



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	1DL
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
«BARDONNEX» AOC 2017 CHASSELAS DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	5.50
«MARENGO» IGT ANGELO DELEA, LOSONE	6.60
"SOL LUCET KOSHU" KOSHU KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.10
«MAGALI» AOC CHARD., PINOT BL., JOHANNISBERG CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.60
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„LE SECRET“ VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
DÔLE VON SALGESCH CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.20
„GIORNICO RISERYA ORO“ MERLOT DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER
WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

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

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

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

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

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

SUSHI À DISCRETION

DIENSTAG BIS FREITAG VON 12.00 - 14.00H

TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN

FR. 42.00 PRO PERSON





VORSPEISEN

BLATTSALAT

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT
SERVIERT MIT HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL
FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING

FÜR 2 PERSONEN

9.80
17.00

JAPANISCHE SALATE

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME

9.50

JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI-SPIESSCHEN

16.00

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME
UND KURZ GEBRATENEM THUNFISCH (FOS)

19.50

SERVIERT MIT SESAM-DRESSING

SUPPEN

TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN 8.50

TRADITIONELLE MISO-SUPPE
MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE 8.50

AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSSUPPE 9.80

SOBA-NUDELSUPPE 12.50
JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN

JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION

WAKAME-SALAT MIT SURIMI, TATAKI VOM RIND,
KLEINE MISO-SUPPE UND YAKITORI-SPIESSCHEN

19.50

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

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

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHES UND KRUSTENTIERE.



«O ZUM MITNÄH»

LE PAVILLON



NIGIRI SUSHI (2 STÜCK)
握り寿司 (二貫)

MARINIERTE ZUCCHETTI	5.00
PEPERONI	5.00
„TAMAGO“ OMELETTE UND NORI	6.20
„IWASHI“ SARDINELLEN	6.70
„IZUMIDAI“ - TILAPIA	6.70
„SAKE“ - LACHS (LABEL ROUGE)	6.90
„TAKO“ OKTOPUS	6.90
„MAGURO“ - THUNFISCH (FOS)	7.80
„EBI“ - RIESENKREVETTEN	7.80
„HAMACHI“ - KINGFISH (FOS)	8.00
„INARI“ TOFU-TASCHE MIT GEMÜSE (2 STK)	9.80

MAKI SUSHI (1 ROLLE)
巻き寿司 (一本六貫)

„KAPPA“ GURKEN-ROLLE	8.50
AVOCADO-ROLLE	9.50
„YASAI“ MIT MARINIERTEM GEMÜSE	9.50
SURIMI ROLLE MIT AVOCADO	10.00
„SAKE“ LACHS-ROLLE (LABEL ROUGE)	12.50
„TEKKA“ THUNFISCH-ROLLE (FOS)	15.00
„SPICY TUNA“ SCHARF MARINIERT (FOS)	16.00
CALIFORNIA-ROLLE (FOS)	19.50

SUSHI UND SASHIMI

SUSHI UND SASHIMI SIND ZU FOLGENDEN ZEITEN ERHÄLTlich:

DIENSTAG - FREITAG: 12.00H - 14.00H / 18.00H - 22.00H

SAMSTAG: 18.00H - 22.00H

UNSERE SUSHI-BOOTE
寿司舟

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

SASHIMI-BOOT	84.00
SUSHI-BOOT	86.00
NIPPON-BOOT	90.00
AUSWAHL VON SUSHI UND SASHIMI	

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

„SUSHI TAKE“ (9 STÜCK GEMISCHT)	21.50
„SUSHI MATSU“ (18 STÜCK GEMISCHT)	34.50
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 STÜCK GEMISCHT)	41.00
SASHIMI TAKE* (KLEINE PORTION)	23.50
SASHIMI MATSU* (GROSSE PORTION)	36.50

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





EMPFEHLUNGEN

KÜRBIS-SUPPE

SUPPE VON IM OFEN GERÖSTETEM KÜRBIS
SERVIERT MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS-TEMPURA
UND KÜRBISKERNÖL

12.50

CHIRASHI SUSHI

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.

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE
UND WASABI

ALS VORSPEISE 18.00 / ALS HAUPTGERICHT 30.00

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN
KLEINES SALATBOUQUET
UND EINGEMACHTE BIRNENSCHNITZE

ALS VORSPEISE 19.50
ALS HAUPTGERICHT 27.50

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

TEMPURA

RIESENKREVETTEN UND GEMÜSE

ALS VORSPEISE (JE 3 STÜCK) 19.00
ALS HAUPTGERICHT (JE 5 STÜCK) 31.00

RIESENKREVETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

ALS VORSPEISE (6 STÜCK) 23.00
ALS HAUPTGERICHT (10 STÜCK) 34.00



EMPFEHLUNGEN

DUETT VON THUNFISCH UND LACHS

FEIN GESCHNITTENES LACHS-SASHIMI MARINIERT MIT LIMETTEN UND ZITRONENGRAS
RASSIG ABGESCHMECKTES TATAR VOM THUNFISCH
SERVIERT MIT SOJAPERLEN, EDAMAME UND CHIPS VOM INGWERBROT

ALS VORSPEISE 21.00
ALS HAUPTGERICHT 39.50

JAPANISCHE UDON-NUDELN

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

25.00

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

29.00

KLASSIKER

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHS UND KEFEN
AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE

26.00

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

UNSER SPEZIAL-SANDWICH

GEBRATENE TRANCHEN VOM KAKUNI
(JAPANISCH MARINIRTER SCHWEINEBAUCH)
SERVIERT MIT EINER KLEINEN SALATGARNITUR

16.50

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



DONBURI ドンブリ

«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		27.50
TORI-DON ASIATISCH MARINIERTER POULETBRUST-STREIFEN UND SOJABOHNEN		30.50
KAKUNI-DON JAPANISCH MARINIRTER SCHWEINEBAUCH IN SOJASAUCE MIT ZITRONENGRAS GESCHMORT		32.00
GYU-DON FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKU-SAUCE VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER		40.00
MAGURO-DON KURZ GEBRATENE THUNFISCHWÜRFEL AN PONZO-SAUCE		38.00
EBI SAKE-DON MIT RIESENKREVETTEN UND LACHSWÜRFELN GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN		41.50

STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN
UND MOZZARELLA-PERLEN

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)		27.00
LACHSTRANCHE		29.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT		32.00
MÉDAILLONS VOM THUNFISCH		36.00
SCHWEINSSTEAK		29.00
POULETSCHNITZEL		30.50
GEBRATENE RIESENKREVETTEN		41.00
KALBSSTEAK		49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF» RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN		60.00
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY		
POMMES FRITES ALS BEILAGE		5.00



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 verboten. 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





DAS TEPPANYAKI-RESTAURANT „TAISHI“
BLEIBT VORÜBERGEHEND GESCHLOSSEN.

UNSERE SUSHI- UND SASHIMI-GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN GERNE
VON DIENSTAG BIS FREITAG, SOWIE AM SAMSTAGABEND
IN UNSEREM RESTAURANT „LE PAVILLON“.

WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS