

OPENING HOURS KITCHEN
 MITTAG: 12.00H – 13.30H
 ABEND: 18.00 – 21.30H



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX		IDL
«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

WHITE WINES / VINS BLANCS		
«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER	TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
«SOL LUCET KOSHU»	KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.40
SOUVIGNIER GRIS		8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ		10.00
SCHAFISER CHARDONNAY BARRIQUE AOC	REBGUT DER STADT BERN	

ROSÉ		
SOMMERTRAU AOC	TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70

RED WINES / VINS ROUGES		
«CLÉMENTINE» AOC	GAMAY	7.70
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC	CAVE DE GENÈVE	8.70
«MAGALI» AOC	MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR	9.90
	CAVE PAPILLON, SALGESCH	

SAKE

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

JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“	4.5%	7.80
ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU		

JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	7.70
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	7.00
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.70

All prices are quoted in
in Swiss francs ('CHF')
including 8.1 % VAT.

Toutes les indications de prix s'entendent
en francs suisses (« CHF »)
TVA de 8,1 % incluse.

OPENING HOURS KITCHEN
 MITTAG: 12.00H – 13.30H
 ABEND: 18.00 – 21.30H



SUSHI & SASHIMI

NIGIRI SUSHI (2 PCS)

握り寿司 (二貫)

MARINATED VEGETABLE MARROWS COURGETTES MARINÉES	5.00
SWEET PEPPERS POIVRONS	5.00
„TAMAGO“ OMELETTE AND NORI LEAF OMELETTE ET FEUILLE DE NORI	6.20
„IWASHI“ SARDINELLAS SARDINES	6.70
„IZUMIDAI“ – TILAPIA	6.70
„SAKE“ – SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON	6.90
„TAKO“ OCTOPUS POULPE	6.90
„MAGURO“ – TUNA (FOS) THON	7.80
„EBI“ – JUMBO SHRIMP CREVETTE GÉANTE	7.80
„INARI“ TOFU FILLED WITH RICE AND VEGETABLES TOFU JAPONAIS FARCI DE RIZ SUSHI ET LÉGUMES	9.80

MAKI SUSHI (1 ROLL / ROULEAU)

巻き寿司 (一本 六貫)

„KAPPA“ CUCUMBER CONCOMBRE	8.50
AVOCADO	9.50
„YASAI“ MARINATED VEGETABLES LÉGUMES MARINÉS	9.50
SURIMI ROLL WITH AVOCADO ROULEAU AU SURIMI ET AVOCAT	10.00
„SAKE“ SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON	12.50
„TEKKA“ TUNA (FOS) THON	15.00
„SPICY TUNA“ (FOS) THON MARINÉ PIQUANT	16.00
CALIFORNIA ROLL (FOS)	19.50

VARIATIONS

寿司刺身盛り合わせ

„SUSHI TAKE“ (9 PCS)	21.50
„SUSHI MATSU“ (18 PCS)	34.50
„SUSHI KOTOBIKI“ (24 PCS)	41.00
SASHIMI TAKE“ (SMALL / PETITE)	23.50
SASHIMI MATSU“ (BIG / GRAND)	36.50
SASHIMI-BOAT	84.00
SUSHI-BOAT	86.00
NIPPON-BOAT SUSHI & SASHIMI	90.00

CHIRASHI SUSHI

CHIRASHI SUSHI IS A TYPE OF SUSHI IN WHICH THE CUT INGREDIENTS ARE LOOSELY POURED OVER THE RICE.

