

# SHABU SHABU

---

## SHARE TOGETHER (4 Personen)

85.00 p.P.

- Salad mit Gyoza
- Shabu Shabu Rind
- Shabu Shabu Lachs
- Geräucherter Tofu
- Chicken Meat Balls
- Gemüse
- Udon Nudeln
- Fried Rice
- Beilagen

### Hausgemachte Saucen:

- Ponzu Sauce
- Sesam Sauce
- Chili Knoblauch Sauce

### Add On:

- 250 g Tintenfisch 44.00
- 250 g Crevetten 28.00

---

## SO EINFACH GEHT'S!

- GAREN:** Zuerst das Gemüse ca. **5 Min.** im Topf köcheln lassen.
- SCHWENKEN:** Fleisch oder Fisch für **5–8 Sek.** in der heissen Brühe garen.
- DIPPEN:** In die Lieblingssauce tauchen und direkt geniessen.
- KOCHEN:** Die **Udon-Nudeln** für **30 Sek.** in der kräftigen Suppe kochen.

---

### Dessert:

- Mochi 5.50
- Coconut Cheesecake 14.50

All prices in CHF, VAT included.