

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, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

CHASSELAS DE GENÈVE AOC LES GRAYINES	5.50
CHARDONNAY AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.60
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.00

JAPANISCHE EMPFEHLUNG

«SOL LUCET KOSHU» KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.10
---	------

ROSÉ

«OÏL-DE-PERDRIX» AOC CHÂTEAU D'AUVERNIER, NEUCHÂTEL	9.30
--	------

ROTWEIN

«LE SECRET» ASSEMBLAGE ROUGE VPS BATAILLARD, VAUD	5.70
«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT ANGELO DELEA, LOSONE	6.00
SYRAH VON SALGESCH AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.20

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

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL. %	10CL	9.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL. %	10CL	12.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	13.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL. %	10CL	14.80

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 GRÜNTÉE UND YUZU	4.5%	7.50

JAPANISCHE TEESORTEN 日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTÉE)	6.80
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTÉE)	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»

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

fassbind
hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

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» ERHÄLTICH. 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

DIENTAG 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 BUCHWEIZENNUDELN	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

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

SASHIMI WINTERVARIATION

SASHIMI VARIATION
AUF MARINIERTEM KIMCHI-WIRSING
GEPICKELTEN RANDEN

ALS VORSPEISE 18.50
ALS HAUPTGERICHT 32.00

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

ALLERGIEEN 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



Wir kochen
mit BIOGAS



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 RIESENKRETTEN (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 RIESENKRETTEN) 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» ERHÄLTICH 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

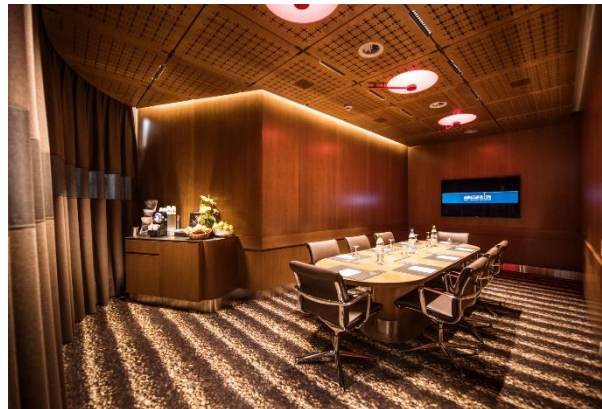
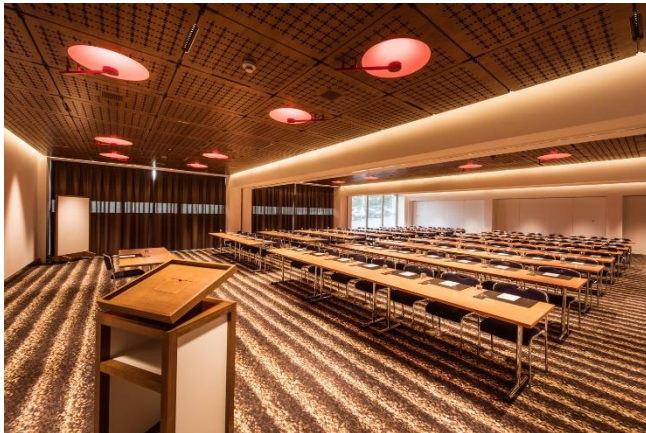


Thomas Kübli
Direktor



PLANEN SIE EINEN ANLASS?

ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME

B. Hoxha

IHRE BUJARE HOXHA
SEMINAR- UND BANKETTLITERIN



031 370 99 99 / BANKETTBERN@FHOTELS.CH / WWW.FGASTRO.CH

