

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H - 13.30H

DINNER: 18.00 - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX

1DL

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

WHITE WINES / VINS BLANCS

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

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
---	------

RED WINES / VINS ROUGES

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

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

JAPANESE BEER (33CL) ビール BIÈRES JAPONAISES (33CL)

KIRINI ICHIBAN LAGER	0%	6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“ ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.80

JAPANESE TEA 日本茶 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 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

LUNCH: 12.00H – 13.30H

DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



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
„HIRAME“ - TURBOT TURBOT	6.70
„IZUMIDAI“ - TILAPIA TILAPIA	6.70
„SAKE“ - SALMON (LABEL ROUGE) SAUMON (LABEL ROUGE)	6.90
„TAKO“ OCTOPUS OCTOPUS	6.90
„MAGURO“ - THUNFISCH (FOS) THON	7.80
„EBI“ - JUMBO SHRIMPS CREVETTES GÉANTES	7.80
„INARI“ TOFU FILLED WITH RICE AND VEGETABLES TOFU JAPONAIS FARCI DE RIZ SUSHI ET LÉGUMES	9.80

YOU CAN GET SUSHI DURING
TAISHI'S OPENING HOURS IN ALL
AREAS OF THE HOUSE.

VOUS POUVEZ OBTENIR DES SUSHIS PENDANT
LES HEURES D'OUVERTURE DU TAISHI DANS
TOUTES LES ZONES DE LA MAISON.

MAKI SUSHI (1 ROLL / ROULEAU)

巻き寿司 (一本 六貫)

„KAPPA“ CUCUMBER CONCOMBRE	8.50
AVOCADO AVOCAT	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
RAINBOW ROLL (FOS)	19.50

ALL YOU CAN EAT

TUESDAY – FRIDAY
12.00 13.30H

TRADITIONAL MISO SOUP
AND SUSHI AS MUCH
AS YOU CAN EAT

FR. 42.00 PER PERSON

MARDI – VENDREDI
12.00 13.30H

SOUPE MISO ET SUSHI
À DISCRÉTION

FR. 42.00 PAR PERSONNE

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H – 13.30H

DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



SUSHI & SASHIMI 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 PORTION)	23.50
SASHIMI MATSU" (BIG / GRANDE PORTION)	36.50

WORLD OF SUSHI

世界中から 寿司

TACO SUSHI (3 PCS)	13.50
CHICKEN, AVOCADO, BABBAGE AND MANGO <i>POULET, AVOCAT, CHOUX ET MANGUE</i>	
CRUNCHY ROLL	15.00
SHRIMP TEMPURA, PUMPKIN AND CUCUMBER <i>TEMPURA DE CREVETTE, POTIRON ET CONCOMBRE</i>	
SUSHI PIZZA STYLE (2 PCS)	8.50
SALMON, CAPERS AND MUSHROOMS <i>SAUMON, CÂPRES ET CHAMPIGNONS</i>	
SUSHI ROESTI (3 PCS)	12.00
EGG, TUNA AND AURORA SAUCE <i>ŒUF, THON ET SAUCE AURORA</i>	

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.

SUSHI & SASHIMI

FUNE 船

OUR BOATS ARE SUITABLE AS AN APPETIZER
FOR 3-4 PEOPLE OR AS A MAIN COURSE FOR 2 PEOPLE

*NOS BATEAUX CONVIENNENT COMME ENTRÉE POUR 3 À
4 PERSONNES OU COMME PLAT PRINCIPAL
POUR 2 PERSONNES.*

SASHIMI-BOAT	84.00
SUSHI-BOAT	86.00
NIPPON-BOAT	90.00
SUSHI, SASHIMI & TEMPURA	



ALLERGIES ET INGRÉDIENTS

NOUS AVONS UNE GAMME DE PLATS ET D'INGRÉDIENTS SANS ALLERGÈNES. SI VOUS SOUFFREZ D'UNE INTOLÉRANCE OU SOUHAITEZ DES INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS, VEUILLÉZ CONTACTER NOTRE PERSONNEL DE SERVICE. NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS AIDER.

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H - 13.30H

DINNER: 18.00 - 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



AMBASSADOR / BERN

STARTERS / ENTRÉES

STARTERS / ENTREES サラダ

SUNOMONO 10.50
SWEET AND SOUR CUCUMBER SALAD WITH AJITSUKE
TAMAGO AND WAKAME

*SALADE DE CONCOMBRE À L'AIGRE DOUX ET AJITSUKE
TAMAGO ET WAKAME*

JAPANESE SALAD 16.00
WITH WAKAME, YAKITORI AND SESAME DRESSING

*SALADE JAPONNAIS
AU WAKAME, YAKITORI ET DRESSING AU SÉSAME*

STARTER VARIATION 日本の前菜

SUNOMONO, BEEF TATAKI, TAMAGOYAKI
SUSHI ROESTI WITH TUNA, HOMEMADE NUKAZUKE
MISO-AUBERGINE AND SHRIMP TEMPURA

22.50

SOUPS / POTAGES スープ

TRADITIONNAL MISO SOUP 8.50

WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES

ADDITIONNAL YAKITORI-SKEWER 16.00

POTAGE MISO TRADITIONNEL AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES 8.50

