

ABENDKARTE von 18.30 - 21.30



Geschätzte Gäste

In unserem Restaurant MAHOI bieten wir Ihnen einen gepflegten «à la carte» Service in einmaliger Atmosphäre. Unser Restaurantname leitet sich von der speziellen Bananensorte «Double Mahoi» ab, die jeweils zwei Fruchtstände gleichzeitig bildet. Die Zweiteilung des Fruchtstandes passt sehr gut zu unserem Restaurant und zu unserem Haus. Die «Double Mahoi» finden Sie übrigens in unserem Erlebnispark.

Nebst dem aussergewöhnlichen À-la-carte-Angebot können Sie bei uns auch private und geschäftliche Anlässe im kleineren und grösseren Rahmen in einmaligem Ambiente durchführen.

Sämtliche Gerichte bereiten wir für Sie frisch zu. Dadurch und aufgrund der eigenen Produktion von tropischen Früchten und Gemüsen erreichen unsere Kreationen eine einmalige Frische und Qualität mit authentischem Geschmack.

Unsere Küche hält sich an nachhaltige und hohe Qualität der Lebensmittel. Diese Philosophie beginnt beim Einkauf, zeigt sich in der Verarbeitung und setzt auch auf dem Teller ein Zeichen. Lassen Sie sich überzeugen!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich von fremden Geschmäckern und Düften verführen. E Guete!

Ihr Team Restaurant MAHOI

Degustationsmenü in 3 bis 5 Gängen

Lassen Sie sich durch unser Degustationsmenü überraschen!

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Menü mit Produkten aus unserem Garten. Die Saison und die Verfügbarkeit bestimmen, welche Gemüse, Früchte und Kräuter in den Gerichten verarbeitet werden: Calamansi, Sapote, Taro, Malabaspinat, Guave, usw.

Gönnen Sie Ihrem Gaumen eine spannende Entdeckungstour!

Sämtliche Gänge des Degustationsmenüs sind auch einzeln erhältlich.

3-Gang-Menü	69.00	mit Weinbegleitung	95.00
4-Gang-Menü	82.00	mit Weinbegleitung	114.00
5-Gang-Menü	94.00	mit Weinbegleitung	126.00

Vorspeisen

Marrokanische Vorspeisenvariation

Muhammara, Hummus, Tabouleh, Pastilla

wahlweise 19.00
vegetarisch



Suppentrilogie

Grüne Papaya, Kokos, Bali-Aromen
Fenchel, Wasabi, Tobiko
Mais, Kaffee

wahlweise 16.00
vegetarisch

Tropenhaussalat

Biohof Widacher Blattsalat, Guave, Süsskartoffel, Tomate



16.00

Degustationsmenü Vorspeise

19.00

Degustationsmenü Zwischengang

18.00

Süss-saure Ente

Entenbrust-Schinken, süss-saure Papaya, Wasabi, Radieschen

19.00

Flusskrebs Rooibos

Rüeblikaltschale, Flusskrebs-Sommerrolle, Cashew, Rooibos



19.00



afrikanisch inspiriertes Gericht



vegetarisches Gericht

Hauptgänge

Filet vom tropischen Buntbarsch Ingwerrisotto, Wasabi, Tobiko, Saison Gemüse	35.00
Thunfischfilet vom Holzkohlegrill Mango Sambal, Erbsenmousselin, Tempeh, Kokosnuss, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	44.00
Balinesische Maiskrapfen Erbsenmousselin, Tempeh, Kokosnuss, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	 36.00
Malaysia Laksa Pouletbrust Laksanudeln, Gemüse, Kalamansi, Kräuter	35.00
Degustationsmenü Hauptgang	42.00
Orangen Rindsfilet Süßkartoffel, Pak Choy, Orangenjus, Edamame	46.00



afrikanisch inspiriertes Gericht



vegetarisches Gericht

Desserts

Flüssiges Schokoladenküchlein 14.00
 Passionsfrucht, Minze, Limette, Chili

Degustationsmenü Dessert 14.00

Marrokanisches Orangenküchlein  14.00
 Dattel Mandelglace, Joghurt Honigcreme, Gewürzorange und Chebakia

Koeksister und Melktert  14.00
 Namibische Dessertvariation mit Amarula Espuma und Mango Passionsfruchtsorbet

Tropischer Fruchtegarten 15.00
 Hibiskus, Vanille, Mandel, Zanzibar Basilikum, Tagetes

Käseteller von Jumi 15.00
 Süß-saure Papaya, Guavensenf, exotisches Früchtebrot

Hausgemachte Glace und Sorbet Kugel 5.50
Schlagrahm 1.00

Glace: Tonkabohne
 Haselnuss
 Joghurt

Sorbet: Exotik
 Mango
 Kokos-Zitronengras
 Himbeer-Papaya



afrikanisch inspiriertes Gericht

Herkunft Fleisch und Fisch

Buntbarsch	Tropenhaus Wolhusen (zeitweise Indonesien, ASC-Label)
Ente	Frankreich
Poulet	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam (Bio)
Rind	Schweiz, Napfgebiet
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz
Thunfisch	Philippinen (Thunfisch-Projekt WWF) Infos unter www.wwf.ch

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Besuch Tropengarten

Speisen Sie am Abend in unserem Restaurant MAHOI, steht der Tropengarten für Sie auch dann offen. Zum Vorzugspreis von CHF 10.00 pro Person können Sie die wunderbare Vielfalt tropischer Nutzpflanzen und die spezielle Ambiance des Gartens am Abend geniessen.

Möchten Sie den Garten besuchen? Wenden Sie sich an das Serviceteam.

WASSER FÜR WASSER

Non-Profit-Organisation für Wasserprojekte

WASSER FÜR WASSER ist eine Non-Profit-Organisation aus Luzern, welche Wasserprojekte in bedürftigen Regionen der Welt unterstützt.

WASSER FÜR WASSER gründet auf zweierlei Tatsachen:

- Immer mehr Gastrobetriebe verkaufen Leitungswasser.
- Rund 800 Millionen Menschen haben weltweit keinen Zugang zu sauberem Wasser und rund 2.5 Milliarden leben ohne Sanitärversorgung.



Dazu bietet WASSER FÜR WASSER eine Alternative:

Gastronomiebetriebe verkaufen Leitungswasser in Karaffen und spenden die Einnahmen vollumfänglich für Wasser-, Hygiene- und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt.

Durch das Konsumieren von Leitungswasser in der Gastronomie wird Menschen direkten Zugang zu sauberem Wasser ermöglicht: Wasser für Wasser eben.

Mehr Infos finden Sie unter: www.wasserfuerwasser.ch

Hinter dem Projekt WASSER FÜR WASSER (WfW) stehen die beiden Brüder Morris und Lior Etter. Morris studierte Internationale Beziehungen in Genf. Lior war nach der Matura Fussballprofi beim FC Luzern.

Seit April 2012 sind sie mit WASSER FÜR WASSER Teil des cewas Start-Up Training Programms im Rahmen des Internationalen Kompetenzzentrums für Wassermanagement in Willisau.

Die beiden Brüder bilden die Organisationsleitung von WfW.