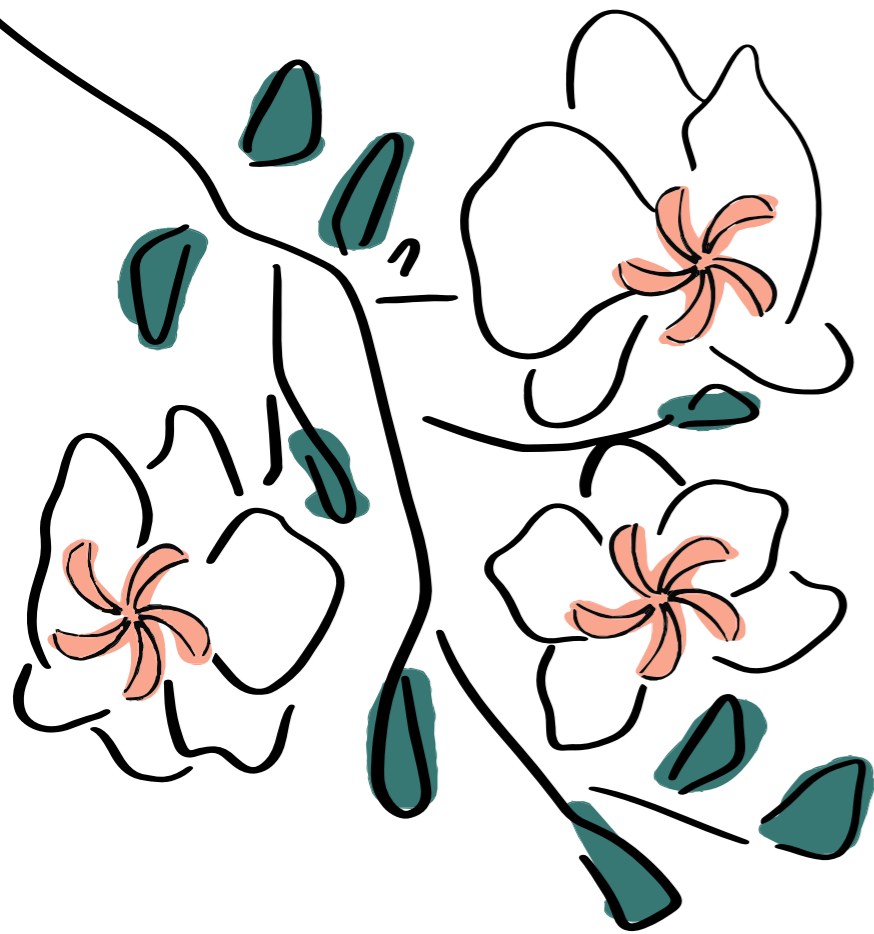


mishio



Taste of Asia

Eine Reise für die Sinne

	Chunjuan Frühlingsrollen Gemüse Sweet & Sour-Dip Frühlingsrollen Poulet Sweet & Sour-Dip	10 / 12
	Tempura Im Tempurateig frittiert Gemüse Soja-Dip Im Tempurateig frittiert Black Tiger Crevetten Soja-Dip	12 / 16
	Samosa Teigtaschen Curry-Gemüsefüllung	10
	Satay Pouletspiess Satay-Erdnussauce	14
	Taste of Asia Variation Auswahl an 4 Vorspeisen für 2 Personen	28
	Yam Woon Sen Glasnudeln Blattsalat Gemüse Chili Erdnüsse	14
	Som Tam Gung Grüner Papayasalat Blattsalat Crevetten Gemüse Chili Erdnüsse	17
	Gemischter Salat Blattsalate Tomaten Karotten Gurken Sesamdressing	11
	Tom Kha Gai Kokossuppe Poulet Zitronengras Ingwer Gemüse Chili	12.5 / HG 25
	Tom Yam Gung Suppe [Nationalgericht] Crevetten Pilze Chili Limette	12.5 / HG 26

	Pad Thai Gung Gebratene Bandreisnudeln Crevetten Poulet Erdnüssen Sojasprossen Frühlingszwiebeln Tamarindsauce	28
	Yasai Yaki Udon Gebratene Udon-Nudeln Shiitake-Pilzen Sojasprossen Kefen Karotten Tofu	25
	Chow Mein Gebratene Nudeln Rindfleisch Gemüse	27.5
	Char Kway Teow Malaysische gebratene Reisnudeln Champignons Karotten Peperoni Thai-Basilikum Sojasprossen	22
	Udon Nudel Suppe Udon-Nudelsuppe Tofu Ei Shiitake Gemüse Kräuter	24
	Miso Udon Suppe Udon-Nudeln Miso Tofu Shiitake Kombu-Algen	24
	Khao Pad Gai Gebratener Reis Poulet Gemüse Ei	25
	Chow Fan Vegi Chinesisch gebratener Reis Gemüse Ei	21

	Pad Kaprow Gai Poulet Chili Thai-Basilikum	26
	Gai Pad Med Mamuang Poulet Cashew-Nüssen	26
	Beef & Ginger Wok Rindfleisch Ingwer	28
	Tofu Teriyaki Tofu Teriyakisauce	25
	Sweet & Sour Gebackene Crevetten Gebackenes Poulet	28 26
	Szechuan Poulet Szechuansauce	26
	Ente „orange“ Knusprige Ente Orangensauce Lauchgemüse	33
	Szechuan Seitan BIO-Seitan Geschnetzeltes Szechuansauce	25
	Currys: Gelb Grün Panaeng Massaman	
	Schärfegrad:      	
	Tofu	25
	Poulet	26
	Rind	28
	Ente	29
	Crevetten	28

Alle Wokgerichte und Currys werden mit Reis serviert.

Fruchtsalat Exotischer Fruchtsalat Mangoglace	11
Glacé „Taste of Asia“ Mango-, Passionsfrucht- und Kokosglace	11
Ananas Frische Ananasscheiben Kokosmilch Kokosglace	11
Banane Gebackene Banane Honigsauce Vanilleglace	11
Mochi-Eis [Littel Moons] Mango Kokos Grüntee geröstete Pistazie Himbeer Schokolade [vegan]	je 4
Glacé Kugel Vanille	3.5
 Sorbet Kugel Zitrone Erdbeer Mango Passionsfrucht	3.5
Ein Traum zum Selbstbauen	11
1. Frucht Apfel Banane Ananas Fruchtsalat	
2. Zubereitung Geschnitten oder im Teig gebacken [bei Fruchtsalat nicht möglich]	
3. Eine Kugel Glacé oder Sorbet Vanille Kokos Passionsfrucht Mango	
 Zitrone Erdbeer	
4. Topping Schokolade Karamell Kokosmilch Mango Himbeer Honig	

Tasse / Kanne	5 8
Sencha / Jasmin Japanischer Grüntee / Jasmintee	
Black Chai Schwarztee Gewürze	
Rooibos Tangerine Rooibos Mandarine	
Jade Oolong Chinesischer halbfermentierter Tee	
Gentle Blue [Bio Earl Grey] Schwarztee Bergamottöl	
Ginger Lemon Dream Kräutertee Ingwer	
Red Kiss [Bio-Früchtete] Holunderbeere Apfel Orange Hibiskus	
Winter Moments Rooibos Orange Süsshholz Zimt	
Teebeutel Gewürztee Cinnamon Spice Pfefferminz Eisenkraut Lindenblüte Kamille	
Kaffee	5
Espresso	5
Milchkaffee	5.3
Doppelter Espresso	6
Latte macchiato	6
Cappuccino	6
Schokolade	5.5
Ovomaltine	5.5

Drinks

Pflaumenwein	10cl	7.5
Sake	10cl	7.5
Sunshine Feeling Prosecco mit Passionsfruchtsirup		11.5
Red Dragon Mishio Prosecco mit Rosenblütensirup		11.5
Flower Feeling Prosecco mit Holundersirup		11.5
Mishio Drink Kreiert von unseren Mitarbeitenden, lassen Sie sich überraschen.		12.5
Prosecco Il Colle Prosecco	10cl / 75cl	9.5 / 64
Appenzeller Quöllfrisch	30cl	5.5
Erdinger Weissbier	50cl	8.5
Singha Thailand	33cl	6.8
Tiger Singapur	33cl	6.8
Sapporo Japan	33cl	6.8
Tsingtao China	33cl	6.8
Appenzeller Leermond Alkoholfrei	33cl	5.5
Grappa di Brunello Riserva 42 % Capanna	2cl	8
Grappa Numero Uno 45 % Plozza	2cl	10.5

Grappa Bier

Mythos Weisse Assemblage VdP Suisse Weine, CH	10cl / 75cl	7 / 46.5
Chardonnay Salento IGT Càntele, I	10cl / 75cl	7.5 / 48
Imperio Pinot Grigio Venezia IGT, I	10cl / 75cl	7.5 / 48
Messmer Riesling Muschelkalk, feinherb Pfalz, D	10cl / 75cl	7.5 / 48
Quinta da Sequeira Branco Douro DOC Códega de Larinho, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, P	10cl / 75cl	8 / 52
Rosato Negroamaro IGP Salento Càntele	10cl / 75cl	7.5 / 48
Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, I	10cl / 75cl	7.5 / 48
Quinta da Sequeira Reserva Douro DOC Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, P	10cl / 75cl	9 / 61
Ticinello Merlot Ticino DOC, Zanini Ligornetto, CH	10cl / 75cl	8 / 52
Paco Garcia Rioja DOC Garnacha, Tempranillo, Rioja, E	10cl / 75cl	7.5 / 48

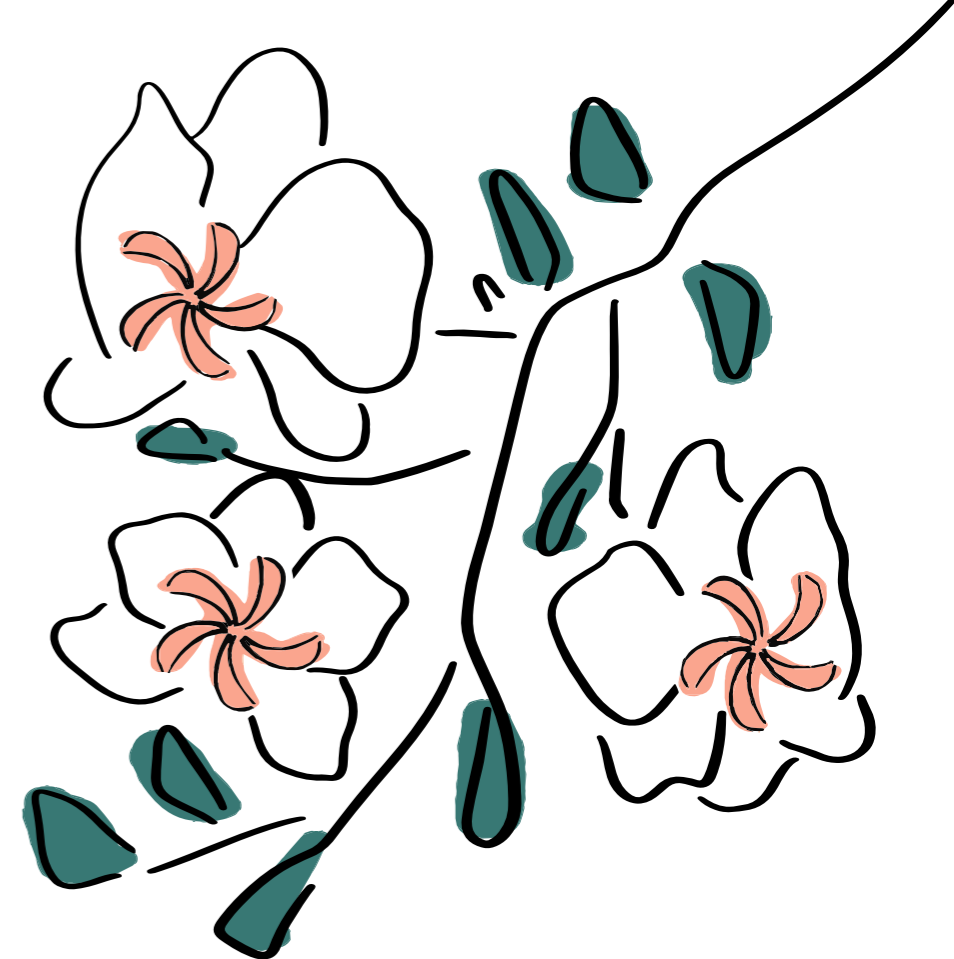
Weisswein

Rosé-

Rot-

Softgetränke

Hausgemachter Iced Tea Ingwer / Hibiskus / Zitronengras	30 cl / 50 cl	5.5 / 7.5
Rhazünser mit Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.9 / 6.8
Henniez blau ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.9 / 6.9
Citro	30 cl	4.9
Coca-Cola	30 cl	4.9
Coca-Cola Zero	33 cl	5.1
Schorle	33 cl	5.1
Rivella rot / blau	33 cl	5.1
Fanta	33 cl	5.1
Tonic / Bitter Lemon	25 cl	4.9
Mango Drink	25 cl	6.5
Orangensaft	25 cl	6.5
Granderwasser belebtes Leitungswasser	30 cl	2.5



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzl. MwSt.



Vegetarisch



Vegan



Schärfe



**Alle Gerichte auch
als Take Away mit
25% Preisreduktion**

Fleischdeklaration

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Poulet- und Rindfleisch. Über die Herkunft weiterer Fleischsorten und Fisch gibt unser Personal gerne Auskunft.

Allergene

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen geben unsere Fachpersonen gerne Auskunft.

Restaurant Mishio Vatterland
Bärenplatz 2, 3011 Bern, T +41 31 313 11 21
vatterland@mishio.ch, mishio.ch