



# GETRÄNKE

## SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	IDL
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WHITE WINE	
CHASSELAS	5.50
VIGNOBLE DU CRÊT, CHOULLY	
CHARDONNAY AOC	7.50
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 BATAILLARD	5.00
DÔLE VON SALGESCH	7.20
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
„GIORNICO RISERVA ORO" MERLOT DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE 日本の 醗

UMESHU KISHU UME IRI CHOYA	15.5%	4CL	13.00
JAPANISCHER PFLAUMEN-LIKÖR			
JAPANISCHER RUM „RYOMA"	40%	2CL	13.00

## SAKE お酒

SHO CHIKU BAI, JUNMAI SAKE	15.0 VOL. %	10CL	9.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	12.00
KUBOTA JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	16.50
ROKKON SAPHIRE JUNMAI GINJO	16.0 VOL. %	10CL	18.00

## JAPANISCHE TEESORTEN

### 日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.80
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.50

## BIER ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL	7.50
SAPPORO	4.7%	33CL	7.50
„IKI YUZU"	4.5%	33CL	7.50
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU			



### VORSPEISEN

<b>BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT</b>		9.50
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	16.00

#### UNSERE SALATSAUCEN

HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL  
 FRENCH-DRESSING  
 ITALIAN-DRESSING

<b>CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND</b>	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

<b>TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE</b>	7.50
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	

<b>AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE</b>	9.50
--	------

<b>TRADITIONELLE MISO-SUPPE</b>	7.50
MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	

<b>SOBA-NUDELSUPPE</b>	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: UNGARN, 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)

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

## MAKI SUSHI (1 ROLLE)

巻き寿司 (一本 六貫)

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

## SUSHI UND SASHIMI VARIATIONEN

寿司刺身盛り合わせ

<b>„SUSHI TAKE“ (9 STÜCK GEMISCHT)</b>	19.00
<b>„SUSHI MATSU“ (18 STÜCK GEMISCHT)</b>	32.00
<b>„SUSHI KOTOBIKI“ (24 STÜCK GEMISCHT)</b>	39.00
<b>SASHIMI TAKE* (KLEINE PORTION)</b>	21.00
<b>SASHIMI MATSU* (GROSSE PORTION)</b>	34.00

## UNSERE SUSHI-BOOTE

寿司舟

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

<b>SASHIMI-BOOT</b>	78.00
<b>SUSHI-BOOT</b>	82.00
<b>SUSHI-SASHIMI-BOOT AUSWAHL VON SUSHI UND SASHIMI</b>	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.

<b>CHIRASHI</b>	ALS VORSPEISE	12.00
<b>CHIRASHI</b>	ALS HAUPTGERICHT	26.00

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER,  
SOJASAUCE UND WASABI



 fgastro.ch

 @HotelAmbassadorBern

 @Ambassador\_Bern

 ambassadorbern






# WARMER 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.

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

## KLASSISCH

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

## JAPANISCHE UDON-NUDELN うどん

<b>UDON</b> MIT WÜRFELN VOM GERÄUCHERTEN TOFU SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHITAKE UND GEMÜSE		23.00
<b>UDON</b> 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
KALBSSTEAK	49.50
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

