



## WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

	1DL
<b>SPARKLING / MOUSSEUX</b>	
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
<b>WHITE WINES / VINS BLANCS</b>	
«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
<b>ROSÉ</b>	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>	
„LE SECRET“ VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
DÔLE VON SALGESCH CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.20
„GIORNICO RISERVA ORO“ MERLOT DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

## SAKE

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

## JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	7.50
SAPPORO	4.7%	7.50
„IKI YUZU“ ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.50

## JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	6.50
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	6.80
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.50



## STARTERS / ENTRÉES

### SALADS / SALADES

SALAD BOWL	1 PERS.	9.80
BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	2 PERS.	17.00
DRESSINGS:		
RASPBERRY VINEGAR AND HAZELNUT-OIL / VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE		
FRENCH-DRESSING		
ITALIAN-DRESSING		
JAPANESE SALAD WITH WAKAME		9.50
SALADE JAPONAISE AU WAKAME		
JAPANESE SALAD WITH YAKITORI-SKEWER		16.00
SALADE JAPONAISE AVEC BROCHETTE YAKITORI		
JAPANESE SALAD WITH WAKAME AND TUNA TATAKI AND SESAME SAUCE		19.50
SALADE JAPONAISE AU WAKAME ET TATAKI DE THON, SAUCE AU SÉSAME		

### ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP

### ALLERGIES

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE POUR DES INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR NOS PRODUITS ET INGRÉDIENTS.

### SOUPS / POTAGES

SOUP OF THE DAY / POTAGE DU JOUR	8.50
PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX DE VOUS CONSEILLER	
TRADITIONNAL MISO SOUP	8.50
WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES POTAGE MISO TRADITIONNEL AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES	
SPICY CURRY SOUP WITH COCONUT	9.80
POTAGE AU CURRY ET NOIX DE COCO	
SOBA-NOODLE SOUP	12.50
JAPANESE SOY BROTH WITH BUCKWHEAT NOODLES POTAGE AUX NOUILLES SOBA CONSOMMÉ JAPONAIS AUX NOUILLES DE SARRASIN	

### JAPANESE STARTER VARIATION

WAKAME-SALAD WITH SURIMI, BEEF-TATAKI,  
MISO SOUP AND YAKITORI SKEWER

### VARIATION D'ENTRÉES JAPONAIS

SALADE AU WAKAME ET SURIMI, TATAKI DE BŒUF,  
POTAGE MISO ET BROCHETTE YAKITORI

19.50

# SUSHI & SASHIMI



## NIGIRI SUSHI (2 PCS)

握り寿司 (二貫)

MARINATED VEGETABLE MARROWS COURGETTES MARINÉES	5.00
SWEET PEPPERS POIVRONS	5.00
„TAMAGO“ OMELETTE AND NORI LEAF OMELETTE ET FEUILLE DE NORI	6.20
„IWASHI“ SARDINELLAS SARDINES	6.70
„IZUMIDAI“ - TILAPIA	6.70
„SAKE“ - SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON	6.90
„TAKO“ OCTOPUS POULPE	6.90
„MAGURO“ - TUNA (FOS) THON	7.80
„EBI“ - JUMBO SHRIMP CREYETTE GÉANTE	7.80
„HAMACHI“ - KINGFISH (FOS)	8.00
„INARI“ TOFU FILLED WITH RICE AND VEGETABLES TOFU JAPONAIS FARCI DE RIZ SUSHI ET LÉGUMES	9.80

SUSHI AND SASHIMI ARE SERVED AT THE FOLLOWING TIMES:

LES SUSHIS ET LES SASHIMIS SONT SERVIS AUX HEURES SUIVANTES

TUESDAY / MARDI - FRIDAY / VENDREDI: 12.00H - 14.00H / 18.00H - 22.00H

SATURDAY / SAMEDI: 18.00H - 22.00H

## MAKI SUSHI (1 ROLL / ROULEAU)

巻き寿司 (一本六貫)

„KAPPA“ CUCUMBER CONCOMBRE	8.50
AVOCADO	9.50
„YASAI“ MARINATED VEGETABLES LÉGUMES MARINÉS	9.50
SURIMI ROLL WITH AVOCADO ROULEAU AU SURIMI ET AVOCAT	10.00
„SAKE“ SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON	12.50
„TEKKA“ TUNA (FOS) THON	15.00
„SPICY TUNA“ (FOS) THON MARINÉ PIQUANT	16.00
CALIFORNIA ROLL (FOS)	19.50

