

## VORSPEISEN KALT / ENTRÉES FROIDES

- 3) Algensalat aus Wakame  
*Salade d'algues de wakame*



Fr. 10.00

- 64) Adamame, warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen  
*Adame, harocots japonais, salé légèrement*



Fr. 8.50

- 4) Lachs- oder Tunfisch Tatar auf Avocado  
*Tartare « saumon ou thon marinée » avec avocat*



Fr. 19.00

## VORSPEISE WARM / ENTRÉES CHAUDES

- 1) Miso Suppe  
*Miso soupe*

Fr. 9.00

- 2) Hausgemachte Ravioli Suppe „Gyoza“  
*Soupe aux raviolis maison „Gyoza“*



Fr. 14.00

- 51) Hausgemachte Ravioli gedämpft „Gyoza“  
*Raviolis vapeurs maison „Gyoza“*



Fr. 15.00

5 Stück/ 5 pièces

- 52) Hausgemachte Ravioli frittiert „Gyoza“  
*Raviolis frits maison „Gyoza“*



Fr. 15.00

5 Stück/ 5 pièces

# SASHIMI

---

5 Streifen  
5 tranches

5) Lachs  
*Saumon*



Fr. 16.00

6) Thunfisch  
*Thon*



Fr. 18.00

7) St. Jakobsmuscheln  
*Coquille Saint Jacques*



Fr. 20.00

8) Aal  
*Anguilles*

Fr. 20.00

9) Krevetten  
*Crevettes*



Fr. 18.00

11) Bielersee Felchenfilets  
*Filets de bondelle du Lac de Bienne*



Fr. 18.00

## NIGIRI SUSHI

---

2 Streifen  
2 tranches

12) Lachs

*Saumon*



Fr. 8.00

13) Thunfisch

*Thon*



Fr. 9.00

14) St. Jakobsmuscheln

*Coquilles Saint Jacques*



Fr. 10.00

15) Aal

*Anguille*



Fr. 10.00

16) Krevetten

*Crevettes*



Fr. 9.00

18) Bielersee-Felchenfilet

*Filet de bondelle du Lac de Bienna*



Fr. 9.00

19) Japanisches Omelett

*Omelette japonaise*



Fr. 7.00

44) Avocado

*Avocat*



Fr. 8.00

60) Inari, mit Reis gefüllte süssliche Tofutaschen

*Inari, tofu douce fourrée au riz*



Fr. 8.00

## CALIFORNIA ROLLS

---

8 Stück  
8 pieces

37) Lachs, Avocado, Sesam  
*Saumon, avocat, sésame*



Fr. 14.00

45) Lachs, Avocado, Tobiko  
*Saumon, avocat, tobiko*

Fr. 14.00

38) Thunfisch, Avocado, Sesam  
*Thon épicé*

Fr. 14.00

43) Frittierte Krevetten, Salat, pikante Sauce  
*Tempura de crevettes, salade, sauce épicé*



Fr. 14.00

39) Krevetten, Avocado, Gurke, Tobiko  
*Crevettes, Avocado, concombre, tobiko*

Fr. 15.00

40) Gemüse, Sesam  
*Légumes, sésame*

Fr. 12.00

## CALIFORNIA ROLLS SPECIAL „BÄREN“

---

8 Stück  
8 pieces

41) Eglifilets gebacken, Tartar Sauce  
*Perches frits, sauce tartare*



Fr. 19.00

42) Bielersee Hecht, gebraten, provenzalische Kräuter  
*Brochet du Lac de Bienne à la provençale*

Fr. 19.00

## RAINBOW ROLLS

---

8 Stück

8 pieces

### 56) Lachs, Avocado

*Saumon, avocat*

Fr. 24.00



### 57) Lach, Avocado, Mango

*Lachs, avocet, mangue*

Fr. 25.00



### 58) Thunfisch, Avocado

*Thon. avocat*

Fr. 25.00



### 59) Vegetarisch (Avocado, Mango, japanische Omlette)

*Végétarienne (avocat, mangue, omlette japonaise)*

Fr. 21.00



## GUNGAN

---

2 Stück  
2 pieces

- 20) Lachs und frische Kräuter  
*Saumon et fines herbes*



Fr. 9.00

- 21) Thunfisch, pikant  
*Thon épice*

Fr. 10.00

- 22) St. Jakobsmuscheln, mariniert  
*Coquille Saint Jacques marinées*

Fr. 12.00

- 23) Bielersee Hecht, gebraten  
*Brochet du Lac de Bienne*

Fr. 12.00

- 24) Tobiko  
*Oeufs de tobiko au yuzu*



Fr. 10.00

## MAKI SUSHI

---

6 Stück  
6 pieces

- 25) Lachs  
*Saumon*



Fr. 8.00

- 26) Thunfisch  
*Thon*



Fr. 9.00

- 27) Vegetarisch (Gurke oder Wakame Salat)  
*Végétarienne (Concombre ou salade wakame)*

Fr. 6.00

- 63) Vegetarisch (Avocado oder Mango)  
*Végétarienne (avocat ou mangue)*



Fr. 7.00

- 28) Lachs, gewürzt  
*Saumon épice*

Fr. 9.00

- 29) Thunfisch, pikant  
*Thon épice*

Fr. 10.00



**30) Lachs, Frischkäse, Avocado**  
*Saumon, fromage frais, avocet*

**Fr. 16.00**



**32) Bielersee Hechtfilet, provenzalische Sauce, Gurke**  
*Filet de broche du Lac de Biemme, sauce provençale, concombres*

