

### WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	1DL
<b>SCHAUMWEINE</b>	
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
<b>WEISSWEINE</b>	
ST. PETERSINSEL CHASSELAS AOC REBGUT DER STADT BERN	5.90
«MON BLANC» AOC LAFNETSCHG, RISLING X RYLYANER, PINOT GRIS CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.00
«SOL LUCET KOSHU» KOSHU KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.10
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.70
<b>ROSÉ</b>	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH REBGUT DER STADT BERN	8.50
<b>ROTWEINE</b>	
«BARDONNEX» AOC GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	6.00
«TERRE ALTE» DOC MERLOT FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	7.70
CORNALIN AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.90

### 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



«O ZUM MITNÄH»

**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“ - RIESENKREYETTEN	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 & 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

**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	

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

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

SUSHI ERHALTEN SIE ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN VOM  
TAISHI IN ALLEN BEREICHEN DES HAUSES.

**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.

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE  
UND WASABI

ALS VORSPEISE 18.00 / ALS HAUPTGERICHT 30.00

**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



## SALATE

### サラダ

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME	9.50
JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI	16.00
JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME UND KURZ GEBRATENEM THUNFISCH (FOS)	19.50

DIE JAPANISCHEN SALATE WERDEN  
MIT SESAM-DRESSING SERVIERT

## SUPPEN

### スープ

TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE	8.50
SOBA-NUDELSUPPE JAPANISCHE SOJA-BRÜHE MIT BUCHWEIZENUDELN	12.50

## JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION

### 日本の前菜

WAKAME-SALAT MIT SURIMI, TATAKI VOM RIND, KLEINE MISO-SUPPE UND YAKITORI-SPIESSCHEN	19.50
--	-------

## TEMPURA

### 天ぷら

RIESENKREVTEN UND GEMÜSE
ALS VORSPEISE (JE 3 STÜCK) 19.00
ALS HAUPTGERICHT (JE 5 STÜCK) 31.00

RIESENKREVTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

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

## DUETT VON THUNFISCH UND LACHS

### マグロとサーモンのデュエット

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

### うどん

#### UDON

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

HAUPTGERICHT 25.00

#### UDON

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

HAUPTGERICHT 29.00

## 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



TaiShi 大使  
Sushibar und Steakhouse  
Wir kochen  
mit BIOGAS

TaiShi 大使  
Sushibar und Steakhouse



## 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)	26.50
	OZEKI (180G)	31.50
	YOKOZUNA (250G)	36.00
KALBSTEAK	SEKIWAKE (120G)	39.00
	OZEKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
RINDS-ENTRECÔTE	SEKIWAKE (120G)	39.00
	OZEKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
RINDSFILET	SEKIWAKE (120G)	48.50
	OZEKI (180G)	56.00
	YOKOZUNA (250G)	62.00

**ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE**  
GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE UND EI.  
WAHLWEISE MILD ODER WÜRZIG AUF DEM  
TEPPAN-GRILL ZUBEREITET  
PORTION 6.50

### FISCH UND FLEISCH

FISCH-VARIATION NACH TAGESANGEBOT UND RIESENKREVETTE AN ZITRONEN-SOJASAUCE	42.00
TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)	39.50
FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN	45.00
GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	45.00
KINGFISH (FOS) VOM TEPPAN-HERD MIT SHITAKE UND CHAMPIGNONS AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE	46.00
WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH	29.00
POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR	31.50
TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER	41.00
„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT	40.00
„SURF AND TURF“ (RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN) MIT SESAM- UND YAKINIKU-SAUCE	60.00

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

# JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE



## 日本旅行



### BOARDING

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI VOM RIND  
TAMAGOYAKI UND HAUSGEMACHTES NUKAZUKE

### TAKE OFF

TRADITIONELLE MISO SUPPE  
MIT GEBRATENEN YAKITORI-SPIESSCHEN

### ZWISCHENSTOPP

VARIATION VON SUSHI UND SASHIMI  
SERVIERT MIT WASABI UND GARI

### SHOW TIME

EIN GERICHT VOM TEPPAN-GRILL NACH WAHL

GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY

TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)

FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN

KINGFISH (FOS) AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE  
MIT SHITAKE UND CHAMPIGNONS

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH

POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR GEBRATEN

TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM  
FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER

„YAKINIKU“ STREIFEN VOM RINDS-ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT

ENTRECÔTE „JAPANISCHE ART“

### HAPPY LANDING

JAPANISCHE DESSERT-VARIATION  
AUSWAHL JAPANISCHER LECKEREIEN

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS UNSERE  
ENTDECKUNGSREISE AUSSCHLIESSLICH  
ZU DEN ÖFFNUNGSZEITEN  
DES RESTAURANTS «TAISHI» ERHÄLTlich IST.

MENÜ FR. 99.50

ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUSHI, HAUPTGERICHT UND  
DESSERT FR. 76.00



## 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 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

