



WAVES
ROOFTOP

MENU DU 1ER AOÛT

おつまみ・OTSUMAMI - L'ÉVEIL DES SENS
CHAWANMUSHI AU MAÏS, CRABE DES NEIGES

居酒屋・SÉLECTION IZAKAYA
OKONOMIYAKI
MAKIS POISSON & VÉGÉTARIEN
TARTARE DE BOEUF MAMA WONG ET SHISO VERT
CHAMPIGNONS SHIITAKE MARINÉS

本番・HONBAN - LA SUITE
TATAKI DE THON TORO, SAUCE VIERGE EDAMAME
AUBERGINE MISO
PURÉE DE PATATES DOUCES AU YUZU

甘味・KANMI - NOTE SUCRÉE
CHEESECAKE AU YUZU,
COULIS DE FRUITS ROUGES

115.-

COUPE DE PROSECCO OU
VERRE DE CHASSELAS
"LE CHARMEUR" -
CAVE DES LAURIERS INCLUS

WAVES
ROOFTOP



SWISS NATIONAL DAY MENU

おつまみ・OTSUMAMI - AWAKENING THE SENSES

CORN CHAWANMUSHI WITH SNOW CRAB

居酒屋・IZAKAYA SELECTION

OKONOMIYAKI

FISH AND VEGETARIAN MAKI

MAMA WONG'S BEEF TARTARE WITH GREEN SHISO
MARINATED SHIITAKE MUSHROOMS

本番・HONBAN - THE MAIN EVENT

TORO TUNA TATAKI, EDAMAME SAUCE VIERGE
MISO AUBERGINE
MASHED SWEET POTATO WITH YUZU

甘味・KANMI - A HINT OF SWEETNESS

YUZU CHEESECAKE,
RED BERRY COULIS

115.-

A GLASS OF PROSECCO OR
A GLASS OF CHASSELAS
"LE CHARMEUR" -
CAVE DES LAURIERS INCLUDED



WAVES
ROOFTOP

MENÜ VOM 1. AUGUST

おつまみ・OTSUMAMI - DAS ERWACHEN DER SINNE
CHAWANMUSHI MIT MAIS UND SCHNEEKRABBE

居酒屋・IZAKAYA-AUSWAHL
OKONOMIYAKI
MAKIS MIT FISCH UND VEGETARISCH
RINDERTARTAR «MAMA WONG» MIT GRÜNEM SHISO
MARINIERTER SHIITAKE-PILZE

本番・HONBAN - DIE HAUPTVORSTELLUNG
TORO-THUNFISCH-TATAKI, SAUCE VIERGE MIT EDAMAME
AUBERGINE MIT MISO
SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT YUZU

甘味・KANMI - SÜSSER GESCHMACK
YUZU-CHEESECAKE,
ROTE-BEEREN-COULIS

115.-

EIN GLAS PROSECCO ODER
EIN GLAS CHASSELAS
«LE CHARMEUR» –
CAVE DES LAURIERS INKLUSIVE