

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00 - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

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

WEISSWEINE

«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	
«SOLARIS» BIOWEIN	8.80
WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	
«LE ZÉPHIR» HEIDA AOC	9.50
LOUIS BERNARD EMERY, AYENT	

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	

ROTWEINE

DÔLE VON SALGESCH AOC 2021	7.70
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«SPIEZER BERGSTEIGER» BLAUBURGUNDER AUSLESE	11.50
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER PRODUKTE
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

KIRINI ICHIBAN LAGER	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



SUSHI ERHALTEN SIE ZU
DEN ÖFFNUNGSZEITEN VOM
TAISHI IN ALLEN BEREICHEN
DES HAUSES.

SUSHI & SASHIMI

NIGIRI SUSHI (2 STÜCK) 握り寿司 (二貫)

MARINIERTE ZUCCHETTI	5.00
PEPERONI	5.00
„TAMAGO“ - OMELETTE UND NORI	6.20
„HIRAME“ - STEINBUTT	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
RAINBOW ROLL (FOS)	19.50

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



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

SUSHI AUS ALLER WELT

世界中から 寿司

TACO SUSHI (3 STÜCK)	13.50
POULET AVOCADO, KABIS UND MANGO	
CRUNCHY ROLL	15.00
TEMPURA KREVETTE, KÜRBIS UND GURKE	
SUSHI PIZZA STYLE (2 STÜCK)	8.50
LACHS, KAPERN UND CHAMPIONS	
REIS-RÖSTI (3 STK)	12.00
EI, THUNFISCH UND AURORA-SAUCE	

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, SASHIMI UND TEMPURA	



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



AMBASSADOR / BERN

VORSPEISEN

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

VORSPEISEN

サラダ

SUNOMONO	10.50
SÜSS-SAUERER GURKENSALAT MIT AJITSUKE TAMAGO UND WAKAME	
JAPANISCHER SALAT	16.00
MIT WAKAME, YAKITORI UND SESAM DRESSING	
JAPANISCHE VORSPEISENVARIATION	22.50
SUNOMONO, TATAKI VOM RIND, TAMAGOYAKI REISRÖSTI MIT THUNFISCH, HAUSGEMACHTES NUKAZUKE MISO AUBERGINE UND TEMPURA-KREVETTE	

SUPPEN

スープ

TRADITIONELLE MISO-SUPPE	9.50
MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE	
MIT YAKITORI-SPIESSLI	16.00

TEMPURA

天ぷら

RIESENKREVETTEN UND GEMÜSE

ALS VORSPEISE (3 KREVETTEN UND 8 STÜCK GEMÜSE)	21.50
ALS HAUPTGERICHT (6 KREVETTEN UND 12 STÜCK GEMÜSE)	33.50

RIESENKREVETTEN MIT KLEINEM WAKAME-SALAT

ALS VORSPEISE (6 KREVETTEN)	24.00
ALS HAUPTGERICHT (9 KREVETTEN)	36.50

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



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)	30.00
	OZEKI (180G)	35.00
	YOKOZUNA (250G)	39.50
RINDS-PETIT TENDER STEAK	SEKIWAKE (120G)	33.00
	OZEKI (180G)	38.00
	YOKOZUNA (250G)	46.00
RINDSFILET	SEKIWAKE (120G)	51.00
	OZEKI (180G)	58.00
	YOKOZUNA (250G)	64.00

ALS ZUSÄTZLICHE BEILAGE

GEBRATENER REIS ODER GEBRATENE NUDELN
MIT GEMÜSE, ZWIEBELN 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	44.00
TERIYAKI VOM LACHSFILET (LABEL ROUGE)	41.50
FILET VOM THUNFISCH (FOS) MIT LIMETTEN GEBRATEN	52.00
GEBRATENE RIESENKREVETTEN (FOS) FLAMBIERT MIT BRANDY	42.50
WÜRFEL VON JAPANISCHEM TOFU MIT INGWER, CHILI UND KNOBLAUCH	29.00
NASU DENGAKU MISO-AUBERGINE	26.00
POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR	34.00
TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT ORANGEN UND SESAM MIT GRAND-MARNIER	43.00
„YAKINIKU“ GEBRATENE STREIFEN VOM ENTRECÔTE MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT	42.00
„SURF AND TURF“ (RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN) MIT SESAM- UND YAKINIKU-SAUCE	69.50

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



Wir kochen
mit BIOGAS

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



JAPANISCHE ENTDECKUNGSREISE 日本旅行



BOARDING

BLATTSALATE MIT WAKAME, TATAKI VOM RIND
TAMAGOYAKI, 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

NASU DENGAKU - MISO-AUBERGINE

POULARDENBRUST MIT BIRNE, SESAM UND CHOYA-LIKÖR GEBRATEN

TERIYAKI VON DER ENTENBRUST MIT GRAND-MARNIER ORANGEN UND SESAM

„YAKINIKU“ STREIFEN VOM RIND MIT SOJA UND MIRIN MARINIERT

HAPPY LANDING

JAPANISCHE DESSERT-VARIATION
AUSWAHL JAPANISCHER LECKEREIEN



MENÜ FR. 99.50

3 GÄNGE NACH WAHL
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 'Schmuda v. V.'.

Christian Schmuda
Küchenchef

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

Thomas Kübli
Direktor

