


mjshjo

restaurant & take away


STARTERS

 **Springrolls** **9.50**


Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with vegetables, served with sweet & sour dip*

Chicken Springrolls **9.90**

Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with chicken and vegetables, served with sweet & sour dip*

 **Satay** **13.90**

Pouletspiess, serviert mit Satay-Erdnussauce / *Chicken skewer, served with peanut sauce*


 **Samosa** **9.50**

Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung / *Deep-fried pastry stuffed with vegetables and curry*

Shrimp Tempura **14.90**

Tigerprawns in Tempurateig gebacken, serviert mit Soja-Dip / *Deep-fried tempura shrimps, served with soy sauce dip*

 **Vegetarian Tempura** **11.90**


 Gemüse in Tempurateig gebacken, serviert mit Soja-Dip / *Deep-fried tempura vegetables, served with soy sauce dip*

Starter Plate for two **26.90**


Auswahl an 4 Vorspeisen für 2 Personen / *Choice of 4 starters for 2 people*

SALADS


 **Yam Woon Sen** **12.90**

 Glasnudelsalat Thai Art mit Gemüse
Vegetarian glass noodle salad Thai style

 **Som Tam Gung** **15.90**

 Papayasalat mit Crevetten
Papaya salad with shrimps

 **Mixed Salad** **9.90**

 Mischsalat mit Sesamdressing
Mixed salad with sesame dressing

SOUPS

Tom Kha Gai **23.90**

Kokossuppe Thai Art mit Poulet
11.50
Coconut soup Thai style with chicken


Tom Yam Gung **25.90**

Suppe Thai Art mit Crevetten
11.50
Clear soup Thai style with shrimps

 **Udon Noodle Soup** **22.90**

Udon-Nudelsuppe japanische Art mit Tofu, Ei, Kräutern, Shiitake-Pilzen und Gemüse / *Clear Udon noodle soup Japanese style with tofu, eggs, herbs, shiitake mushrooms and vegetables*

 **Miso Udon Soup** **22.90**

 Misosuppe mit Udonnudeln, Tofu, Shiitake-Pilzen und Kombu-Algen
Miso soup with udon noodles, tofu, shiitake mushrooms and kombu seaweed

Vorspeise / Appetizer

NOODLES

Pad Thai Gung Thai Style 26.90

Gebratene Bandreisnudeln mit Crevetten, Poulet, Erdnüssen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Tamarindsauce

Stir-fried rice ribbon noodles with shrimps, chicken, peanuts, bean sprouts, spring onions and tamarind sauce



Yasai Yaki Udon 23.90

Gebratene Udon-Nudeln mit Shiitake-Pilzen, Sojasprossen, Kefen, Karotten

und Tofu / *Stir-fried Udon noodles with shiitake mushrooms, bean sprouts, sugar peas, carrots and tofu*

Chow Mein Beef 25.90

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und

Gemüse / *Stir-fried noodles with beef and vegetables*



Malaysian 20.90



Rice Noodles

Gebratene Reisnudeln mit Champignons, Karotten, Peperoni, Basilikum, Soja-

und Bambussprossen / *Stir-fried rice noodles*

with mushrooms, carrots, paprika, basil, bean sprouts

and bamboo sprouts

CURRIES

Yellow Curry

Green Curry

Panaeng Curry

Massaman Curry

Tofu / *Tofu* 23.90

Poulet / *Chicken* 24.90

Rind / *Beef* 26.90

Ente / *Duck* 26.90

Crevetten / *Shrimps* 26.90

Alle Curries werden mit Reis serviert.

All curries are served with rice.

Bestellen Sie Ihr Curry mild, mittel oder scharf. / *Order your curry mild, medium or spicy.*

WOK

 **Pad Kaprow Gai** **24.90**

Poulet mit Chili und Thai-Basilikum

Stir-fried chicken with chili and Thai basil

Gai Pad Med Mamuang **24.90**

Poulet mit Cashew-Nüssen

Wok-fried chicken with cashew nuts

Beef & Ginger Wok **26.90**

Rindfleisch mit Ingwer / *Beef with ginger*

 **Tofu Teriyaki** **24.90**


Tofu an Teriyakisauce / *Deep-fried tofu*

served with teriyaki sauce

 **Sweet & Sour** **26.90**

Gebackene Crevetten / *Fried shrimps*

Gebackenes Poulet / *Fried chicken* **24.90**

 **Szechuan** **24.90**

Poulet mit Szechuansauce

Chicken Szechuan style

 **Orange Duck** **30.90**

Knusprige Ente an Orangensauce

auf Lauchbett / *Crispy duck with orange*

sauce and leek

 **Szechuan Seitan** **24.90**

BIO-Seitan Geschnetzeltes mit

Szechuansauce / *Slices of organic seitan with*

Szechuan sauce

Alle Wok-Gerichte werden mit Reis serviert.

All wok dishes are served with rice.

