

Japanisches Fondue Menu (Menu ab Zwei Personen, 18:00-21:00uhr)

Shabu-Shabu ist ein japanisches Gericht aus verschiedenen Gemüsen und einer Auswahl an Fleisch, jeweils einzeln gekocht in heissem Wasser. Das kochende Wasser entzieht dem Fleisch grösstenteils das meiste Fett und ist daher dank einem ausgeglichenen Anteil an Fleisch, Gemüse und Reis die richtige Wahl für eine äusserst gesundheitsbewusste Ernährung.

Shabu-Shabu heisst wörtlich übersetzt „schwenk-schwenk“, da das Fleisch in kochender Brühe hin und her geschwenkt wird. Ganz nach Wunsch des „Schwenkenden“ kann das Fleisch halb bis ganz durch gekocht werden.

Wird serviert mit verschiedenen Haus-Saucen. Viel Spass beim „schwenk-schwenk“!!

„Traditionell“

Pro Person

200g

58.00

Entrecôte und Rump vom Wolowina Rind, Rindsfilet, Gemüse, Seidentofu, zwei Hausgemachte Saucen und Nudeln.

Shabu Shabu wird mit einem kleinen Vorspeise Salat, einer Schüssel Reis und einer Kugel Eiscreme als Nachtisch serviert.

Zusätzlich kann folgendes dazu bestellt werden:

Hackfleisch-Bällchen

5 Stk.

4.60

Riesenkrevetten

4 Stk.

14.50