

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 ROUGE» 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	
«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
«SOL LUCET KOSHU» KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.40
SOUVIGNIER GRIS REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	8.90
SCHAFISER CHARDONNAY BARRIQUE AOC REBGUT DER STADT BERN	10.00
ROSÉ	
SOMMERTRAUM AOC TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
ROTWEINE	
«CLÉMENCE» AOC GAMAY CAVE DE GENÈVE	7.70
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.70
«MAGALI» AOC MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.90

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 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	7.80

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



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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“ - 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

Taishi 大使

Sushibar und Steakhouse



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

fassbind
hotels.ch
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

JAPANISCHE VORSPEISEN-VARIATION

日本の前菜

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

22.50

SUPPEN

スープ

TRADITIONELLE MISO-SUPPE 8.50

MIT TOFU, SHITAKE UND GEMÜSE

MIT YAKITORI-SPIESSLI 15.00

TEMPURA

天ぷら

RIESENKREYETTEN UND GEMÜSE

ALS VORSPEISE (3 KREYETTEN UND 8 STÜCK GEMÜSE) 19.00

ALS HAUPTGERICHT (6 KREYETTEN UND 12 STÜCK GEMÜSE)
31.50

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

ALS HAUPTGERICHT (9 KREYETTEN) 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 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

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

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
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 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
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
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



Sushibar und Steakhouse



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

Taishi 大使
Sushibar und Steakhouse

 CUISINE SANS FRONTIÈRES

fassbind
hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

PLANEN SIE EINEN ANLASS?

ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME



KRISTIN VOLKWARDT
DIREKTIONSASSISTENTIN
LEITERIN GASTRONOMIE

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