



## Weine im Offenausschank

### Weissweine

Tartegnin Grand Cru	10cl
Auberjonois	5.20

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

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

### Rosé

Œil de Perdrix AOC	8.50
Cave Papillon, Salgesch	

### Rotweine

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

Sommernachtstraum Pinot Noir	7.90
Cave Papillon, Salgesch	

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

### Schaumwein

Charme Spumante Brut	10cl
Angelo Delea, Losone	8.00

Taishi Royal	15.00
Japanischer Pflaumenwein mit Schaumwein	

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

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

### Sake お酒

	Vol. %	10cl
Jumashu Ozeki	14.8%	6.00

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

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

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



### Unsere Empfehlungen

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

**Aufschnittteller** 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
Kanadische Hummerschwänze mit Hummermousse	56.00
Schweinssteak	27.00
Aargauer Poulardenbrust	28.50
Kalbssteak	49.50
Irisches 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

