

Soulfood IGLOO

VORSPEISE

• BATATENSUPPE •

Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch & Chili-Schaum

• MISO-AUBERGINEN •

Mit Sesam & Petersilie

FOND

• GEMÜSEFOND •

vom «Gmüesgarte»

• HÜHNERFOND •

vom «Häppi Tschigg»

(Intensiv gewürzt mit koreanischen Aromen)

HAUPTGANG

• GOCHUJANG •

Garnelen Golden Shrimps

• RINDERSTREIFEN •

im Bulgogi-Stil

• BAO BUN •

mit Korean Fried Chicken und Chilly Gurken

• BEILAGEN UND GEMÜSE •

Kimchi, Gyoza, Blumenkohl Curry, eingelegtes Gemüse (Blumenkohl, Karotten & Rettich), Oi Muchim (würziger koreanischer Gurkensalat), Mini-Lattich, Pak Choi, Gemüse-Julienne, Ingwer Zitronen Reis, Kalguksu-Nudeln, Gebackene Tofu Würfel, Kombu Algen, Enoki Pilze, Bimi Broccoli, Mungosprossen, Lattich Blätter

SAUCEN

Ssamjang, Sesamwasabi, Misomayonnaise

pro Person CHF 79.00

Nachservice von Gochujang, Rinderstreifen oder Bao Buns pro Portion CHF 15.00

inkl. MwSt., exkl. Dessert

DESSERT

Mochi Variation

CHF 14.50

Soulfood IGLOO

APÉRO DRINKS

Haus Bier	9.00
Prosecco	10.00
Glühwein	10.50
Haus Apéro	15.00
Deutz Champagner	19.00

ROSÉ

Château Sainte Marguerite,
Cru Côtes de Provence 2024
85.00

WEISSWEIN

Epesses, La République Blanc, Patrick Fonjallaz 2024
65.00

Sauvignon Blanc, Nadine Saxer 2024
76.00

Pinot Grigio, Cantina Terlan 2022
65.00

Basa Blanco, Telma Rodriguez 2020
64.00

Chablis, Louis Latour 2022
78.00

ROTWEIN

Pinot Noir Latterberger us der Dachslere,
AOC Zürichsee Weingut Rebhalde 2022
62.00

Nobler Blauer, Pinot Noir, Nadine Saxer 2022
76.00

Vino Nobile di Montepulciano,
Polziano Az. Agricola 2018
85.00

PSI, Bodegas y Viñedos Alnardo 2021
89.00

Echo de Lynch Bages 2019
98.00