



Weine im Offenausschank

Weissweine

Tartegnin Grand Cru Auberjonois	10cl 5.20
------------------------------------	--------------

„Mon Blanc“ AOC Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris, Chasselas Cave Papillon, Salgesch	7.00
--	------

„Il Sauvignon“ DOC Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone	7.70
---	------

Rosé

Œil de Perdrix AOC Cave Papillon, Salgesch	8.50
---	------

Rotweine

Bardonnex AOC Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Genève	5.20
--	------

Sommernachtstraum Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch	7.90
---	------

„Giornico“ Riserva Oro Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi, Mendrisio	9.50
--	------

Schaumwein

Charme Spumante Brut Angelo Delea, Losone	10cl 8.00
--	--------------

Taishi Royal Japanischer Pflaumenwein mit Schaumwein	15.00
---	-------

Kir Royal	15.00
-----------	-------

Aperol Sprizz	15.00
---------------	-------

Sake お酒

Jumashu Ozeki	Vol. % 14.8%	10cl 6.00
---------------	-----------------	--------------

Shochikubai Kyoto	13.5%	6.50
-------------------	-------	------

Homare Kirin Junmai Daiginjo	15.6%	13.00
------------------------------	-------	-------

Rihaku Junmai	14.8%	13.50
---------------	-------	-------



Unsere Sommer-Empfehlungen

Hausgemachte Gazpacho Rassige, kalte Suppe aus Spanien serviert mit gebratenen Riesenkrevetten	als Vorspeise mit 3 Krevetten 16.00 als Hauptgericht mit 6 Krevetten 28.00
Gebratene Streifen von der Pouletbrust mit Sojasauce, Zitronengras und Ingwer mariniert serviert mit buntem Blattsalat und Palmherzen Süsskartoffelchips	19.50
Lammkoteletten mit Kräutern und Knoblauch gebraten serviert mit Pitabrot und Tzatziki	36.00
Panierte Pouletbrust-Schnitzel Weissweinsrisotto serviert mit einem kleinen Blattsalat	26.00

Bento – All in One

Was bei uns die Lunch- und Dinner-Boxen, sind in Japan die Bentos. Von der Suppe bis zum Dessert wird alles in einer Box, mit kleinen Fächern unterteilt, serviert.

Unsere Sommer-Bentobox entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch unser Speiseangebot:

Kleine Gazpacho, Salat, Pitabrot mit Tzatziki
Marinierte Pouletbruststreifen mit einer Galette von Basmatireis
Cheesecake im Weckglas

Fr. 39.50

Vegetarisch und Vegan

Bei allen unseren Gerichten können Sie die Fisch- oder Fleischkomponente durch folgende vegane Speisen ersetzen:

Beyond Burger
Veganer Burger auf Erbsen-Basis

Tofu aus biologischem Anbau

Hirse-Galetten

Herkunftsbezeichnungen (falls im Gericht nicht anders erwähnt):

Kalbs- und Schweinefleisch: CH, Poulet: CH, Ente: Frankreich, Rindfleisch: Irland, Lamm: Neuseeland,
Pastrami, Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Salami: CH

Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



Vorspeisen und Salate

Variation von knackigen Blattsalaten 8.00
mit Dressing nach Wahl

Gemischter Salat „Ambassador“ 9.50
mit Dressing nach Wahl

Carpaccio vom Schweizer Rind als Vorspeise 18.00
mit Trüffelöl und Parmesanspänen als Hauptgericht 26.00
garniert mit einem kleinen Salatbouquet

Unsere Salatsaucen

Hausdressing mit Himbeeressig und Haselnussöl,
Italian- oder French-Dressing

Sandwiches und kalte Teller

Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat 7.00
(Schinken, Käse oder Salami)

Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat 9.50
(Pastrami, Bündnerfleisch oder Rohschinken)

Aufschnitteller 12.00
mit Schinken, Salami, Brot und Butter

Käseteller 15.00
Auswahl verschiedener Käsesorten

Bündnerteller 18.00
Bündnerfleisch und Rohschinken

Suppen

Tagessuppe 7.50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem aktuellen Angebot

Curryrahmsuppe 9.50
Blättertiegstange mit Kokosflocken und rosa Pfeffer

Allergien und Inhaltsstoffe

Wir verfügen über ein Angebot an allergiefreien Speisen und Zutaten.

