



## 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
---------------	-------	-------



## Saisonale Empfehlungen

<b>Suppe von geröstetem Kürbis</b> mit gebratenen Riesenkrevetten und Kürbis-Cracker	<b>als Vorspeise mit 2 Krevetten</b>	<b>14.50</b>
	<b>als Hauptgericht mit 5 Krevetten</b>	<b>26.00</b>
<b>Gebratene Streifen von der Pouletbrust</b> mit Sojasauce, Zitronengras und Ingwer mariniert serviert mit buntem Blattsalat und Palmherzen Süßkartoffelchips		<b>19.50</b>
<b>Burger vom Emmentaler Wasserbüffel mit Mozzarella gefüllt</b> serviert auf einer Scheibe hausgemachtem Briochebrot Blattsalate, marinierte Tomatenscheiben und süß-saure Gurken		<b>26.00</b>
<b>Panierte Pouletbrust-Schnitzel</b> Weissweinsrisotto serviert mit einem kleinen Blattsalat		<b>26.00</b>
<b>Wildgeschnitzeltes mit Apfelwürfeln an Calvados-Sauce</b> Serviettenknödel mit karamellisierten Kastanien Herbstgemüse und Speck-Chips		<b>36.00</b>
<b>Gebratenes Rehschnitzel an Gin-Sauce und Preiselbeer-Croûtons</b> Spätzli und Herbstgemüse		<b>38.00</b>

## Vegetarisch und Vegan

<b>Hausgemachte Spätzli mit Saisongemüse</b> überbacken mit Gorgonzola an leichter Käsesauce	<b>24.50</b>
--	--------------

*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, Reh: Österreich / EU, Hirsch: Deutschland / EU  
Wildgeschnitzeltes: Österreich / Deutschland / EU, 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  
Blättereigstange 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
Gebatene Lachstranche *FAO 27 aus Aquakultur	27.00
Kanadische Hummerschwänze mit Hummermousse	56.00
Schweinssteak	27.00
Aargauer Poulardenbrust	28.50
Entrecôte vom Hirsch	36.00
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**