

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H

CUISINE SANS
FRONTIÈRES

AMBASSADOR / BERN

WEINE IM OFFENAUSCHANK**SCHAUMWEINE****1DL**

«CORDON RO» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	9.20
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

CHARDONNAY AOC	7.90
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«SOLARIS» BIOWEIN	8.80
WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	
«IL SAUVIGNON» DOC	9.30
ANGELO DELEA, LOSONE	

ROSÉ

„ŒIL-DE-PERDRIX“	7.90
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

ROTWEIN

GAMARET DE GENÈVE AOC	6.90
LES PERRIÈRES, PEISSY	
«TERRE ALTE» DOC	8.60
MERLOT	
FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	
CORNALIN VON SALGESCH AOC	9.90
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

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

SAKE お酒

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

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“	4.5%	7.80
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTÉE UND YUZU		

JAPANISCHE TEESORTEN**日本茶**

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTÉE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTÉE)	7.70

Sämtliche Preisangaben verstehen sich
in Schweizer Franken («CHF»)
inklusive 8.1 % MwSt.

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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
„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

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



KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



VORSPEISEN

SALATE

サラダ

JAPANISCHER SALAT MIT WAKAME 9.50

JAPANISCHER SALAT MIT YAKITORI 16.00

DIE JAPANISCHEN SALATE WERDEN
MIT SESAM-DRESSING SERVIERT

SUPPEN

スープ

TRADITIONELLE MISO-SUPPE 8.50
MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE

MIT YAKITORI-SPIESSLI 15.00

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS,
DASS UNSERE JAPANISCHEN GERICHTE
AUSSCHLIESSLICH ZU DEN
ÖFFNUNGSZEITEN DES
RESTAURANTS «TAISHI» ERHÄLTICH SIND.

JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION

日本の前菜

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI VOM RIND
TAMAGOYAKI UND HAUSGEMACHTES NUKAZUKE,
SURIMI UND TEMPURA-KREYETTE

22.50

TEMPURA

天ぷら

RIESENKREYETTEN UND GEMÜSE
ALS VORSPEISE (JE 3 STÜCK) 19.00

RIESENKREYETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT
ALS VORSPEISE (6 STÜCK) 23.00

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

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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 RIESENKREYETTE AN ZITRONEN-SOJASAUCE	42.00
TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)	39.50
FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN	45.00
GEBRATENE RIESENKREYETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	45.00
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 RIESENKREYETTEN) MIT SESAM- UND YAKINIKU-SAUCE	60.00

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



Wir kochen
mit BIOGAS

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



Sushibar und Steakhouse



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



BOARDING

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI VOM RIND
TAMAGOYAKI UND HAUSGEMACHTES NUKAZUKE
UND TEMPURA-KREYETTE

TAKE OFF

TRADITIONELLE MISO SUPPE
7 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

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

JAPANISCHE ENTDECKUNGSTREISE

日本旅行



MENÜ FR. 99.50

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

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



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

A handwritten signature in blue ink, reading 'R. Straubhaar'.

Rosmarie Straubhaar
Küchenchefin

A handwritten signature in blue ink, reading 'Thomas Kübli'.

Thomas Kübli
Direktor

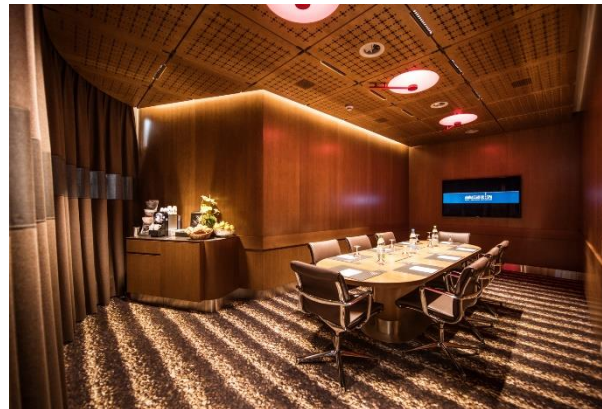
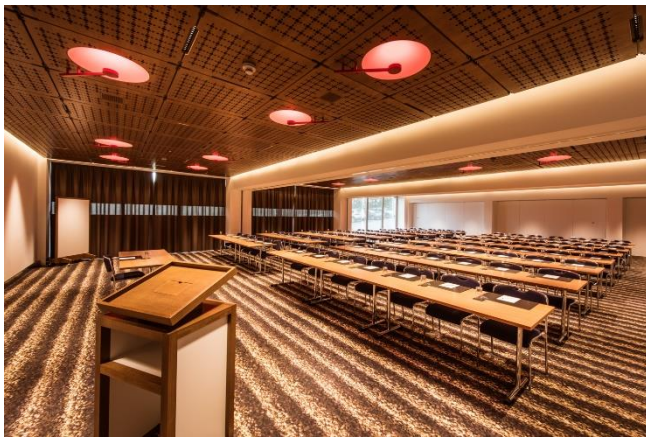


KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00 – 21.30H



PLANEN SIE EINEN ANLASS?

ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME

A handwritten signature in black ink, reading 'M. Burgunder'.

MARC BURGUNDER
LEITER GASTRONOMIE



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