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit leiden oder Informationen über die
Inhaltsstoffe unserer Gerichte wünschen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Wir beraten Sie gerne

Ambassador-Teller

Garniert mit buntem Blattsalat
Marinierte Tomatenscheiben, Mozzarella-Perlen und hausgemachte Speck-Grissini

Fleisch oder Fisch nach Wahl:

Eglifilet im Backteig frittiert	26.00
Gebratene Lachstranche <i>*FAO 27 aus Aquakultur</i>	27.00
Schweinssteak	27.00
Aargauer Poulardenbrust	28.50
Kalbssteak	49.50
Irishes Rinds-Entrecôte	49.50
Tofu-Tranche aus biologischem Anbau	24.00
Pommes Frites als Beilage	4.50

Dazu servieren wir Ihnen:
Kräuterbutter, Knoblauch-Sauerrahmsauce und Früchte-Chutney

** Fanggebiet*





Unsere Desserts

Spezialitäten des Hauses

Hausgemachte Eispralinen 4 Schokoladentrüffel gefüllt mit Glace	6.50
Japanisches Eis-Mochi serviert mit marinierten Kirschen Kleines Grüntee-Muffin	10.50
Cheesecake mit Karamell-Biskuit im Weckglas pochiert Himbeer-Erdbeersorbet	10.50
Kleine Crème Brûlée aromatisiert mit Ingwer serviert mit Sesamglace	11.00

Klassiker und Einheimisches

Tagesdessert Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch verfeinert	9.50
mit Schlagrahm	+ 3.00
	+ 1.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit Bäerner Nidletäfel und Vanilleglace	9.50
Duett von weisser und dunkler Schokolade mit Toblerone-Splittern, garniert mit Früchten	10.50

Kleine Desserts für den „Gluscht“ oder als Verdauungshilfe

Trilogie unserer Früchtesorbets	6.50
Eine Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss „Frangelico-Haselnusslikör“	7.50
Schokoladenglace mit „Säntis Cream-Likör“	7.50
Sorbet Ninja Zitronensorbet mit Japanischem „Choya-Likör“	8.50
Erfrischendes Apfelsorbet mit „Berner Rose Apfelbrand“	9.50

Glace

Glace pro Kugel	3.50
Schlagrahm	+ 1.00

Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade,
Kokosnuss, Grüntee*, schwarzer Sesam*

Sorbets

Sorbets pro Kugel	3.50
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Litschi-Nori*	

* Diese Glacearomen werden aus cremiger Bergmilch nach unserer Rezeptur durch
„Premium Mountain Ice-Cream, Gstaad“ hergestellt.

LE PAVILLON

Café Gourmand

Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee
mit kleinen süssen Knabbereien

Fr. 6.50



Schweizer Brände	Vol%	2cl
Alte Emmentaler Zwetschge, Emmepro	40%	8.50
“Emmegnac”, Emmepro	40%	9.00
“Berner Rose” Apfelbrand, Bruni	40%	9.50
Vieille Prune DessertSäntis Spirits	40%	8.50
Fine Gravensteiner, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.00
Fine Kirsch, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Kirsch, Studer	41%	8.80
Williams, Studer	41%	9.00
Fine Coing, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Damaszener, Matter-Luginbühl, Kallnach	42%	10.50
Absinthe Duplais Verte, Matter-Luginbühl, Kallnach	68%	11.00
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	9.00
Grappa Speciale Barrique, Plozza, Brusio	41%	9.00
Grappa Quattroman Barrique, Delea	43%	14.00

Whisky Schweiz	Vol%	2cl	4cl
Säntis Malt Swiss Highlander	40%	2cl	8.00
Single Malt, Old Oak Beer Casks		4cl	14.00
Säntis Malt Swiss Highlander	52%	2cl	11.50
Cask Strength Peated Malt		4cl	21.00
Säntis Malt	46%	2cl	13.00
Föhnsturm		4cl	24.00
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	2cl	8.00
Malt and Cream		4cl	14.00
Old River Whisky Swiss Barrique Classic	45%	2cl	13.00
Matter-Luginbühl, Kallnach		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	13.00
Käser, Elfingen		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	14.00
Käser, Elfingen		4cl	26.00



Nachhaltiger Fischfang Fanggebiete unserer Fische und Krustentiere

Thunfisch / Maguro

(Wildfang, Haken und Leinen) FAO 71

Frischer Lachs für Sushi und Teppangerichte

(Loch Duart, Schottland, Aquakultur) FAO 05

Rauchlachs Irisch

(Aquakultur) FAO 27

Krevetten / Ebi für Sushi

(Aquakultur) FAO 04

Cocktail-Krevetten MSC zertifiziert

(Schleppnetze) FAO 21

Hummerschwänze

(Reusen und Fallen) FAO 21

Calamares-Steak

(Wildfang) FAO 87

Pfeffermakrele geräuchert

(Schleppnetz) FAO 27

Rollmops

(Wildfang) FAO 27

Kingfish für Sushi und Teppangerichte

(Aquakultur) FAO 06

Lachs für Ambassador-Teller

(Aquakultur) FAO 05

Rauchlachs Frühstück

(Aquakultur) FAO 05

Riesenkrevetten FOS zertifiziert

(Aquakultur) FAO 04

Oktopus / Tako für Sushi

(Wildfang) FAO 61

Snowcrab Meat

(Wildfang) FAO 61

Sardinellen für Sushi

FAO 71

Zander

(Binnenfischerei, Kiemennetze) FAO 05

Jakobsmuscheln

(MSC Wildfang Dredgen) FAO 21

