

HERZLICH WILLKOMMEN
BIENVENUE

IM – À L'HOTEL BAD MURTENSEE

Liebe Gäste

Unser Sushi Chef Ireneo Lara und sein Team haben für Sie einige Pakete zusammengestellt, um Ihnen eine kulinarische Auswahl bieten zu können.
Wir arbeiten ausschliesslich mit Frischprodukten.

Gerne sind wir für Sie da, um Sie bei der Auswahl Ihres Packets zu beraten.

Geniessen Sie wunderschöne Stunden am Murtensee und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Chers hôtes,

Notre chef de sushi Ireneo Lara et son équipe ont composé quelques menus pour vous proposer une sélection culinaire.
Nous travaillons uniquement avec des produits frais.

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller

Profitez d'heures merveilleuses au bord du lac de Morat et laissez-nous vous gâter !

Herzliche Grüsse – Cordialement,

Urs Röllli & TEAM
Ihr Gastgeber – Votre hôte & équipe

Hoba Sushi

SUSHIBAR & TAKE AWAY
BAD MURTENSEE

SUSHI ANGEBOT FÜR GRUPPEN OFFRE SUSHI GROUPES

Geben Sie uns bitte die Menubestellung spätestens eine Woche vor dem Anlass an.
Die am Vortag gemeldete Bestellung wird verrechnet.

Veillez nous faire part de la commande du menu au moins une semaine avant l'événement.
Le commande annoncé la veille sera facturée.

MATSU 松

URA-MAKI

Diese Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.
Ces makis sont également connus sous le nom de inside-out ou California rolls. Les ingrédients sont enveloppés directement dans la feuille de nori et le riz se trouve à l'extérieur du rouleau.

California Roll

Sushi Reis | Tobiko (Fischrogen) |
Krabbenfleisch | Japanische Mayonnaise |
Gurken | Avocado
*Riz à sushi | Tobiko (œufs de poisson) | Chair
de crabe | Mayonnaise japonaise |
Concombre | Avocat*

Spicy Tuna Roll

Thunfisch Tartar | Scharfe Siracha |
Frühlingszwiebeln | Sesamkerne & Öl
*Tartare de thon | Siracha épicé | Oignons de
printemps | Graines de sésame et huile*

Tuna Avo

Thunfisch | Schwarze Sesamkerne | Avocado
Thon | Graines de sésame noir | Avocat

Kappa Maki (Cucumber)

Sushi Reis | Gurke | Sesamkerne
Riz Sushi | Concombre | Graines de sésame

Avocado Maki

Sushi Reis | Avocado
Riz Sushi | Avocat

Salmon Avocado

Lachs | Weisse Sesamkerne | Avocado
Saumon | Graines de sésame blanc | Avocat

50 Stück à 115 CHF

Hoba Sushi

TAKE 竹

URA-MAKI

California Roll

Sushi Reis | Tobiko (Fischrogen) |
Krabbenfleisch | Japanische Mayonnaise |
Gurken | Avocado
*Riz à sushi | Tobiko (œufs de poisson) | Chair
de crabe | Mayonnaise japonaise |
Concombre | Avocat*

Spicy Tuna Roll

Thunfisch Tartar | Scharfe Siracha |
Frühlingszwiebeln | Sesamkerne & Öl
*Tartare de thon | Siracha épicé | Oignons de
printemps | Graines de sésame et huile*

Salmon Avocado

Sushi Reis | Weisse Sesamkerne | Avocado
Riz Sushi | Graines de sésame blanc | Avocat

Tuna Avocado

Thunfisch | Schwarze Sesamkerne | Avocado
Thon | Graines de sésame noir | Avocat

Kappa Maki (Cucumber)

Sushi Reis | Gurke | Sesamkerne
Riz Sushi | Concombre | Graines de sésame

Philadelphia Roll

Sushi Reis | Lachs | Philadelphia | Avocado
Riz Sushi | Saumon | Philadelphie | Avocat

Avocado Maki

Sushi Reis | Avocado
Riz Sushi | Avocado

Oshinko Maki

Sushi Reis | Eingelegte Radieschen
Riz Sushi | Radis marinés

Maguro Maki

Sushi Reis | Thunfisch
Riz Sushi | Thon

NIGIRI

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

Dans cette forme de sushi, une petite quantité de riz à sushi est formée en un rouleau étroit de la longueur d'un doigt, puis garnie de poisson ou de tamagoyaki (omelette).