**Fr. 16.00**



**31) Thunfisch, pikant, Avocado**  
*Thon épicé, avocat*

**Fr. 16.00**



**33) Eglifilets gebacken, Tartare Sauce, Avocado**  
*Perches frits, sauce tartare, avocat*

**Fr. 16.00**



**49) Krevetten gedämpft, Krevetten frittiert, Avocado**  
*Crevettes vapeurs, crevettes frits, avocat*

Fr. 24.00



**50) Aal, japanische Omelette, Gurke, gesüsste Sojasauce**  
*Anguille, omelette japonaise, concombre, Soja sauce sucrée*

Fr. 24.00



**61) Thunfisch pikant Gurke**  
*Thon épicé, concombre*

Fr. 19.00



**62) Vegetarisch – japanisches Omelette, Mango, Avocado**  
*Végétarien – omelette japonaise, mangue, avocat*

Fr. 18.00





## KOMBINATION/ COMBINAISON

---

1 Personen

1 personens

46) 6 Maki Lachs, 1 Nigigri Thunfisch, 1 Nigiri Krevette, 1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Jacobsmuschel,  
1 Nigiri Felchen, 1 Nigiri Omlett Fr. 34.00

*6 Maki saumon, 1 Nigiri thon, 1 Nigiri Crevette, 1 Nigiri Saumon, 1 Nigiri St. Jacques,  
1 Nigiri dorade, 1 Nigiri omelette*

2 Personen

2 personens

47) 6 Maki Lachs, 6 Maki Thunfisch, 6 carlifonia rolls Eglit und Tartar Sauce,  
6 carlifonia rolls Vegetarisch, 6 Nigiri Sushi Auswahl, 6 Sashimi Auswahl Fr. 87.00

*6 Maki saumon, 6 Maki thon, 6 carlifonia rolls perche et sauce tartare,  
6 california rolls vegetariens, 6 nigiri sushi, 6 sashimi*

## MENU OMAKASE (Wahl vom Chef / choix du chef)

---

60 Stück

60 pieces

48) Sushi, California rolls, Sashimi, Maki Fr. 138.00

*Sushi, California rolls, Sashimi, Maki*



-lichen Dank an unsere Urproduzenten



***Merci à nos producteurs***

---

### **Bielerseefische**

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Täglich frisch  
(6 x pro Woche) von unserem Berufsfischer in  
dritter Generation.

### **Butter und Käse**

Familie Marcel Bühler, Métairie  
Rägiswald, Courtelary

### **Bio-Eier**

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof  
Twann

### **Poissons du lac de Bienne**

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Livraison  
journalière (6 x par semaine) de notre pêcheur  
professionnel en 3ème génération.

### **Beurre et Fromage**

Familie Marcel Bühler, Métairie du Bois  
Raiguel, Cortelary

### **Oeufs Bio**

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof  
Twann

## GETRÄNKE / BOISSON

---

### WEIN / VIN

#### Weisswein

Twanner „Bärewy“

1dl	2dl	3dl	5dl
4.70	9.40	14.10	23.00

#### Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix „Bärewy“

5.90	11.80	17.70	29.50
------	-------	-------	-------

#### Rotwein

Twanner „Bärewy“

5.90	11.80	17.70	29.50
------	-------	-------	-------

#### Pflaumenwein

Taka Plum, boshi Liquer

6.50 (Flasche 36.50)

### BIER / BIÈRE

Egger spezial „Albertus“

**33cl**

iKi Bier 4.5% mit grünem Tee

4.80

Sapporo Bier 5%

6.50

Asahi, Super „DRY“

6.50

6.50

### SAKE

Sake Junmai Ginjo (kalt / froid, 3dl)

36.80

Sake Kimoto Junma (kalt / froid, 3dl)

57.50

Sake Koshu Masamune (warm / chaud)

**2.5dl**      **3.5dl**

11.20

15.70

### TEE / THÉ

Japanischer Grüner Tee / *thé verte japonais*

Kännchen / burette

9.50

Jasmin Tee, eine Blüte / *thé de jasmin, une floraison*

9.50



# DESSERTS

## GLACÉS

Preis pro Kugell/ prix par boule

<b>200) Grüntee</b> <i>Thé vert</i>	Fr. 3.60
<b>Vanille</b> <i>Vanille</i>	Fr. 3.60
<b>Schokolade</b> <i>Chocolat</i>	Fr. 3.60
<b>Erdbeer</b> <i>Fraise</i>	Fr. 3.60

## SORBETS

Preis pro Kugell/ prix par boule

<b>Birne</b> <i>Poire</i>	Fr. 3.60
<b>Zitrone</b> <i>Citron</i>	Fr. 3.60
<b>Mango</b> <i>Mangue</i>	Fr. 3.60

## Bubbies

Glacé im Reisteigmantel – *Glace en crêpes de riz*

<b>Pistazie</b> <i>Pistache</i>	Fr. 5.50
------------------------------------	----------



<b>Kirschblüte</b> <i>Fleur de cerise</i>	Fr. 5.50
--	----------



<b>Mango</b> <i>Mangue</i>	Fr. 5.50
-------------------------------	----------