CHIRASHI SUSHI EST UN TYPE DE SUSHI DANS LEQUEL LES INGRÉDIENTS COUPÉS SONT SERVIS SUR LE RIZ SUSHI

STARTER / ENTRÉE 18.00
 MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 30.00

ALL YOU CAN EAT
 TUESDAY – FRIDAY 12.00 14.00H
 TRADITIONAL MISO SOUP
 AND SUSHI AS MUCH
 AS YOU CAN EAT
 FR. 42.00 PER PERSON

MARDI – VENDREDI
 12.00 14.00H
 SOUPE MISO ET SUSHI À
 DISCRÉTION
 FR. 42.00 PAR PERSONNE

OPENING HOURS KITCHEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00 – 21.30H



STARTERS / ENTRÉES

JAPANESE SALADS VARIATION JAPONAISE DE SALADE サラダ

JAPANESE SALAD WITH WAKAME	9.50
SALADE JAPONAISE AUX ALGUES «WAKAME»	
JAPANESE SALAD WITH YAKITORI SKEWER	16.00
SALADE JAPONAISE À LA BROCHETTE «YAKITORI»	

OUR JAPANESE SALADS WILL BE SERVED
WITH SESAME DRESSING
NOS SALADES JAPONAISES SONT SERVIES
AVEC UNE SAUCE AU SÉSAME

SOUPS / POTAGES スープ

TRADITIONNAL MISO SOUP	8.50
WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES	
POTAGE MISO TRADITIONNEL	
AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES	
WITH YAKITORI SKEWER	15.00
À LA BROCHETTE «YAKITORI»	

STARTER VARIATION / ASSIETTE D'ENTRÉES 日本の前菜

WAKAME SALAD WITH SURIMI, BEEF-TATAKI,
YAKITORI-SKEWER, SURIMI AND TEMPURA SHRIMP
SALADE AUX ALGUES «WAKAME» ET SURIMI, TATAKI DE BŒUF,
BROCHETTE «YAKITORI», SURIMI
ET CREVETTE TEMPURA
22.50

TEMPURA 天ぷら

JUMBO SHRIMPS AND VEGETABLES CREVETTES GÉANTES ET LÉGUMES

STARTER / ENTRÉE (3 SHRIMPS AND 8 PIECES OF VEGETABLES) 19.00
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (6 SHRIMPS AND 12 PIECES OF VEGETABLES) 31.50

JUMBO SHRIMPS AND WAKAME SALAD CREVETTES GÉANTES ET SALADE AU WAKAME

STARTER / ENTRÉE (6 SHRIMPS) 23.00
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (9 SHRIMPS) 36.50

ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP

OPENING HOURS KITCHEN
 MITTAG: 12.00H – 13.30H
 ABEND: 18.00 – 21.30H



TEPPANYAKI



CHOOSE YOUR WEIGHT

SEKIWAKE, OZEKI AND YOKOZUNA ARE THE THREE HIGHEST SANYAKU RANKINGS FOR THE BEST SUMO WRESTLERS.

LOIN OF PORK	SEKIWAKE (120G)	26.50
	OZEKI (180G)	31.50
	YOKOZUNA (250G)	36.00
BEEF ENTRECÔTE	SEKIWAKE (120G)	39.00
	OZEKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
BEEF FILLET	SEKIWAKE (120G)	48.50
	OZEKI (180G)	56.00
	YOKOZUNA (250G)	62.00

ADDITIONAL SIDE DISH
 FRIED RICE, MILD OR SPICY
 PREPARED ON THE TEPPAN GRILL
 PORTION 6.50

FISH AND MEAT «TEPPANYAKI»

FISH OF THE DAY AND JUMBO SHRIMP ON LEMON-SOY SAUCE	42.00
SALMON TERIYAKI (LABEL ROUGE)	39.50
TUNA FILLET (FOS) FRIED WITH LIMES	45.00
JUMBO SHRIMPS (FOS) FLAMED WITH BRANDY	45.00
DICES OF JAPANESE TOFU WITH GINGER, CHILI AND GARLIC	29.00
POULARD BREAST WITH PEAR, SESAME AND CHOYA-LIQUOR	31.50
DUCKLING BREAST «TEPPANYAKI» WITH ORANGE AND SESAME, WITH GRAND-MARNIER	41.00
„YAKINIKU“ BEEF ENTRECÔTE STRIPS, MARINATED WITH SOY AND MIRIN	40.00
„SURF AND TURF“ BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS WITH SESAME- AND YAKINIKU SAUCE	60.00

