Liebe Gäste

Bildquelle: Bern Tourismus

Wir freuen uns, Sie wieder bei uns begrüssen und Ihnen unsere Herbstkarte präsentieren zu dürfen. Auch wenn die Zeiten noch nicht gänzlich «normal» sind, tun wir alles dafür, dass Sie einen unbeschwerten und sicheren Aufenthalt geniessen können. Von unseren rund 50 Mitarbeitenden sind über 90% doppelt geimpft. Nichtsdestotrotz werden wir bis auf Weiteres - und auch wenn es gesetzlich nicht mehr vorgeschrieben sein sollte - zu Ihrem Schutz und auch zu jenem unserer Mitarbeitenden, weiterhin Gesichtsmasken tragen.

Nun aber Schluss mit dem Thema «Corona». Lieber konzentrieren wir uns auf die Highlights dieses Herbstes, denn es gibt vieles zu erleben: zum Beispiel findet in den Monaten September bis November der Berner Kulturherbst, mit vielen Attraktionen in der ganzen Region, statt. Hierzu haben wir für Sie eine spezielle Entdeckungsreise im Restaurant «Taishi» kreiert. Ganz speziell wollen wir Sie aber auch auf das Berner «Fernwehfestival» vom 29. bis 31. Oktober hinweisen. Neben diversen Spezialmenüs bieten wir an diesen Tagen eine Kaligraphie-Ausstellung, diverse Ikebana-Demonstrationen und Sushi-Kurse an. Der grosse Höhepunkt aber wird der «Schweizerisch-Japanische Brunch» am Sonntag, dem 31. Oktober sein. Informationen finden Sie wie gewohnt auf www.fgastro.ch.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen guten Appetit.

Herzlichst

Thomas Kübli
Direktor

Rosmarie Straubhaar
Küchenchefin

fgastro.ch @HotelAmbassadorBern
@Ambassador_Bern ambassadorbern

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

GETRÄNKE

SAKE お酒

JUMAISHU KOSHU	14.8%	10CL	6.00
SCHOCHIKUBAI TOKUBETSU JUNMAI	15%	10CL	8.60
SAKE CHIKURIN KAROYAKA	15%	10CL	10.80
KANABARA JUNMAI GINJO	16.5%	10CL	14.80

BIER ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL	7.00
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL	7.00
SAPPORO	4.7%	33CL	7.00
„IKI YUZU" ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	33CL	7.00

SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	1DL
SCHAUMWEINE	
„CORDON OR" GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	8.00
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
„FOR FRIENDS" CHASSELAS, SAUVIGNON GRIS, VIOGNIER VIN DE PAYS ROMAND, IVAN BARBIC	5.50
„MARENGO" IGT MERLOT BIANCO SVIZZERA ANGELO DELEA, LOSONE	6.50
„MAGALI" AOC, CAVE PAPILLON SALGESCH CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG	9.50
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„LE SECRET" VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
„LE CRÊT 4G" AOC, VIGNOBLE DU CRÊT, CHOULLY GAMARET, GAMAY, GALOTTA DE GENÈVE	8.00
„GIORNICO RISERVA ORO" MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI MENDRISIO	9.50

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE 日本の 醞

EIKUN-GINJO YUZU SHU	12%	2CL	5.40
		4CL	9.00
JAPANISCHER RUM „RYOMA"	40%	2CL	10.00
		4CL	18.00
UMESHU CHOYA MUST	10%	4CL	12.00

JAPANISCHE TEESORTEN 日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.50
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	6.80

JAPANISCHER WHISKY 日本の ウイスキー

NIKKA COFFEY SINGLE GRAIN WHISKY	45%	2CL	12.00
		4CL	22.00
KIRIN FUJI SANROKU SINGLE MALT WHISKY	43%	2CL	13.00
		4CL	24.00
SUNTORY HIBIKI HARMONY BLENDED WHISKY	43%	2CL	14.00
		4CL	26.00
TOGOUCHI 12 YEARS BLENDED WHISKY	40%	2CL	13.00
		4CL	24.00
THE HAKUSHU SUNTORY SINGLE MALT JAPANESE WHISKY	43%	2CL	19.00
		4CL	35.00
THE MATSUI MIZUNARA CASK SINGLE MALT JAPANESE WHISKY	48%	2CL	19.00
		4CL	35.00
THE CHITA SUNTORY SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKEY	43%	2CL	15.00
		4CL	27.00

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

VORSPEISEN

VORSPEISEN

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT		9.50
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	16.00

