



Starter

Gyozas & Wakame | Tempura de légumes

* * *

Hot Pot

Boeuf suisse, filet de porc, saumon frais qui est cuit dans le bouillon aromatique,
servi avec légumes frais et champignons.
Pour tremper et affiner sauce Ponzu & Goma Dare. Riz blanc et enfin nouilles udon pour terminer le repas de fête.

* * *

Dessert

Recommandation de Tommy San

Shabu Shabu expérience | Trois cours & Sake
72

Le petit Shabu | Starter et Hot Pot
54

Dessert
14

Drinks:

| | | |
|----------------------------|------|----|
| Strämpu Spritz | | 13 |
| Choya Plum Spritz | | 13 |
| Roku Gin Fizz | | 15 |
| Roku Gin Basil Smash | | 15 |
| Yuzu Sake Gimlet | | 15 |
| | | |
| Kirin Ichiban Premium Beer | | 7 |
| | | |
| Softdrinks | 33cl | 5 |
| Eau Strämpu avec sans | 75cl | 8 |



Starter

Gyozas & Wakame | Gemüse Tempura

* * *

Hot Pot

Schweizer Rindfleisch, Schweinsfilet und frischer Lachs selber gekocht
in der
aromatischen Brühe, serviert mit frischem Gemüse und Pilzen.
Zum Dippen und Verfeinern: Ponzu- & Goma Dare Sauce.
Weisser Reis und zum Schluss Udon Nudeln
runden das Festessen ab.

* * *

Dessert

Shabu Shabu expérience | Drei Gänge & Sake
72

Le petit Shabu | Starter und Hot Pot
54

Dessert
14

Drinks:

| | | |
|----------------------------|------|----|
| Strämpu Spritz | | 13 |
| Choya Plum Spritz | | 13 |
| Roku Gin Fizz | | 15 |
| Roku Gin Basil Smash | | 15 |
| Yuzu Sake Gimlet | | 15 |
| | | |
| Kirin Ichiban Premium Beer | | 7 |
| | | |
| Softdrinks | 33cl | 5 |
| Strämpu Wasser mit ohne | 75cl | 8 |