

starters

	Springrolls, Sweet & Sour-Díp	
V+	Gemüse	10
	Poulet	12
	Tempura, Soja-Díp	
V+	Gemüse	12
	Black Tiger Crevetten	16
	Samosa	10
V+	Curry-Gemüsefüllung	
	Satay	14
	Pouletspiess Erdnusssauce	
	Thai Papayasalat 	
	Grüne Papaya Blattsalat Gemüse Erdnüsse	
V+	Tofu	13
	Crevetten	17
	Gemischter Salat	11
V+	Blattsalat Tomaten Rübli Gurken Sesamdressing	
	Taste of Asía	28
	Auswahl an 4 Vorspeisen für 2 Personen	

suppe

	Tom Kha	12.5 / HG 25
	Kokosmilch Zitronengras Gemüse Pilze	
V+	Tofu	
	Poulet	
	Tom Yam	12.5 / HG 26
	Pilze Tomaten Chili Limette	
V+	Tofu	
	Crevetten	
	Udon	HG 24
	Udon-Nudeln Tofu Ei Shiitake Gemüse Sesam	

Alle Preise in CHF und inkl. MWST | vegan = V+

legends

Pad Thaí Gung	28
Gebratene Nudeln Ei Poulet Crevetten Erdnüsse Sojasprossen Frühlingszwiebeln Tamarindsauce	
Pad Kaprow Gaí 	26
Poulet Schlangenbohnen Chilí Thaí-Basilikum	
Sweet & Sour	
Gebackene Crevetten	28
Gebackenes Poulet	26
Yasaí Yakí Udon	25
Gebratene Udon-Nudeln Tofu Shiitake Kefen Rüeblí Sojasprossen	

currys

Gelb | Grün | Panaeng | Massaman

V+ Tofu	25
Poulet	26
Rind	28
Crevette	28
Ente	29

Schärfegrade:  |  | 

Wähle dein gewünschtes Protein und deinen bevorzugten Schärfegrad.
Alle Currys werden mit Reis serviert.

bowl

Poké
Sushi Reis | Mango | Edamame | Rüeblí | Rotkohl | Wakame Salat
Gurke | Sriracha Mayonnaise | Soja-Yuzu-Marínade

V+ geräucherter Tofu	26
Lachs	26
Crevetten	26

wok

Alle Gerichte gibts auch vegan

Pad Med Mamuang

Rüebli | Zwiebeln | Babymais | Pilze | Cashew-Nüsse

Ginger

Rüebli | Zwiebeln | Lauch | Ingwer

Teriyaki

Pak Choi | Rüebli | Kabis | Zucchetti | Teriyakisauce | Sesam

Szechuan

Rüebli | Zwiebeln | Lauch | Szechuansauce

Chow Mein

Gebratene Nudeln | Rüebli | Zwiebeln | Lauch

Khao Pad

Gebratener Reis | Rüebli | Zwiebeln | Lauch | Ei

V+ Bfo-Chunks von Luya aus Bern	26
Poulet	26
Rind	28

Schärfegrade: 🌶️ | 🌶️🌶️ | 🌶️🌶️🌶️

Wähle dein gewünschtes Protein und deinen bevorzugten Schärfegrad. Alle Wokgerichte werden mit Reis serviert (ausgenommen Nudelgerichte).

die ente

Wohl die beste in Bern.

Unsere knusprige Ente nach Peking Art servieren wir klassisch mit gedämpftem Reis, auf Wunsch auch mit gebratenem Reis oder Nudeln, sowie einer Sauce nach Wahl.

gedämpfter Reis	33
gebratener Reis	36.5
gebratene Nudeln	36.5

Saucen: Orange | Teriyaki | Erdnuss

dessert

Banane	11
Gebackene Banane Honígsauce Vanílleglace	
Lauwarmer Brownie	11
Mit einer Kugel Glacé oder Sorbet zur Wahl	
Mochi-Eis (Littel Moons)	je 4
Mango Kokos Grüntee geröstete Pistazie	
Himbeer Schokolade (vegan)	

glacé/sorbet

Glacé «Taste of Asia»	11
Mango-, Passionsfrucht- und Kokosglace	
Glacé Kugel	3.5
Vanille, Kokos, Schwarzer Sesam, Ingwer	
Sorbet Kugel	3.5
V+ Zitrone Erdbeer Mango Passionsfrucht	

tee

Tasse / Kanne

5 / 8

Sencha / Jasmín

Japanischer Grüntee / Jasmíntee

Black Chaí

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-Früchtetee)