## VARIATIONS

寿司刺身盛り合わせ

*SUSHI TAKE* (9 PCS)	21.50
„SUSHI MATSU“ (18 PCS)	34.50
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 PCS)	41.00
SASHIMI TAKE* (SMALL / PETITE)	23.50
SASHIMI MATSU* (BIG / GRAND)	36.50
SASHIMI-BOAT	84.00
SUSHI-BOAT	86.00
NIPPON-BOAT SUSHI & SASHIMI	90.00

## ALL YOU CAN EAT

TUESDAY - FRIDAY 12.00 14.00H

TRADITIONAL MISO SOUP AND SUSHI AS MUCH  
AS YOU CAN EAT

FR. 42.00 PER PERSON



## RECOMMENDATIONS

### CHANTERELLES SOUP

CREAMY CHANTERELLES SOUP  
WITH TWO FRIED CHANTERELLES-AGNOLOTTI

POTAGE CRÈME DE CHANTERELLES  
SERVIE AVEC DEUX AGNOLOTTI FRITS FARCIS DE  
CHANTERELLES

12.50

### CHIRASHI SUSHI

CHIRASHI SUSHI IS A TYPE OF SUSHI IN WHICH THE CUT INGREDIENTS  
ARE LOOSELY Poured OVER THE RICE.

CHIRASHI SUSHI EST UN TYPE DE SUSHI DANS LEQUEL LES INGRÉDIENTS  
COUPÉS SONT SERVIS SUR LE RIZ SUSHI

STARTER / ENTRÉE 18.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 30.00

### SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN  
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

### CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN  
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE  
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00  
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

### TEMPURA

JUMBO SHRIMPS AND VEGETABLES  
CREVETTES GÉANTES ET LÉGUMES

STARTER / ENTRÉE (3 PCS OF EACH) 19.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (5 PCS OF EACH) 31.00

JUMBO SHRIMPS AND WAKAME SALAD  
CREVETTES GÉANTES ET SALADE AU WAKAME

STARTER / ENTRÉE (6 PCS) 23.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (10 PCS) 34.00



**DUET OF TUNA AND SALMON**

SALMON SASHIMI MARINATED WITH LIMES AND LEMONGRASS  
SPICY SEASONED TARTARE FROM TUNA  
SERVED WITH SOY PEARLS, EDAMAME AND GINGER BREAD CHIPS

**DUO DE THON ET DE SAUMON**

SASHIMI DE SAUMON MARINÉ AUX LIMES ET CITRONNELLE  
ET TARTARE DE THON  
PERLES DE SOJA, EDAMAME ET CHIPS DE PAIN D'ÉPICES

STARTER / ENTRÉE 21.00  
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 39.50

**CLASSICS**

TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND SUGAR PEAS  
LIGHT CREAM SAUCE

TAGLIATELLES, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ ET POIS MANGE-TOUT  
SAUCE LÉGÈRE À LA CRÈME

26.00

PORK FILLET MÉDAILLONS ON DRIED MORELS-SAUCE  
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC À LA SAUCE AUX MORILLES SÉCHÉES  
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

**RECOMMENDATIONS**

**UDON NOODLES**

UDON WITH SMOKED TOFU DICES  
SERVED IN SOY-BROTH WITH SHITAKE AND VEGETABLES

UDON AUX DÉS DE TOFU FUMÉ  
CONSOMMÉ AU SOJA, SHITAKÉ ET LÉGUMES

25.00

UDON WITH CHICKEN BREAST TERIYAKI  
SERVED IN SOY-BROTH WITH SHITAKE AND VEGETABLES

UDON AU TERIYAKI DE SUPRÊME DE POULARDE  
CONSOMMÉ AU SOJA, SHITAKÉ ET LÉGUMES

29.00

**SPECIAL SANDWICH**

FRIED SLICES OF KAKUNI (JAPANESE MARINATED PORK BELLY)  
SERVED WITH SALAD GARNISH

TRANCHES DE KAKUNI FRIT (POITRINE DE PORC MARINÉE JAPONAISE)  
SERVI AVEC UNE SALADE GARNIE

16.50



## DONBURI ドンブリ

THE WORD PART "DON" REFERS TO A BOWL FULL OF HOT, STEAMED RICE.  
IT IS PRECEDED BY THE INGREDIENT ADDED TO IT.

