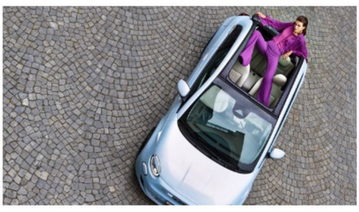
9. Sake Cheese Fondue by Acrush Izakaya

Was wäre die Winter- und Vorweihnachtszeit ohne ein Fondue? Anstatt Chasselas oder Fendant wird bei diesem Pop-up die Tradition durchbrochen und der Käse mit Sake infundiert und gepaart. Bereits zum dritten Mal findet auf dem Areal der SBB Werkstätte in Zürich Altstetten das Sake Cheese Fondue statt. Das 3-Gänge-Menu für 60 Franken pro Person enthält eine Vorspeise Tsukemono (eingelegtes Gemüse), Brot, Kartoffeln, den Käse als Hauptakt und eine Glace mit Mugicha zum Schluss.

Das Pop-up in der SBB Werkstätte in Altstetten. (Bild: PD)

Wie bei einer traditionellen Izakaya wird der Abend mit einer Selektion an verschiedenen Sake begleitet, die von «shizuku» bereitgestellt werden. Hinter dem Unternehmen steht der Schweizer Marc Nydegger, ein Sake-Aficionado und Japanologe, der seit 10 Jahren versucht, traditionelle Schweizer Produkte mit Japanischen zu verbinden. Wer wissen will, wie das schmeckt, reserviert am besten gleich.



PROMOTED CONTENT

Viva il colore – Fiat setzt jetzt voll auf Farbe.

Farbe wirkt motivierend und inspirierend. Italien steht wie kaum ein anderes Land für satte Farbtöne. In der Natur und im Design.

Jetzt mehr dazu lesen

Sake Cheese Fondue by Acrush Izakaya, Hohlstrasse 408, Zürich. An folgenden Daten im Dezember: 14./15./16./21. und 22. Dezember jeweils ab 19 Uhr. 3-Gang-Sake-Käsefondue für 60 Franken pro Person (exl. Getränke)

Text: Jocelyne Iten