



SCHAUMWEINE «CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	1DL 9.00
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE CHARDONNAY CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
«SOLARIS» BIOWEIN WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	8.80
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.30
ROSÉ "ŒIL-DE-PERDRIX" CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
ROTWEIN «MARENGO» MERLOT SYIZZERA IGT ANGELO DELEA, LOSONE	6.30
«MAGALI» AOC MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.80
PINOT NOIR AOC WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	10.30
EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.	

SAKE	お酒		
TOKI IRETSU	15.0 VOL.%	10CL	10.00
SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL.%	10CL	13.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	16.5 VOL. %	10CL	14.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL.%	10CL	15.80
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 YUL.%		

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール			
KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80	
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80	
SAPPORO	4.7%	7.80	
"IKI YUZU" ORGANISCHES BIER MT GRÜNT	4.5% FEE UND YUZU	7.80	

JAPANISCHE TEESORTE 日本茶	ΞN
JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.70









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
"HAMACH!" - 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 GEMSCHT)	
"SUSHI MATSU" (18 STÜCK GEMISCHT)	34.50
"SUSHI KOTOBIKI" (24 STÜCK GEMSCHT)	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	

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 MT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE UND WASABI

ALS VORSPEISE 18.00 / ALS HAUPTGERICHT 30.00

SUSHI À DISCRETION

DIENSTAG BIS FREITAG YON 12.00 - 14.00H TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN



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

VORSPEISEN





SALATE

サラダ

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME 9.50

JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI 16.00

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME 19.50

 ${\tt UND\;KURZ\;GEBRATENEM\;THUNFISCH\,(FOS)}$

DIE JAPANISCHEN SALATE WERDEN MIT SESAM-DRESSING SERVIERT

TEMPURA

天ぷら

RIESENKREVETTEN UND GEMÜSE

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

RIESENKREVETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

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

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMTARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

SUPPEN

スープ

TRADITIONELLE MISO-SUPPE 8.50 MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE

SOBA-NUDELSUPPE 12.50 JAPANISCHE SOJA-BRÜHE

MIT BUCHWEIZENNUDELN

JAPANISCHE YORSPEISEN-YARIATION 日本の前菜

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

19.50

SASHIMI FRÜHLINGSVARIATION

SASHIMI VARIATION SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPARGELSAMOSAS

ALS YORSPEISE 22.00 ALS HAUPTGERICHT 36.00

JAPANISCHE UDON-NUDELN

うどん

UDON

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

HAUPTGERICHT 25.00

UDON

MIT TERIYAKI YON DER POULETBRUST SERVIERT IN SOJA-BRÜHE MIT SHIITAKE UND GEMÜSE

HAUPTGERICHT 29.00









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
	0ZEKI (180G)	31.50
	YOKOZUNA (250G)	36.00
KALBSTEAK	SEKIWAKE (120G)	39.00
	0ZEKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
RINDS-ENTRECÔTE	SEKIWAKE (120G)	39.00
	<i>0Z</i> EKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
RINDSFILET	SEKIWAKE (120G)	48.50
	<i>0Z</i> EKI (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 42.00 AN ZITRONEN-SOJASAUCE TERIYAKI YOM LACHSFILET (LABEL ROUGE) 39.50 FILET YOM THUNFISCH (FOS) 45.00 MIT LIMETTEN GEBRATEN GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) 45.00 FLAMBIERT MIT BRANDY KINGFISH (FOS) YOM TEPPAN-HERD 46.00 MIT SHIITAKE UND CHAMPIGNONS AN WÜRZIGER ZITRONEN-SOJASAUCE WÜRFEL YON JAPANISCHEM TOFU 29.00 MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH **POULARDENBRUST** 31.50 MIT BIRNE. SESAM UND CHOYA-LIKÖR TERIYAKI YON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM 41.00 FLAMBIERT MIT GRAND-MARNIER "YAKINIKU" 40.00 GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT "SURF AND TURF" 60.00 (RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN) MIT SESAM- UND YAKINIKU-SAUCE

ALLE TEPPANYAKI-GERICHTE

SERVIEREN WIR MT VERSCHIEDENEN SAUCEN, JAPANISCHEM GEMÜSE, GEDÄMPFTEM REIS UND TSUKEMONO.

JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE





BOARDING

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI YOM 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 RIESENKREVETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY

TERIYAKI YOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)

FILET YOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN

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

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH

POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR GEBRATEN

TERIYAKI YON 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







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!











IHRE BUJARE HOXHA SEMINAR- UND BANKETTLEITERIN



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