UNSERE SALATSAUCEN
HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL
FRENCH-DRESSING
ITALIAN-DRESSING

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND	ALS VORSPEISE	18.00
MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN	ALS HAUPTGERICHT	26.00
KLEINES SALATBOUQUET		
UND EINGEMACHTEN BIRNENSCHNITZEN		
POMMES FRITES ALS BEILAGE		4.50

JAPANISCHE SALATE

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME	9.50
JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI-SPIESSCHEN	14.50
JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME UND KURZ GEBRATENEM THUNFISCH (FOS)	18.00

SUPPEN

TAGESSUPPE – BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	7.50
AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSSUPPE	9.50
SUPPE VON IM OFEN GERÖSTETEN KÜRBIS FRITTIERTE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-SAMOSAS	14.00
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	7.50
SOBA-NUDELSUPPE JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENNUDELN	10.50

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH, YAKINIKU: PARAGUAY/URUGUAY
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, ENTE: FRANKREICH, RINDFLEISCH: IRLAND

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

SUSHI & SASHIMI

«O ZUM MITNÄH»

NIGIRI SUSHI (2 STÜCK)
握り寿司（二貫）

MARINIERTE ZUCCHETTI	*4.80*
„SAKE" – LACHS (LABEL ROUGE)	*6.40*
„IWASHI" *SARDINELLEN*	*6.40*
„TAKO" OKTOPUS	*6.80*
„MAGURO" – THUNFISCH (FOS)	*7.20*
„EBI" – RIESENKREVETTEN	*7.20*
„HAMACHI" – KINGFISH (FOS)	*7.20*
„INARI" (2 STK) *TOFU-TASCHE GEFÜLLT MIT SUSHI-REIS UND GEMÜSE*	*9.50*

MAKI SUSHI (1 ROLLE)
巻き寿司（一本 六貫）

„KAPPA" GURKEN-ROLLE	8.00
AVOCADO-ROLLE	8.50
„YASAI" MAKI-ROLLE MIT MARINIERTEM GEMÜSE	9.00
„SAKE" LACHS-ROLLE (LABEL ROUGE)	12.00
„TEKKA" THUNFISCH-ROLLE (FOS)	14.00
CALIFORNIA-ROLLE (FOS)	18.00

SUSHI UND SASHIMI VARIATIONEN
寿司刺身盛り合わせ

"SUSHI TAKE" (9 STÜCK GEMISCHT)	19.00
„SUSHI MATSU" (18 STÜCK GEMISCHT)	32.00
„SUSHI KOTOBIKI" (24 STÜCK GEMISCHT)	39.00
SASHIMI TAKE" (KLEINE PORTION)	21.00
SASHIMI MATSU" (GROSSE PORTION)	34.00

UNSERE SUSHI-BOOTE
寿司 舟

UNSERE BOOTE EIGNEN SICH ALS VORSPEISE FÜR 3 -4 PERSONEN ODER ALS HAUPTGERICHT FÜR 2 PERSONEN.

SASHIMI-BOOT	78.00
SUSHI-BOOT	82.00
SUSHI-SASHIMI-BOOT AUSWAHL VON SUSHI UND SASHIMI	85.00

ALLE UNSERE SUSHI-GERICHTE WERDEN SERVIERT MIT SOJASAUCE, WASABI UND MARINIERTEM INGWER

CHIRASHI SUSHI
五目ちらし 寿司

DIE URSPRÜNGLICHE ART, SUSHI ZU GENIESSEN.
CHIRASHI SUSHI (STREU-SUSHI) IST EINE SUSHI ART, BEI DER
DIE GESCHNITTENEN ZUTATEN LOSE ÜBER DEN REIS GEGEBEN WERDEN.

CHIRASHI	ALS VORSPEISE	12.00
CHIRASHI	ALS HAUPTGERICHT	26.00

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER,
SOJASAUCE UND WASABI

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

KULTURHERBST.

Lieber in Bärn.

BERN

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

WARME GERICHTE

DONBURI
ドンブリ

DER WORTTEIL «DON» BEZIEHT SICH AUF EINE SCHÜSSEL VOLLER HEISSEM, GEDÄMPFTEM REIS. VORANGESTELLT WIRD DER BEGRIFF DER ENTSPRECHENDEN AUFLAGE.

