

# Le Soupper – s'Znacht

Ab 18.00 Uhr

## Shabu Shabu (ab 2 Personen, auf Vorbestellung)

---

### Starter

Gemüsetempura und Gyozas auf Wakame Salat

\* \* \*

### Hot Pot

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

\* \* \*

### Dessert

Fragt unseren Service nach der Tagesempfehlung

---

Shabu Shabu Experience   3-Gang Menu + Sake	68
Le Petit Shabu   Entrée und Hotpot	54
Tagesdessert	9.50

## Moules Frites (ab 2 Personen | Preis pro Person)

---

Classic - Weisswein, Rahm, Schalotten 31

Miesmuscheln | Knoblauchbaguette | Zitronenmayonnaise |  
Bärner Fries

## Pinsa Pizza

---

Originale 25

*Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten, Hüttenkäse*

Bianca 26

*Sauerrahm, Grillgemüse, Rucola, Cherrytomaten, Scamorza*

+ Rohschinken +2

## Burger

---

Homemade Twin-Burger 31

Bruno's-Beef-Patty 200g | Ciabatta | Sauerrahmmayo |  
Frühlingszwiebel | Tomate | Käse | Gurke

Serviert mit Bärner Fries oder Salat

## Gluschtige Desserts

---

Shame on you – Shake 13.5

Himbeer-Shake mit Schlagrahm und diversen Toppings

Hotbrownie mit Vanille-Glace 12.5

Birnen-Semifredo 9