LA PARTIE « DON » FAIT RÉFÉRENCE À UN BOL DE RIZ CHAUD ET TAMISÉ.  
PRÉCÉDÉ PAR L'INGRÉDIENT QUI L'ACCOMPAGNE

<b>TOFU-DON</b> SMOKED TOFU, VEGETABLES AND SHITAKE TOFU FUME, LÉGUMES ET SHITAKE		27.50
<b>TORI-DON</b> MARINATED CHICKEN BREAST STRIPS AND SOY BEANS AIGUILLETES DE SUPRÊME DE POULET ET SOJA		30.50
<b>KAKUNI-DON</b> MARINATED PORK BELLY BRAISED IN SOY SAUCE POITRINE DE PORC BRAISÉE AVEC DE LA SAUCE SOJA		32.00
<b>GYU-DON</b> MARINATED BEEF ENTRECÔTE STRIPS AND GINGER AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES ET GINGEMBRE		40.00
<b>MAGURO-DON</b> TUNA DICES AND PONZO SAUCE DÉS DE THON ET SAUCE PONZO		38.00
<b>EBI SAKE-DON</b> JUMBO SHRIMPS AND SALMON FRIED WITH SAKE AND TAKUAN CREVETTES GÉANTES ET SAUMON RÔTIS AU SAKE ET TAKUAN		41.50

## STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES  
AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE  
MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX

SMOKED TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ	27.00
SALMIN SLICE / TRANCHE DE SAUMON	29.00
FRIED PERCH FILLETS / FILETS DE PERCHE FRITS	32.00
TUNA MÉDAILLON / MÉDAILLON DE THON	36.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	30.50
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES POÊLÉES	41.00
VEAL STEAK / STEAK DE VEAU	49.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS	49.50
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS	56.00
«SURF AND TURF»	60.00
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES	
<b>ACCOMPANIMENTS:</b> HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY	
<b>DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:</b> BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS	
FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES	5.00



### Pêche durable

Chers clients

La qualité et la fraîcheur de nos ingrédients crus, tel que le poisson et les crustacés, sont notre priorité. Cependant, en plus de ces deux facteurs, un autre est particulièrement important pour nous: une pêche durable et écologique.

C'est pourquoi, dans la mesure du possible, nos produits viennent d'élevages ou de pêche durables. Les espèces de poissons menacées sont bannies de notre menu. Pour cette raison, nous ne servirons plus le populaire plat d'anguille «Unagi», aussi bien que les produits de la pêche hauturière. La pêche hauturière utilise des chaluts, qui détruisent les habitats des animaux et des poissons. La plupart des produits que nous offrons sont certifiés FOS. En outre, nous prenons en compte le label «MSC», «Label Rouge» et «Loch Duart».

Poissons et crustacés certifiés avec ce label sont soumis à de contrôles stricts et avec le respect des méthodes de pêches. Avec le poisson d'élevage, il y a une attention particulière portée à la méthode d'alimentation, les animaux sont gardés d'une façon appropriée à leur espèce.

Par cette philosophie, nous espérons être capables d'offrir à nos clients, des produits de première classe, à des prix justes mais surtout à des conditions équitables.

Bon appétit

### Sustainable Fishing Dear guests

Regarding our fish and crustaceans the quality and freshness of the raw products is our main priority. However besides these two factors, another is particularly important to us: Sustainable and ecologically friendly fishing. For this reason, wherever possible, our products come from farmed or sustainable fishing. Threatened species of fish have been banished from our menu. For this reason we will no longer be serving our popular eel dish "Unagi", as well as products from deep-sea fishing. Deep-sea fishing uses trawl nets destroying the habitats of the animals and fish that reproduce very slowly.

Most of the products we offer are certified through "Friend of the Sea" (FOS). Furthermore we take into account products with the labels: "Marine Steward-ship Council" (MSC), "Label Rouge" and "Loch Duart". Fish and crustaceans products certified with these labels are subject to strict controls with respect to catch methods, fishing regulations and haulage of wild caught fish. With farmed fish strict attention is paid to feeding methods, density and keeping animals in a way appropriate for their species.

With this philosophy we hope to be able to offer our guests first-class products at fair prices, but particularly with fair conditions. And in 50 years too.

Enjoy your meal





THE TEPPANYAKI RESTAURANT "TAISHI"  
REMAINS TEMPORARILY CLOSED.

WE ARE HAPPY TO SERVE YOU OUR SUSHI AND SASHIMI DISHES  
FROM TUESDAY TO FRIDAY, AS WELL AS ON SATURDAY EVENING  
IN OUR RESTAURANT "LE PAVILLON".

THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.

LE RESTAURANT TEPPANYAKI « TAISHI »  
RESTE TEMPORAIREMENT FERMÉ.

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS SERVIR NOS SUSHIS ET SASHIMIS  
DU MARDI AU VENDREDI, AINSI QUE LE SAMEDI SOIR  
DANS NOTRE RESTAURANT « LE PAVILLON ».

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.