

**KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN**

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00 - 21.30H



Sushibar und Steakhouse



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES



AMBASSADOR / BERN

### WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	1DL
«CORDON ROU» 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	
«MON BLANC» AOC	7.50
LAFNETSCHA, RIESLING X SYLVANER, PINOT GRIS CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«SOLARIS» BIOWEIN	8.80
WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	
SCHAFISER CHARDONNAY BARRIQUE AOC REBGUT DER STADT BERN	9.50
ROSÉ	
«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX“ AOC REBGUT DER STADT BERN	7.70
ROTWEIN	
GAMARET DE GENÈVE AOC	6.90
LES PERRIÈRES, PEISSY	
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.70
GIORNICO RISERVA ORO»	10.20
MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	

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 GRÜNTEE UND YUZU		

### JAPANISCHE TEESORTEN

#### 日本茶

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



Sushibar und Steakhouse



### 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
„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



Sushibar und Steakhouse



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES



AMBASSADOR / BERN

## 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» ERHÄLTlich I 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

### HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH,  
RINDFLEISCH: IRLAND  
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND,  
YAKINIKU RINDFLEISCH: PARAGUAY/URUGUAY/ARGENTINIEN  
ENTE: FRANKREICH

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEIS-  
TUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.  
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTEN IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER  
FISCHE UND KRUSTENTIERE.

### 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

**KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN**

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



Sushibar und Steakhouse



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES



AMBASSADOR / BERN



## 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



## JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE

日本旅行

### BOARDING

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

### TAKE OFF

TRADITIONELLE MISO SUPPE  
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



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

Rosmarie Straubhaar  
Küchenchefin

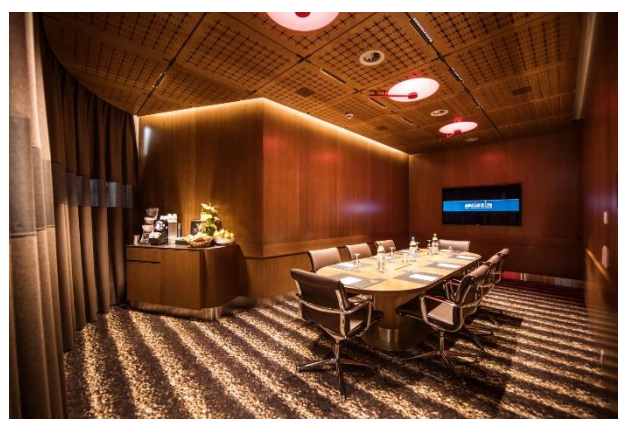
Thomas Kübli  
Direktor



**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



MARC BURGUNDER  
LEITER GASTRONOMIE

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