

**KULTURHERBST.**

*Lieber in Bärn.*



BERN®

## **FASZINATION JAPAN**

IM BERNER KULTURHERBST 2021 HERRSCHT REGER BETRIEB.

AUF SIE WARTEN DIVERSE INTERNATIONALE, NATIONALE UND LOCALE HIGHLIGHTS.

EINES DIESER HIGHLIGHTS IST DIE AUSSTELLUNG «FASZINATION JAPAN» IM HISTORISCHEN MUSEUM BERN.  
ZU DIESER GELEGENHEIT HABEN WIR EIN REPRÄSENTATIVES JAPAN-MENÜ ZUSAMMENGESTELLT.

GUTEN APPETIT - どうぞ召し上がって下さい

[WWW.BERN.COM/KULTURHERBST](http://WWW.BERN.COM/KULTURHERBST)

**BERN** 

Historisches Museum Bern  
Musée Historique de Berne



Sushibar und Steakhouse

## **JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE**

### **日本旅行**

#### **BOARDING**

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI VOM RIND  
TAMAGOYAKI UND HAUSGEMACHTES NUKAZUKE

#### **TAKE OFF**

TRADITIONELLE MISO SUPPE  
MIT GEBRATENEN YAKITORI-SPIESSCHEN

#### **ZWISCHENSTOPP**

VARIATION VON SUSHI UND SASHIMI  
SERVIERT MIT WASABI UND GARI



#### **SHOW TIME**

EIN GERICHT VOM TEPPAN-GRILL NACH WAHL

GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY

TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)

KINGFISH (FOS) AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE  
MIT SHITAKE UND CHAMPIGNONS

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH  
POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR GEBRATEN

TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM  
FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER

„YAKINIKU“ STREIFEN VOM RINDS-ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT  
ENTRECÔTE „JAPANISCHE ART“

#### **HAPPY LANDING**

JAPANISCHE DESSERT-VARIATION  
AUSWAHL JAPANISCHER LECKEREIEN

**WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS UNSERE ENTDECKUNGSREISE  
AUSSCHLISSLICH ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN  
DES RESTAURANTS «TAISHI» ERHÄLTICH IST.**

**MENÜ FR. 98.00**

**ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUSHI, HAUTGERICHT UND DESSERT FR. 72.00**

IM PREIS INBEGRIFFEN SIND EIN GLAS SAKE, WEIN ODER JAPANISCHES BIER,  
SOWIE MINERALWASSER UND KAFFEE / TEE.