starters

Spríngrolls, Sweet & Sour-Díp
V+ Gemüse 10
Poulet 12

Tempura, Soja-Díp
V+ Gemüse 12
Black Tíger Crevetten 16

Samosa 10
V+ Curry-Gemüsefüllung

Satay 14
Pouletspíess | Erdnusssauce

Thaí Papayasalat
Grüne Papaya | Blattsalat | Gemüse | Erdnüsse
V+ Tofu 13
Crevetten 17

Gemíschter Salat 11
V+ Blattsalat | Tomaten | Rüeblí | Gurken | Sesamdressíng

Taste of Asía 28
Auswahl an 4 Vorspeísen für 2 Personen

suppe

Tom Kha 12.5 / HG 25
Kokosmílch | Zítronengras | Gemüse | Pílze
V+ Tofu
Poulet

Tom Yam 12.5 / HG 26
Pílze | Tomaten | Chílí | Límette
V+ Tofu
Crevetten

Udon HG 24
Udon-Nudeln | Tofu | Eí | Shíítake | Gemüse | Sesam

Alle Preíse ín CHF und ínkl. MWST | vegan = V+

legends

Pad Thaí Gung 28
Gebratene Nudeln | Eí | Poulet | Crevetten | Erdnüsse | Soíasprossen | Frühlíngszwíebeln | Tamaríndsauce

Pad Kaprow Gaí 26
Poulet | Schlangenbohnen | Chílí | Thaí-Basílíkum

Sweet & Sour
Gebackene Crevetten 28
Gebackenes Poulet 26

Yasaí Yakí Udon 25
Gebratene Udon-Nudeln | Tofu | Shíítake | Kefen | Rüeblí | Soíasprossen

currys

Gelb | Grün | Panaeng | Massaman

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

Schärfegrade: | |

Wähle deín gewünschtes Proteín und deínen bevorzugten Schärfegrad.
Alle Currys werden mít Reís serví ert.

bowl

Poké
Sushí Reís | Mango | Edamame | Rüeblí | Rotkohl | Wakame Salat
Gurke | Sríracha Mayonnaíse | Soía-Yuzu-Marínade

V+ geräucherter Tofu 26
Lachs 26
Crevetten 26

wok

Alle Gerichte gibts auch vegan

Pad Med Mamuang
Rüeblí | Zwíebeln | Babymaís | Pílze | Cashew-Nüsse

Gínger
Rüeblí | Zwíebeln | Lauch | Ingwer

Teríyakí
Pak Choí | Rüeblí | Kabís | Zucchettí | Teríyakísauce | Sesam

Szechuan
Rüeblí | Zwíebeln | Lauch | Szechuansauce

Chow Meín
Gebratene Nudeln | Rüeblí | Zwíebeln | Lauch

Khao Pad
Gebratener Reís | Rüeblí | Zwíebeln | Lauch | Eí

V+	Bío-Chunks von Luya aus Bern	26
	Poulet	26
	Rínd	28

Schärfegrade: | |

Wähle deín gewünschtes Protein und deínen bevorzugten Schärfegrad. Alle Wokgerichte werden mít Reís serviert (ausgenommen Nudelgerichte).

díe ente

Wohl díe beste ín Bern.

Unsere knuspríge Ente nach Peking Art servíeren wír klassísch mít gedämpftem Reís, auf Wunsch auch mít gebratenem Reís oder Nudeln, sowíe eíner Sauce nach Wahl.

gedämpfter Reís	33
gebratener Reís	36.5
gebratene Nudeln	36.5

Saucen: Orange | Teríyakí | Erdnuss

dessert

Banane 11
Gebackene Banane | Honígsauce | Vanílleglace

Lauwarmer Browníe 11
Mít eíner Kugel Glacé oder Sorbet zur Wahl

Mochí-Eís (Líttel Moons) je 4
Mango | Kokos | Grüntee | geröstete Pístazíe
Hímbeer | Schokolade (vegan)