RICE

 **Khao Pad Gai** **23.90**

Gebratener Reis Thai Art mit Poulet,

Gemüse und Ei / *Wok-fried rice Thai style*

with chicken, eggs and vegetables

 **Chow Fun Vegi** **19.90**

Gebratener Reis chinesische Art

mit Gemüse und Ei / *Wok-fried rice Chinese*

style with vegetables and eggs

SPECIAL DRINKS

Pflaumenwein / Plum wine 10 cl **7.50**

Sake 10 cl **7.50**

Sunshine Feeling **11.50**

Prosecco mit Passionsfruchtsaft

Prosecco with passion fruit juice

Red Dragon **11.50**

Mishio Prosecco mit Rosenblütensirup

Mishio Prosecco with syrup of rose petals

Flower Feeling **11.50**

Prosecco mit Holundersirup

Prosecco with elderberry syrup

Mishio Drink **12.50**

Kreiert von unseren Mitarbeitenden, lassen Sie sich überraschen. / *Created from our employees.*

SPARKLING WINE

Il Colle Prosecco 10 cl **9.50**

Veneto, I 75 cl **64.00**

BEER

Feldschlösschen 30 cl **4.90**

Braufrisch

Feldschlösschen 33 cl **5.00**

Alkoholfrei / Non alcoholic

Schneider Weisse 50 cl **8.00**

Singha Thailand 33 cl **6.50**

Tiger Singapur 33 cl **6.50**

Sapporo Japan 33 cl **6.50**

Tsingtao China 33 cl **6.50**

GRAPPA

Grappa di Brunello 2 cl **7.50**

Riserva 42% Capanna

Grappa Numero Uno 2 cl **10.50**

45% Plozza

WHITE WINE

Mythos	10cl	5.90
Weisse Assemblage VdP Suisse Weine, CH	75cl	39.50
Chardonnay Salento	10cl	6.40
IGT Càntele, I	75cl	43.00
Imperio Pinot Grigio	10cl	6.90
Venezia IGT, I	75cl	46.50
Messmer Riesling Muschelkalk, feinherb	10cl	6.90
Pfalz, D	75cl	46.50
Quinta da Sequeira Branco Douro DOC	10cl	6.90
Códega de Larinho, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, P	75cl	46.50

RED WINE

Il Primitivo del Tarantino	10cl	6.40
IGT Sette Torri, Apulien, I	75cl	43.00
Quinta da Sequeira Reserva Douro DOC	10cl	7.60
Touriga Nacional, Touriga Fran- ca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, P	75cl	53.00
Amalaya	10cl	6.90
Gran Altura, Valle Calchaqui Salta, AR	75cl	46.50

Paco Garcia Rioja DOCa	10cl	6.90
Garnacha, Tempranillo, Rioja E	75cl	46.50

SOFTDRINKS

Homemade Iced Tea	30cl	5.50
Ginger / Hibiscus / Lemongrass	50cl	7.00
Rhazünser	30cl	4.50
Sparkling water	50cl	6.80
Arkina blau	35cl	4.80
Still water	50cl	6.80
Citro	30cl	4.50
Coca-Cola	30cl	4.50
Coca-Cola zero	33cl	4.80
Schorle / <i>Apple spritzer</i>	33cl	4.80
Rivella rot / blau	33cl	4.80
<i>Rivella red / blue</i>		
Fanta	33cl	4.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	25cl	4.80
Mango Drink	25cl	6.00
Orangensaft	25cl	6.00
Tomatensaft	25cl	6.00
Granderwasser	30cl	2.00
belebtes Leitungswasser / <i>Grander</i> <i>water, revitalized tap water</i>		

COFFEE

Kaffee / <i>Coffee</i>	4.60
Espresso	4.60
Milchkaffee / <i>Latte</i>	4.60
Doppelter Espresso / <i>Double espresso</i>	5.60
Latte macchiato	5.10
Cappuccino	5.10
Schokolade / <i>Chocolate</i>	5.10
Ovomaltine	5.10

LOOSE-LEAF TEA

Tasse / <i>Cup</i>	4.60
Kanne / <i>Pot</i>	7.50

Sencha

Japanischer Grüntee / *Japanese green tea*

Cherry blossom

Grüntee mit natürlichem Kirschblütenaroma

Green tea with natural cherry blossom aroma

Lemongrass

Grüntee mit natürlichem Zitronengrassaroma

Green tea with natural lemongrass aroma

Jasmintee

 / *Jasmine tea*

Oolong

 Chinesischer halbfermentierter Tee

Chinese half-fermented tea

Earl Grey

Schwarztee mit Bergamottöl / *Black tea with bergamot oil*

Ginger

Schwarztee mit frischem Ingwer / *Black tea with fresh ginger*

Fruit Bomb

Aprikose, Apfel, Orange, Hibiskusblüte

Apricot, apple, orange, hibiscus blossoms

Winter

Zitrusfrüchte, Hagenbutten, Beeren, Zimt

Citrus fruits, rose hips, berries, cinnamon

TEA SACHETS

Tasse / <i>Cup</i>	4.60
Kanne / <i>Pot</i>	7.50

Gewürztee Cinnamon Spice

Spiced tea with cinnamon

Pfefferminz

 / *Peppermint*

Eisenkraut

 / *Verbena*

Lindenblüte

 / *Lime blossom*

Kamille

 / *Camomile*



VEGETARISCH / VEGETARIAN



VEGAN



SCHARF / HOT



OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER
WITHOUT FLAVOUR ENHANCERS

In der asiatischen Küche wird typischerweise mit Geschmacksverstärkern gekocht. / *In Asian cuisine it is very typical that dishes are prepared with taste enhancers.*



FLEISCHDEKLARATION
DECLARATION OF MEAT ORIGIN

Wir sind stolz darauf, Ihnen ausschliesslich Schweizer Poulet und Rindfleisch zu servieren. Über die Herkunft von weiteren Fleischsorten und Fisch informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. / *We are proud to serve you with Swiss chicken and beef. For more information about the origin of fish and other meat types, please ask one of our staff.*

ALLERGENE / ALLERGENS

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen wenden Sie sich an unsere Fachpersonen. / *If you are uncertain about allergens or need more information, you can ask our specialists for help at any time.*

Mishio im Vatterland

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

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen