

Japanese IGLOO

VORSPEISE

Vegetarische und Rinds-Dim Sum & Edamame mit Fleur de Sel

HAUPTGANG

• FOND •

Miso Fond (vegan) & Rinderfond

• HAUSGEMACHTE NUDELN •

Ramen und Udon

• FLEISCH & FISCH •

*Schweinebauchstreifen, Rindshuft,
Poulet-Pralinen, Lachswürfel*

• GEMÜSE UND SONSTIGES •

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

pro Person CHF 69.00

inkl. MwSt.

• VERFÜGBARE UPGRADES •

Wagyu (A5) Entrecôte CHF 40.00

Black Tiger Crevetten CHF 13.00

DESSERTS

Mochi Variation CHF 14.50

Matcha Panna Cotta CHF 12.50

Japanese IGLOO

STARTER

Vegetarian and beef dim sum & edamame with fleur de sel

MAIN COURSE

• STOCK •

Miso stock (vegan) & beef stock

• HOMEMADE NOODLES •

Ramen and udon

• MEAT & FISH •

*Pork belly strips, chicken "pralines",
beef, salmon cubes*

• VEGETABLES AND OTHER •

*Tofu, pak choi, baby corn, eggs, shiitake, bean sprouts,
enoki mushrooms, spring onions,
roasted sesame seeds, ponzu, snow peas, broccoli*

per Person CHF 69.00

incl. VAT

• UPGRADES •

Wagyu (A5) entrecôte CHF 40.00

Black Tiger prawns CHF 13.00

DESSERT

Mochi Variation CHF 14.50

Matcha Panna Cotta CHF 12.50