glacé/sorbet

Glacé «Taste of Asía» 11
Mango-, Passíonsfrucht- und Kokosglace

Glacé Kugel 3.5
Vanílle, Kokos, Schwarzer Sesam, Ingwer

Sorbet Kugel 3.5
V+ Zítrone | Erdbeer | Mango | Passíonsfrucht

tee

Tasse / Kanne	5 / 8

Sencha / Jasmín
Japanischer Grüntee / Jasmíntee

Black Chaí
Schwarztee | Gewürze

Rooíbos Tangeríne
Rooíbos | Mandaríne

Jade Oolong
Chínesischer halbfermentíerter Tee

Gentle Blue (Bío Earl Grey)
Schwarztee | Bergamottöl

Gínger Lemon Dream
Kräutertee | Ingwer

Red Kíss (Bío-Früchtetee)
Holunderbeere | Apfel | Orange | Híbískus

Wínter Moments
Rooíbos | Orange | Süssholz | Zímt

Teebeutel
Gewürztee Cínnamon Spíce | Pfeffermínze | Eísenkraut | Líndenblüte | Kamílle

kaffee

Kaffee / Espresso	5
Mílchkaffee	5.3
Doppelter Espresso	6
Latte macchíato / Cappuccíno	6
Schokolade	5.5
Ovomaltíne	5.5

drínks

Míshío Drínk Kreíert von unseren Mítarbeítenden, lassen Sie sích überraschen.		12.5
Aperol Sprítz Prosecco | Aperol | Soda | Orange		11.5
Hugo Prosecco | Holundersírup | Mínze		11.5
Sunshíne Feelíng Prosecco mít Passíonsfruchtsírup		11.5
Red Dragon Prosecco | Rosenblütensírup		11.5
Pflaumenweín	10 cl	7.5
Sake	10 cl	7.5
Prosecco Il Colle Prosecco	10 cl / 75cl	9.5 / 64

bíer

Appenzeller Leermond alkoholfreí	33 cl	5.5
Felsenau Schümlí alkoholfreí	33 cl	5.5
Appenzeller	30 cl	5.5
Bärner Müntchí	33 cl	5.5
Bärner Weízen	50 cl	8.5
Síngha Thaíland	33 cl	6.8
Tíger Síngapur	33 cl	6.8
Sapporo Japan	33 cl	6.8
Tsíngtao Chína	33 cl	6.8

weísswein

Mythos Weísse Assemblage VdP Suísse Weíne, 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 Ríeslíng Muschelkalk, feínherb Pfalz, D	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Encruzado Dào DOC Quínta das Marías, Dào, P	10 cl / 75 cl	8 / 52

rosé

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

rot

Il Prímítívo del Tarantíno IGT Sette Torrí, Apulíen, I	10 cl / 75 cl	7.5 / 48
Quínta da Sequeíra Reserva Douro DOC Touríga Nacíonal, Touríga Franca, Tínta Amarela, Tínta Roríz, Tínta Barroca, P	10 cl / 75 cl	9 / 61
Tícínello Merlot Tícíno DOC, Zaníní Lígornetto, CH	10 cl / 75 cl	8 / 52
Paco García Ríoja DOC Garnacha, Tempranílló, Ríoja, E	10 cl / 75 cl	7.5 / 48

softgetränke

Hausgemachter Iced Tea Ingwer / Híbískus / Zítronengras	30 cl / 50 cl	5.5 / 7.5
Valser mít Kohlensäure	30 cl / 50 cl	4.9 / 6.8
Eptínger 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
Rívella rot / blau	33 cl	5.1
Fanta	33 cl	5.1
Toníc / Bítter Lemon	25 cl	4.9
Mango Drínk	25 cl	6.5
Orangensaft	25 cl	6.5
Granderwasser belebtes Leítungswasser	30 cl	2.5

degístíf

Choya Yuzu Líkör Choya Umeshu 14.7 % | Japan	2 cl	8
Kízakura Síngle Malt Whísky Tamba 2024 2nd Edítíon, 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.

Deklaratíon | Herkunft

Fleísch: Poulet – Schweíz | Ríndfleísch – Schweíz | Ente – Deutschland
Físch: Aus nachhaltíger Zucht. Crevetten – Víetnam | Lachs – Norwegen

Allergene

Beí Unklarheíten zu Allergenen oder Bedarf an weíterführenden Informatíonen geben unsere Fachpersonen gerne Auskunft.

Alle Gerích̀te auch als Take Away mít 25% Preísreduktíon

mishío