ALL TEPPANYAKI DISHES ARE SERVED WITH
 JAPANESE VEGETABLES, STEAMED RICE
 AND TSUKEMONO



Taishi 大使
 Sushibar und Steakhouse
 Wir kochen
 mit BIOGAS

OPENING HOURS KITCHEN
 MITTAG: 12.00H – 13.30H
 ABEND: 18.00 – 21.30H



TEPPANYAKI



CHOISISSEZ VOTRE CATÉGORIE DE POIDS

SEKIWAKE, OZEKI ET YOKOZUNA SONT LES TROIS PLUS HAUTS
 GRADÉS DE SANYAKU ET SONT DONC LES MEILLEURS
 LUTTEURS DE SUMO.

STEAK DE PORC	SEKIWAKE (120G)	26.50
	OZEKI (180G)	31.50
	YOKOZUNA (250G)	36.00
ENTRECÔTE DE BŒUF	SEKIWAKE (120G)	39.00
	OZEKI (180G)	45.00
	YOKOZUNA (250G)	52.50
FILET DE BŒUF	SEKIWAKE (120G)	48.50
	OZEKI (180G)	56.00
	YOKOZUNA (250G)	62.00

SUPPLEMENT

RIZ RÔTI SUR LE TEPPAN ÉPICÉ OU DOUX
 PORTION 6.50

POISSONS ET VIANDE «TEPPANYAKI»

POISSON DU JOUR ET CREVETTE GÉANTE À LA SAUCE AU CITRON ET SOJA	42.00
TERIYAKI DE FILET DE SAUMON (LABEL ROUGE)	39.50
FILET DE THON (FOS) RÔTI AUX LIMETTES	45.00
CREVETTES GÉANTES (FOS) FLAMBÉES AU BRANDY	45.00
DÉS DE TOFU JAPONNAIS AU GINGEMBRE, CHILI ET AIL	29.00
SUPRÊME DE POULARDE AUX POIRES, SÉSAME ET LIQUEUR «CHOYA»	31.50
TERIYAKI DE MAGRET DE CANARD AUX ORANGES ET SÉSAME, AU GRAND-MARNIER	41.00
„YAKINIKU“ AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTIÉES MARINÉES AU SOJA ET «MIRIN»	40.00
„SURF AND TURF“ FILET DE BŒUF ET CREVETTES GÉANTES SAUCE AU SÉSAME ET SAUCE YAKINIKU	60.00

TOUS LES METS TEPPANYAKI

SONT SERVIS AVEC LÉGUMES JAPONAIS,
 RIZ ÉTUVÉ ET TSUKEMONO



Wir kochen
 mit BIOGAS

JAPANESE JOURNEY 日本旅行



VOYAGE JAPONAIS 日本旅行

BOARDING

LEAFY SALADS WITH WAKAME, BEEF-TATAKI
TAMAGOYAKI AND HOMEMADE NUKAZUKE
AND TEMPURA SHRIMP

TAKE OFF

TRADITIONAL MISO SOUP WITH FRIED YAKITORI SKEWERS

STOPOVER

VARIATION OF SUSHI AND SASHIMI SERVED WITH WASABI AND GARI

SHOW TIME

ONE TEPPANYAKI DISH OF YOUR CHOICE

ROASTED JUMBO SHRIMPS (FOS) FLAMED WITH BRANDY

SALMON TERIYAKI (LABEL ROUGE)

