



GETRÄNKE

SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	1DL
„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
WHITE WINE	
CHASSELAS	5.50
VIGNOBLE DU CRÊT, CHOULLY	
CHARDONNAY AOC	7.00
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
„SOL LUCET KOSHU“ <i>Must try!</i>	8.10
KOSHU KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
„TERRE ALTE“ DOC MERLOT BIANCO	9.00
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„LE SECRET“ VIN DE PAYS SUISSE	5.00
BATAILLARD	
HALLAUER MALBEC AOC	8.00
SCHACHENMANN, SCHAFFHAUSEN	
„SOMMERNACHTSTRAUM“ PINOT NOIR	8.00
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

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“	4.5%	33CL	7.00	
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU				

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE	日本の 醜			
EIKUN-GINJO YUZU SHU	12%	2CL	5.40	
		4CL	9.00	
JAPANISCHER RUM „RYOMA“	40%	2CL	10.00	
		4CL	18.00	
UMESHU CHOYA	10%	4CL	12.00	

SAKE	お酒			
JUMAISHU KOSHU	14.8%	10CL	6.00	
YUZUSHU KOBE SHUSHINKA	14%	10CL	8.00	
CHOTOKUSEN OSAKAYA CHOBEI	15,8%	10CL	14.00	
KUBOTA JUNMAI DAIGINJO	15%	10CL	15.50	

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	45%	2CL	12.00	
SINGLE GRAIN WHISKY		4CL	22.00	
YAMAZAKURA	40%	2CL	14.00	
JAPANISCHER BLENDED WHISKY		4cl	25.00	
SUNTORY HIBIKI HARMONY	43%	2CL	15.00	
BLENDED WHISKY		4CL	26.00	
TOGOUCHI PREMIUM	40%	2CL	12.50	
SINGLE MALT JAPANESE WHISKY		4CL	23.00	
KURAYOSHI 12 YEARS	40%	2CL	19.00	
PURE MALT JAPANESE WHISKY		4cl	35.00	
THE MATSUI MIZUNARA	48%	2CL	19.00	
SINGLE MALT WHISKY		4CL	35.00	
THE CHITA SUNTORY	43%	2CL	15.00	
SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKEY		4CL	27.00	



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
---------------------------	--	------

VORSPEISEN

SUPPEN

TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE	7.50
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	

AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE	9.50
--	------

SUPPE VON IM OFEN GERÖSTETEN KÜRBIS	14.00
FRITTIERTE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-SAMOSAS	

TRADITIONELLE MISO-SUPPE	7.50
MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	

SOBA-NUDELSUPPE	10.50
JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN	

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
---	-------

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 FISCHES UND KRUSTENTIERE.



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



fgastro.ch

@HotelAmbassadorBern

@Ambassador_Bern

ambassadorbern



DIENSTAG BIS FREITAG
VON 12.00 - 14.00H
MISO-SUPPE UND SUSHI
SO VIEL SIE MÖGEN
FR. 39.00 PRO PERSON


SUSHI À
DISCRÉTION



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 GERÄUCHERTER TOFU MIT GEMÜSESTREIFEN UND SHITAKE PILZEN		24.50
BUTA-DON HAUSGEMACHTES PULLED PORK, GARI UND LAUCH		26.00
TORI-DON ASIATISCH MARINIERTER STREIFEN VON DER POULETBRUST UND SOJABOHNEN		27.50
GYU-DON FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKUSAUCE VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER		38.00
EBI SAKE-DON MIT RIESENKREBETEN UND LACHSWÜRFELN GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN		39.50

KLASSISCH

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHS UND KEFEN AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE	26.00
MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR	39.50

JAPANISCHE UDON-NUDELN うどん

UDON MIT WÜRFELN VOM GERÄUCHERTEN TOFU SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE		23.00
UDON MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE		26.00

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



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

TEPPANYAKI

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



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 RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	43.00
WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH	28.00
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 RIESENKREYETTEN) MIT SESAM-, YAKINIKU- UND AURORA-SAUCE	54.00

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



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN UND MOZZARELLA-PERLEN

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 Tiefseefischerei 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