3 x Sake (Salmon)
Lachs / Saumon

3 x Maguro (Tuna)
Thunfisch / Thon

3 x Ebi (cooked Shrimps)
Gekochte Garnele / Crevettes cuites

3 x Ika (Squid)
Tintenfisch / Calamar

3x Ama Ebi (Sweet Shrimps)
Süsse Shrimps / Crevettes douces

85 Stück à 205 CHF

Hoba Sushi

U M E 梅

URA-MAKI

California Roll

Sushi Reis | Tobiko (Fischrogen) |
Krabbenfleisch | Japanische Mayonnaise |
Gurken | Avocado
*Riz à sushi | Tobiko (œufs de poisson) |
Mayonnaise japonaise | Concombre | Avocat*

Spicy Tuna Roll

Thunfisch Tartar | Scharfe Siracha |
Frühlingszwiebeln | Sesamkerne & Öl
*Tartare de thon | Siracha épicé | Oignons de
printemps | Graines de sésame et huile*

Salmon Avocado Roll

Sushi Reis | Weisse Sesamkerne | Avocado
Riz Sushi | Graines de sésame blanc | Avocat

Tuna Avocado Roll

Thunfisch | Schwarze Sesamkerne | Avocado
Thon | Graines de sésame noir | Avocat

Rainbow Roll

Sushi Reis | Fisch | Krabbenfleisch |
Japanische Mayonese | Gurken | Avocado
*Riz à sushi | Poisson | Chair de crabe |
Mayonnaise japonaise | Concombre | Avocat*

Kappa Maki (Cucumber)

Sushi Reis | Gurke | Sesamkerne
Riz Sushi | Concombre | Graines de sésame

Philadelphia Roll

Sushi Reis | Lachs | Philadelphia | Avocado
Riz Sushi | Saumon | Philadelphie | Avocat

Sake Maki

Sushi Reis | Lachs
Riz Sushi | Saumon

Avocado Maki

Sushi Reis | Avocado
Riz Sushi | Avocado

Oshinko Maki

Sushi Reis | Eingelegte Radieschen
Riz Sushi | Radis marinés

Maguro Maki

Sushi Reis | Thunfisch
Riz Sushi | Thon

NIGIRI

5 x Sake (Salmon)
Lachs / Saumon

3 x Tako (Octopus)
Oktopus / Poulpe

5 x Maguro (Tuna)
Thunfisch / Thon

3 x Ika (Squid)
Tintenfisch / Calamar

3 x Ebi (cooked Shrimps)
Gekochte Garnele / Crevettes cuites

3 x Am Ebi (Sweet Shrimps)
Süsse Shrimps / Crevettes douces

Hoba Sushi

SASHIMI

Die purste Form von Sushi. Hier wird komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet. Sashimi ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet.

La forme la plus pure de sushi. Ici, le riz ou les autres accompagnements sont totalement absents. Le sashimi est tout simplement le poisson cru, finement fileté et entièrement frais. Seul le meilleur filet est utilisé pour cette forme de sushi.

5 x Sake (Salmon)
Lachs / Saumon

5 x Ebi (cooked Shrimps)
Gekochte Garnele / Crevettes cuites

5 x Maguro (Tuna)
Thunfisch / Thon

5 x Ama Ebi (Sweet Shrimps)
Süsse Shrimps / Crevettes douces

120 Stück à 325 CHF

Hoba Sushi