TUNA FILLET (FOS) FRIED WITH LIMES

DICES OF JAPANESE TOFU WITH SOY, GINGER, CHILLI AND GARLIC

POULARD BREAST WITH PEAR, SESAME AND JAPANESE PLUM LIQUOR

TERIYAKI OF DUCKLING BREAST WITH ORANGE AND SESAME
WITH GRAND-MARNIER

„YAKINIKU“ STRIPS OF BEEF ENTRECÔTE MARINATED WITH SOY AND MIRIN
ENTRECÔTE „JAPANESE STYLE“

HAPPY LANDING

CHOICE OF OUR SWEETS

MENU FR. 99.50

AS 3 COURSE MENU WITH SUSHI, MAIN COURSE AND DESSERT FR. 76.00

BOARDING

FEUILLES DE SALADE AUX ALGUES «WAKAME», TATAKI DE BŒUF,
TAMAGOYAKI ET NUKAZUKE «MAISON»
ET CREVETTE TEMPURA

TAKE OFF

POTAGE MISO TRADITIONAL BROCHETTE «YAKITORI»

STOPOVER

VARIATION DE SUSHI ET SASHIMI, WASABI ET GARI

SHOW TIME

UN PLAT DU TEPPAN GRILL AU CHOIX

CREVETTES GÉANTES (FOS) FLAMBÉES AU BRANDY

TERIYAKI DE FILET DE SAUMON (LABEL ROUGE)

FILET DE THON (FOS) RÔTI AUX LIMETTES

DÉS DE TOFU JAPONAIS AU GINGEMBRE, CHILI ET AIL

SUPRÊME DE POULARDE AUX POIRES, SÉSAME ET LIQUEUR « CHOYA »

TERIYAKI DE MAGRET DE CANARD AUX ORANGES ET SÉSAME
AU «GRAND-MARNIER»

„YAKINIKU“ AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES AU SOJA ET «MIRIN»
ENTRECÔTE À LA JAPONAISE

HAPPY LANDING

CHOIX DE NOS DESSERTS JAPONAIS

MENU FR. 99.50

3 PLATS (SUSHI, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT) FR. 76.00

OPENING HOURS KITCHEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



Pêche durable

Chers clients

La qualité et la fraîcheur de nos ingrédients crus, tel que le poisson et les crustacés, sont notre priorité. Cependant, en plus de ces deux facteurs, un autre est particulièrement important pour nous: une pêche durable et écologique.

C'est pourquoi, dans la mesure du possible, nos produits viennent d'élevages ou de pêche durables. Les espèces de poissons menacées sont bannies de notre menu. Pour cette raison, nous ne servons plus le populaire plat d'anguille «Unagi», aussi bien que les produits de la pêche hauturière. La pêche hauturière utilise des chaluts, qui détruisent les habitats des animaux et des poissons. La plupart des produits que nous offrons sont certifiés FOS. En outre, nous prenons en compte le label «MSC», «Label Rouge» et «Loch Duart».

Poissons et crustacés certifiés avec ce label sont soumis à de contrôles stricts et avec le respect des méthodes de pêches. Avec le poisson d'élevage, il y a une attention particulière portée à la méthode d'alimentation, les animaux sont gardés d'une façon appropriée à leur espèce.

Par cette philosophie, nous espérons être capables d'offrir à nos clients, des produits de première classe, à des prix justes mais surtout à des conditions équitables.

Bon appétit

Sustainable Fishing Dear guests

Regarding our fish and crustaceans the quality and freshness of the raw products is our main priority. However besides these two factors, another is particularly important to us: Sustainable and ecologically friendly fishing. For this reason, wherever possible, our products come from farmed or sustainable fishing. Threatened species of fish have been banished from our menu. For this reason we will no longer be serving our popular eel dish "Unagi", as well as products from deep-sea fishing. Deep-sea fishing uses trawl nets destroying the habitats of the animals and fish that reproduce very slowly.

Most of the products we offer are certified through "Friend of the Sea" (FOS). Furthermore we take into account products with the labels: "Marine Steward-ship Council" (MSC), "Label Rouge" and "Loch Duart". Fish and crustaceans products certified with these labels are subject to strict controls with respect to catch methods, fishing regulations and haulage of wild caught fish. With farmed fish strict attention is paid to feeding methods, density and keeping animals in a way appropriate for their species.

With this philosophy we hope to be able to offer our guests first-class products at fair prices, but particularly with fair conditions. And in 50 years too.

Enjoy your meal