AVEC BROCHETTE YAKITORI 16.00

TEMPURA 天ぷら

JUMBO SHRIMPS AND VEGETABLES

CREVETTES GÉANTES ET LÉGUMES

STARTER / ENTRÉE (3 SHRIMPS AND 8 PCS OF VEGETABLES) 21.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (6 SHRIMPS AND 12 PCS OF VEGETABLES) 33.50

JUMBO SHRIMPS AND WAKAME SALAD

CREVETTES GÉANTES ET SALADE AU WAKAME

STARTER / ENTRÉE (6 SHRIMPS) 24.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL (9 SHRIMPS) 36.50

VARIATION D'ENTRÉES 日本の前菜

SUNOMONO, TATAKI DE BŒUF, TAMAGOYAKI
SUSHI ROESTI AU THON, NUKAZUKE MAISON
MISO-AUBERGINE ET TEMPURA DE CREVETTE

22.50

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H – 13.30H

DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



TEPPANYAKI

CHOOSE YOUR WEIGHT

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

LOIN OF PORK	SEKIWAKE (120G)	30.00
STEAK DE PORC	OZEKI (180G)	35.00
	YOKOZUNA (250G)	39.50
RINDS-PETIT TENDER STEAK	SEKIWAKE (120G)	33.00
PETIT TENDER DE BŒUF	OZEKI (180G)	38.00
	YOKOZUNA (250G)	46.00
BEEF FILLET	SEKIWAKE (120G)	51.00
FILET DE BŒUF	OZEKI (180G)	58.00
	YOKOZUNA (250G)	64.00

ADDITIONAL SIDE DISH / SUPPLEMENT

FRIED TEPPANYAKI RICE OR NOODLES
WITH VEGETABLES, ONION AND EGG.

RIZ OU NOUILLES RÔTIS TEPPANYAKI
AUX LÉGUMES, OIGNONS ET ŒUF

PORTION 6.50

ALL TEPPANYAKI DISHES ARE SERVED WITH DIFFERENT SAUCES
JAPANESE VEGETABLES, STEAMED RICE AND NAKAZUKE

TOUS LES METS TEPPANYAKI SONT SERVIS AVEC DES SAUCES DIVERSES
LÉGUMES JAPONAIS, RIZ ÉTUVÉ ET NAKAZUKE

FISH AND MEAT / POISSONS ET VIANDE «TEPPANYAKI»

FISH OF THE DAY AND JUMBO SHRIMP WITH LEMON-SOY SAUCE POISSON DU JOUR ET CREVETTE GÉANTE À LA SAUCE AU CITRON ET SOJA	44.00
SALMON TERIYAKI (LABEL ROUGE) TERIYAKI DE FILET DE SAUMON (LABEL ROUGE)	41.50
TUNA FILLET (FOS) WITH LIMES FILET DE THON (FOS) AUX LIMETTES	52.00
JUMBO SHRIMPS (FOS) FLAMED WITH BRANDY CREVETTES GÉANTES (FOS) FLAMBÉES AU BRANDY	42.50
JAPANESE TOFU DICES WITH GINGER, CHILLI AND GARLIC DÉS DE TOFU JAPONNAIS AU GINGEMBRE, CHILI ET AIL	29.00
«NASU DENGAKU» MISO-AUBERGINE «NASU DENGAKU» AUBERGINE AU MISO	26.00
POULARD BREAST WITH PEAR, SESAME AND CHOYA LIQUOR SUPRÊME DE POULET AUX POIRES, SÉSAME ET LIQUEUR «CHOYA»	34.00
DUCKLING BREAST TERIYAKI WITH ORANGE, SESAME ET GRAND-MARNIER TERIYAKI DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, SÉSAME ET GRAND-MARNIER	43.00
«YAKINIKU» BEEF» STRIPS MARINATED WITH SOY AND «MIRIN» «YAKINIKU» AIGUILLETES DE BŒUF RÔTIES MARINÉES AU SOJA ET «MIRIN»	42.00
„SURF AND TURF” BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS WITH SESAME- AND YAKINIKU SAUCE FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES SAUCE AU SÉSAME ET SAUCE YAKINIKU	69.50

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H – 13.30H

DINNER: 18.00 – 21.30H



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



JAPANESE JOURNEY 日本旅行

BOARDING

LEAFY SALADS WITH WAKAME, BEEF-TATAKI, TAMAGOYAKI,
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

NASU DENGAKU - MISO-AUBERGINE

POULARD BREAST WITH PEAR, SESAME AND JAPANESE PLUM LIQUOR

TERIYAKI OF DUCKLING BREAST WITH ORANGE, SESAME AND «GRAND-MARNIER»

„YAKINIKU“ BEEF STRIPS MARINATED WITH SOY AND «MIRIN»

HAPPY LANDING

CHOICE OF OUR JAPANESE SWEETS

MENU FR. 99.50

MENU WITH 3 COURSES OF YOUR CHOICE FR. 76.00

BOARDING

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

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

NASU DENGAKU - AUBERGINE AU MISO

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

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

„YAKINIKU“ AIGUILLETES DE BŒUF MARINÉES AU SOJA ET «MIRIN»

HAPPY LANDING

CHOIX DE NOS DESSERTS JAPONAIS

MENU FR. 99.50

MENU DE 3 COURS À VOTRE CHOIX FR. 76.00

OPENING HOURS KITCHEN

LUNCH: 12.00H – 13.30H

DINNER: 18.00 – 21.30H



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

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 SERVIRONS 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