfleisch

180 Kung Pao 21.00
Im Wok gebratenes Pouletfeisch mit Gemüse und Nüssen nach "Szechuan Art"

181 Lettuce Wraps 29.00
Gebratenes, leicht scharfes Pouletfleisch mit Frühlingszwiebeln, Wasserkastanien, schwarzen Pilzen, Reisstäbchen, Sesamöl und Knoblauch

182 Gelbes Curry 21.00
Unser bekanntes Curry mit Pouletfleisch und Gemüse

183 Nach Hai Nan Art 21.50

RINDFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

190 Mit Zwiebeln 22.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln

191 Nyonya Curry Lembu 22.50
Gelbes Curry mit Rindfleisch und Kartoffeln mit Kokosnussmilch verfeinert

192 Nach Szechuan-Art 22.50
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratenes Rindfleisch

193 An Satay Sauce 22.50
Im Wok scharf angebratenes Rindfleisch an unserer hausgemachten Satay Sauce

194 Mit Auberginen 22.50
Im Wok gebratene Rindfleischstückchen an einer scharfen Sauce und mit Auberginen

195 An Kokosmilchsauce 24.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter

196 Chop Suey 22.50
Gebratenes Rindfleisch aus dem Wok mit Saisongemüse

197 Mit Winterpilzen und Bambussprossen 22.50
Im Wok gebratenes Rindfleisch mit Shitake-Pilzen und Bambussprossen

198 Gelbes Curry 22.50
Unser bekanntes Curry mit Rindfleisch und Gemüse

199 Mit schwarzen Bohnen 22.50

TOFU MIT GEDÄMPFTEM REIS

210 An Sambal Sauce 22.50
Im Wok gebratener Tofu mit Gemüse, an einer hausgemachten "Malay-Chili-Paste"

211 Nyonya Curry 22.50
Gelbes Curry mit Tofu und Kartoffeln, verfeinert mit Kokosnussmilch

212 Nach Szechuan-Art 22.50
Nach der scharfen "Szechuan Art" gebratener Tofu

213 Chop Suey 22.50
Knackiges, gebratenes, gemischtes Saisongemüse aus dem Wok

215 An Kokosmilchsauce 22.50
Im Wok gebratener Tofu an einer raffinierten Sauce, mit grünen Bohnen, Karotten und Zitronenblätter

216 Gelbes Curry 22.50
Unser bekanntes Curry mit Tofu und Gemüse

SCHWEINEFLEISCH MIT GEDÄMPFTEM REIS

220 Süss-Sauer 22.50
Knusprig gebackenes Schweinefleisch an einer süss-sauren Sauce mit Gemüse und Früchten

221 Nach Szechuan-Art 22.50
Gebratenes Schweinefleisch nach "Szechuan Art"

222 Chop Suey 22.50
Gebratenes Schweinefleisch aus dem Wok mit Saisongemüse

223 Mit Basilikum 22.50
Im Wok gebratenes Schweinefleisch mit Basilikum, Chili und Gemüse, nach thailändischer Art

224 Barbecue Art 26.50
Gebratene Schweinrippchen nach "Barbecue Art"

225 Mit Szechuan Pfeffer 26.50
Knusprig gebackene Schweinerippchen mit Szechuan Pfeffer und Salz

NUDELGERICHTE

230 Mit Gemüse 14.50
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse

231 Mit Poulet 22.50
Gebratene Udongnudeln mit Poulet und Gemüse

232 Mit Rindfleisch 22.50
Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch und Gemüse "Hongkong Art"

233 Mamak Mee Goreng 24.50
Gebratene, dicke Reisnudeln mit Choy Sam, Zwiebeln, Tomaten, Tofu, Ei, Peperoni, und Pouletfleisch "Indien Art"

234 Mit Meeresfrüchte an Eiersauce 26.50
Gebratene Kueh Teow (breite Reisnudeln), Pouletfleisch, Tintenfisch, Riesencrevetten, Choy Sam und Shitake Pilzen, an einer cremigen Eier-Sauce