Holunderbeere | Apfel | Orange | Hibiskus

Winter Moments

Rooibos | Orange | Süßholz | Zimt

Teebeutel

Gewürztee Cinnamon Spice | Pfefferminze | Eisenkraut | Lindenblüte | Kamille

kaffee

Kaffee / Espresso

5

Milchkaffee

5.3

Doppelter Espresso

6

Latte macchiato / Cappuccino

6

Schokolade

5.5

Ovomaltine

5.5

drinks

Míshío Drínk		12.5
Kreíert von unseren Mitarbeíftenden, lassen Síc sích überraschen.		
Aperol Sprítz		11.5
Prosecco Aperol Soda Orange		
Hugo		11.5
Prosecco Holundersírur Mínze		
Sunshíne Feelíng		11.5
Prosecco mít Passíonsfruchtsírur		
Red Dragon		11.5
Prosecco Rosenblütensírur		
Pflaumenweín	10 cl	7.5
Sake	10 cl	7.5
Prosecco	10 cl / 75cl	9.5 / 64
Il Colle Prosecco		

bíer

Appenzeller	30 cl	5.5
Bärner Müntchí	33 cl	5.5
Bärner Weízen	50 cl	8.5
Appenzeller Leermond	33 cl	5.5
Alkoholfreí		
Sínga Thaílánd	33 cl	6.8
Tíger Síngapur	33 cl	6.8
Sapporo Japan	33 cl	6.8
Tsíngtao Chína	33 cl	6.8

weisswein

Mythos Weisse Assemblage VdP Süsse Weine, CH	10 cl / 75 cl	7 / 46.5
Chardonnay Salento IGT Càntele, I	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Imperío Pínot Grígío Venezía IGT, I	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Messmer Riesling Muschelkalk, feinherb Pfalz, D	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Encruzado Dão DOC Quinta das Marias, Dão, P	10 cl / 75 cl	8 / 52

rosé

Rosato Negroamaro IGP Salento Càntele	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
--	---------------	----------

rot

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri, Apulien, I	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Quinta da Sequeira Reserva Douro DOC Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, P	10 cl / 75 cl	9 / 61
Ticínello Merlot Ticino DOC, Zanini Lígornetto, CH	10 cl / 75 cl	8 / 52
Paco García Rioja DOC Garnacha, Tempranillo, Rioja, E	10 cl / 75 cl	7.5 / 48

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
Cítro	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

degistif

Choya Yuzu Likör Choya Umeshu 14.7 % Japan	2 cl	8
Kizakura Single Malt Whisky Tamba 2024 2nd Edition, 47% Japan	2 cl	10.5

philosophie

Echte Gastfreundschaft kommt von Herzen

Unser zehnköpfiges Team steckt viel Leidenschaft in jedes Detail, um dir eine unvergessliche Zeit zu bereiten.

Für uns zählt jede Begegnung, jeder Moment. Wir lieben den direkten Austausch mit unseren Gästen und tun alles dafür, dass du dich bei uns nicht nur willkommen, sondern zuhause fühlst.

Dein Lächeln ist unser grösstes Kompliment!

Qualität & Regionalität

Im Restaurant Mishio stehen Qualität, Frische und nachhaltiges Handeln an erster Stelle. Unsere asiatischen Spezialitäten werden hauptsächlich mit Schweizer Fleisch zubereitet, um regionale Wertschöpfung und besten Genuss zu garantieren. Gleichzeitig setzen wir auf nachhaltige Alternativen und einen bewussten Umgang mit Ressourcen.

Ein Beispiel dafür ist unsere Zusammenarbeit mit Luya Foods, die fermentierte, pflanzenbasierte Proteinquellen aus Okara herstellen – einem nährstoffreichen Nebenprodukt der Tofu- und Sojamilchproduktion, das so eine sinnvolle Wiederverwendung findet.

Vielfalt für alle – vegane Optionen

Fast alle unsere Gerichte sind auch in einer veganen Variante erhältlich. Mit hochwertigen pflanzlichen Zutaten und innovativen Alternativen sorgen wir dafür, dass alle Gäste bei uns den vollen Geschmack Asiens geniessen können – ganz nach deinen individuellen Vorlieben.

Deklaration | Herkunft

Fleisch: Poulet – Schweiz | Rindfleisch – Schweiz | Ente – Deutschland

Fisch: Aus nachhaltiger Zucht. Crevetten – Vietnam | Lachs – Norwegen

Allergene

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

Alle Gerichte auch als Take Away mit 25% Preisreduktion