



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

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

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Spätzli mit Saisongemüse überbacken mit Gorgonzola an leichter Käsesauce	24.50
--	--------------

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 mit Dressing nach Wahl	8.00
Gemischter Salat „Ambassador“ mit Dressing nach Wahl	9.50
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Trüffelöl und Parmesanspänen garniert mit einem kleinen Salatbouquet	als Vorspeise 18.00 als Hauptgericht 26.00

Unsere Salatsaucen

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

Sandwiches und kalte Teller

Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Schinken, Käse oder Salami)	7.00
Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Pastrami, Bündnerfleisch oder Rohschinken)	9.50
Aufschnitteller mit Schinken, Salami, Brot und Butter	12.00
Käseteller Auswahl verschiedener Käsesorten	15.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	18.00

Suppen

Tagessuppe Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach dem aktuellen Angebot	7.50
Curryrahmsuppe Blättertiegstange mit Kokosflocken und rosa Pfeffer	9.50

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 <i>*FAO 27 aus Aquakultur</i>	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**