TOFU-DON 24.50
GERÄUCHERTER TOFU MIT GEMÜSESTREIFEN UND SHITAKE PILZEN

BUTA-DON 26.00
HAUSGEMACHTES PULLED PORK, GARI UND LAUCH

TORI-DON 27.50
ASIATISCH MARINIERTE STREIFEN VON DER POULETBRUST
UND SOJABOHNEN

GYU-DON 38.00
FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKUSAUCE
VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER

EBI SAKE-DON 39.50
MIT RIESENKREVETTEN UND LACHSWÜRFELN
GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN

KLASSISCH

TAGLIATELLE MIT RAUCHLACHS UND KEFEN 26.00
AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET 39.50
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

JAPANISCHE UDON-NUDELN
うどん

UDON
MIT WÜRFELN VOM GERÄUCHERTEN TOFU 23.00
SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE

UDON
MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST 26.00
SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

LE PAVILLON

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI-GERICHTE SIND AUSSCHLIESSLICH
IM RESTAURANT «TAISHI» ERHÄLTLICH.
ALS ALTERNATIVE EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE DONBURI.

WÄHLEN SIE IHRE GEWICHTSKLASSE

SEKIWAKE, OZEKI UND YOKOZUNA SIND DIE DREI HÖCHSTEN SAN-YAKU-RÄNGE UND DAMIT DIE TITEL DER BESTEN SUMŌ-RINGER.

SCHWEINSNIERSTÜCK	SEKIWAKE (120G)	24.50
	OZEKI (180G)	29.50
	YOKOZUNA (250G)	35.00
KALBSTEAK	SEKIWAKE (120G)	38.50
	OZEKI (180G)	42.00
	YOKOZUNA (250G)	49.00
RINDS-ENTRECÔTE	SEKIWAKE (120G)	38.00
	OZEKI (180G)	44.50
	YOKOZUNA (250G)	49.50
RINDSFILET	SEKIWAKE (120G)	45.50
	OZEKI (180G)	52.00
	YOKOZUNA (250G)	60.00

ALLE TEPPANYAKI-GERICHTE
SERVIEREN WIR MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN,
JAPANISCHEM GEMÜSE,
GEDÄMPFTEM REIS UND TSUKEMONO.

ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE
GEBRATENER REIS, MILD ODER WÜRZIG
AUF DEM TEPPAN-GRILL ZUBEREITET

PORTION 6.50

FISCH UND FLEISCH

FISCH-VARIATION NACH TAGESANGEBOT AN ZITRONEN-SOJASAUCE	39.00
TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)	38.00
KINGFISH (FOS) VOM TEPPAN-HERD MIT SHITAKE UND CHAMPIGNONS AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE	39.00
FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN	42.00
GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	43.00
POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR	29.00
TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER	38.00
„YAKINIKU" GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT	38.00
„SURF AND TURF" (RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN) MIT SESAM-, YAKINIKU- UND AURORA-SAUCE	54.00

STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND KNOBLAUCH-CROÛTONS

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)	25.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT	26.00
LACHSTRANCHE	27.00
SCHWEINSSTEAK	27.00
POULETSCHNITZEL	28.50
GEBRATENE RIESENKREVETTEN	39.00
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS	56.00
RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN «SURF AND TURF»	58.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE	4.50

Nachhaltiger Fischfang

Bei unseren Fischen und Krustentieren stehen, gerade bei rohen Produkten, Qualität und Frische im Vordergrund. Neben diesen beiden Faktoren ist uns aber eines besonders wichtig: Eine möglichst umweltverträgliche und nachhaltige Fischerei. Aus diesem Grunde verwenden wir, wo immer möglich, Fische aus Zucht oder nachhaltiger Fischerei. Bedrohte Fischarten haben wir von unserer Karte verbannt. Aus diesem Grunde verzichten wir beispielsweise darauf, Ihnen den beliebten Aal „Unagi“ zu servieren. Ebenfalls verzichten wir auf Produkte, die aus Tiefsee-Fischerei stammen. Die Tiefseefischerei zerstört die Lebensräume der Tiere und Fische reproduzieren sich in grossen Tiefen nur sehr langsam.

Die allermeisten Produkte in unserem Angebot sind durch „Friend of the Sea (FOS)“ zertifiziert. Des Weiteren berücksichtigen wir Produkte mit den Labels: „Marine Stewardship Council (MSC)“, „Label Rouge“ und „Loch Duart“. Fische und Krustentiere, welche mit diesen Labels zertifiziert sind, unterliegen strengen Kontrollen in Bezug auf Fangmethoden, Regulierung und Beifang bei Wildfangfischen. Bei Zuchtfischen wird streng auf Fütterung, artgerechte Haltung und Besatzdichte geachtet.

Mit dieser Philosophie hoffen wir, unseren Gästen erstklassige Produkte zu fairen Preisen, aber insbesondere zu fairen Bedingungen anbieten zu können. Und dies auch noch in 50 Jahren.

Guten Appetit

Rosmarie Straubhaar
Küchenchefin

Thomas Kübli
Direktor