

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



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES



### WEINE IM OFFENAUSSCHANK

#### SCHAUMWEINE

«CORDON OR» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	1DL 9.20
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

#### WEISSWEINE

CHASSELAS DE GENÈVE	7.00
LES GRAVINES	
SOUVIGNIER GRIS	8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
«MAGALI» AOC	9.90
CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG, PETIT ARVINE CAVE PAPILLON, SALGESCH	

#### ROSÉ

SCHAFISER «OIL-DE-PERDRIX» AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

#### ROTWEIN

«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT ANGELO DELEA, LOSONE	7.50
HUMAGNE ROUGE AOC BELLE VALLÉE,	9.50
BERGSTEIGER, BLAUBURGUNDER AUSLESE REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

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

1DL

### 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

### JAPANISCHE TEESORTEN 日本茶

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

### 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		

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

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



## NIGIRI SUSHI (2 STÜCK)

握り寿司 (二貫)

MARINIERTE ZUCCHETTI	5.00
PEPERONI	5.00
„TAMAGO“ OMELETTE UND NORI	6.20
„IWASHI“ SARDINEN	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
„YASA“ 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

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 GESENNTENEN 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



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

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

### JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION 日本の前菜

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

22.50

### 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 GERICHE  
AUSSCHLIESSLICH ZU DEN  
ÖFFNUNGSZEITEN DES  
RESTAURANTS «TAISHI» ERHÄLTLICH SIND.

### TEMPURA 天ぷら

RIESENKREVETTEN UND GEMÜSE

ALS VORSPEISE (3 KREVETTEN UND 8 STÜCK GEMÜSE) 19.00

ALS HAUPTGERICHT (6 KREVETTEN UND 12 STÜCK GEMÜSE)  
31.50

RIESENKREVETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

ALS VORSPEISE (6 KREVETTEN) 23.00

ALS HAUPTGERICHT (9 KREVETTEN) 36.50

### 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 AUSKÜNFTE 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 GERICHE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH  
BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

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



## TEPPANYAKI

### WÄHLEN SIE IHRE GEWICHTSKLASSE

SEKIWAKE, OZEKI UND YOKOZUNA SIND DIE DREI HÖCHSTEN SAN-YAKU-RÄNGE UND DAMIT DIE TITEL DER BESTEN SUMÖ-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

TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE) 39.50  
FILET VOM THUNFISCH (FOS) 45.00  
MIT LIMETTEN GEBRÄTEN

GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) 45.00  
FLAMBIERT MIT BRANDY

WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU 29.00  
MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH

POULARDENBRUST 31.50  
MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR

TERIYAKI VON 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 MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN,  
JAPANISCHEM GEMÜSE,  
GEDÄMPFTEM REIS UND TSUKEMONO.



Taishi  
Sushibar und Steakhouse  
Wir kochen  
mit Biogas

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

## JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE

日本旅行

MENÜ FR. 99.50  
ALS 3-GANG-MENÜ MIT SUSHI, HAUPTGERICHT UND  
DESSERT FR. 76.00



### BOARDING

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



### 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 RIESENKREVETTEN (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



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

The handwritten signature of Rosmarie Straubhaar.

Rosmarie Straubhaar  
Küchenchefin

The handwritten signature of Thomas Kübli.

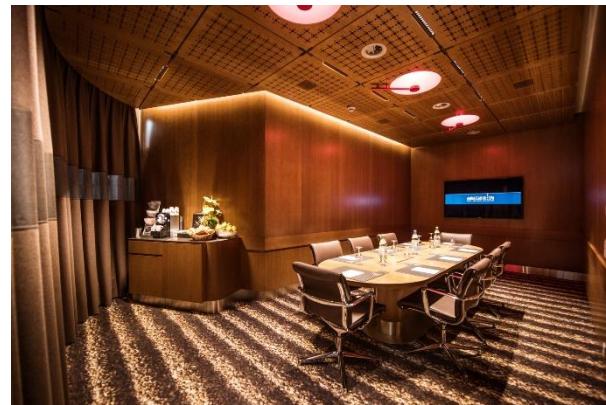
Thomas Kübli  
Direktor



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 KONTAKTAUFAHME

A handwritten signature in black ink.

KRISTIN VOLKWARDT  
DIREKTIONSSASSISTENTIN  
LEITERIN GASTRONOMIE

031 370 99 99 / [BANKETTBERN@FHOTELS.CH](mailto:BANKETTBERN@FHOTELS.CH) / [WWW.FGASTRO.CH](http://WWW.FGASTRO.CH)