235 Mit Crevetten, Tofu und Spiegeleier 26.50
Eiernudeln mit Riesencrevetten, Sojasprossen, Tofu, grünem Chili, gekochtem Ei und Frühlingszwiebeln nach "Malaysia Art"

236 Nach Hokkien Art 26.50
Eiernudeln an einer braunen Sauce, mit Sojasprossen, Riesencrevetten, Pouletfleisch und Choy Sam

237 Nach Singapore Art 24.50
Gebratene feine Reisnudeln mit Riesencrevetten, Pouletfleisch und Gemüse-Julien, verfeinert mit etwas Curry nach "Singapore Art"

238 Pad Thai 24.50
Das berühmte, thailändische Nudelgericht. Gebratene Reisnudeln mit Pouletfleisch, Tofu, Sojasprossen und Erdnüssen

239 An Sambal Sauce 26.50
Gebratene Eiernudeln mit "Malay-Chilipaste" Meeresfrüchten und Gemüse

240 An Satay Sauce 21.50
Gebratene Eiernudeln mit hausgemachter Satay-Sauce

241 Gebratene Reisnudeln mit Gemüse 18.00

242 Gebratene Eiernudeln mit Poulet 20.50

243 Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch 22.50

NUDELSUPPEN

250 Mit Poulet 21.00
Curry-Nudelsuppe mit Pouletfleisch, Bohnen, Sojasprossen und Tau Pok (gebackener Tofu)

251	**Mit Gemüse** Eiernudeln mit Curry (vegetarisch)	21.00
252	**Won Ton** Die traditionelle Won Ton-Suppe mit Nudeln	23.00
253	**Satay mit Rindfleisch** Satay-Suppe mit Rindfleisch	23.00
254	**Tom Yum Suppe** Tom Yam-Suppe mit Reisnudeln und Gemüse	26.50
255	**Mit knuspriger Ente** Eiernudel-Suppe mit gebratener Ente und Gemüse	29.50
256	**Laksa** Malaysischer Suppen-Nudel-Eintopf mit Meeresfrüchten	26.50

REISGERICHTE

260	**Nach Kantonesischer Art** Gebratener Reis mit Ei, Schinken und Erbsen nach "Hongkong Art"	14.50
261	**Mit Tofu und Winterpilzen** Gebratener Reis mit Ei, Tofu, Frühlingszwiebeln, Shitake Pilzen und weissen Pilzen	17.00
262	**Mit Poulet und Ananas** Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.00
263	**Mit Rindfleisch an Sambal Sauce** Gebratener Reis mit "Malay-Chili Paste" Rindfleisch und Gemüse	22.00
264	**Mit Poulet an Sataysauce** Gebratener Reis mit hausgemachter Satay-Sauce, Pouletfleisch und Gemüse	21.00
266	**Mit Crevetten** Gebratener Reis mit Crevetten	26.00
267	**Mit Poulet** Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Ananas	20.50
268	**Mit Rindfleisch** Gebratener Reis mit Rindfleisch	21.50

DESSERT

270	**Gebackene Bananen** Gebackene Bananen-Frühlingsrollen mit Honig	9.50
271	**Frische Ananas**	11.00

SOFT DRINKS

280	**Henniez 0,5 l**	5.00
281	**Evian 0,5 l**	5.00
282	**Coca Cola 0.5 l**	5.00
283	**Coca Cola Light 0,5 l**	5.00
284	**Coca Cola Zero 0,5 l**	5.00
285	**Fanta Orange 0,5 l**	5.00
286	**Sprite 0,5 l**	5.00
287	**Nestea 0,5 l**	5.00
288	**Mango Fruchtsaft 0,3 l**	5.00
289	**Lychee Fruchtsaft 0,3 l**	5.00
290	**Guasaft 0,3 l**	5.00
291	**Kokosnusssaft 0,3 l**	5.00

BIER

300	**Tsing Tao (China) 0,3 l**	6.00