

Japanese IGLOO

VORSPEISE

Vegetarische Dim Sum & Edamame mit Fleur de Sel

HAUPTGANG

• FOND •

Miso Fond (vegan) & Beef Fond

• HAUSGEMACHTE NUDELN •

Ramen und Udon

• EINLAGEN FLEISCH •

Schweinebauchstreifen und Poulet-Praline

oder

Lachswürfel und Poulet-Praline

• GEMÜSE UND SONSTIGE EINLAGEN •

*Pak Choi, Babymais, Eier, Shiitake, Sojasprossen, Enoki Pilze, Tofu
Nature, Jungzwiebeln, gerösteter Sesam, Ponzu, Kefen, Broccoli*

pro Person CHF 69.00

inkl. MwSt.

• VERFÜGBARE UPGRADES •

Wagyu Entrecôte CHF 40.00

Riesencrevetten CHF 13.00

DESSERTS

Mochi Variation CHF 14.50

Matcha Panna Cotta CHF 12.50

Japanese IGLOO

STARTER

Vegetarian dim sum & edamame with fleur de sel

MAIN COURSE

• STOCK •

Miso stock (vegan) & Beef stock

• HOMEMADE NOODLES •

Ramen and udon

• MEAT INSERTS •

Pork belly strips and chicken praline

or

Salmon cubes and chicken praline

• VEGETABLES AND OTHER INSERTS •

Pak choi, baby corn, eggs, shiitake, bean sprouts, enoki mushrooms, natural tofu, spring onions, roasted sesame seeds, ponzu, snow peas, broccoli

per Person CHF 69.00

incl. VAT

• UPGRADES •

Wagyu entrecôte CHF 40.00

Giant prawns CHF 13.00

DESSERT

Mochi Variation CHF 14.50

Matcha Panna Cotta CHF 12.50