



Wines by the glass / Vins ouvertes

White wines / Vins blancs

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	

Red wines / Vins rouges

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	

Sparkling wines / Vins mousseux

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
---------------	-------	-------



Autumn specials / Spécialités d'automne

Oven roasted pumpkin soup with its cracker **starter (2 shrimps) 16.00**
served with pan-fried jumbo shrimps **main course (5 shrimps) 28.00**

Potage de potiron rôti aux crevettes géantes

Strips of chicken breast marinated with soy, lemon grass and ginger **19.50**
served with leafy salads, palm hearts and sweet potato-chips

Aiguillettes de suprême de poulet marinées au soja, citronnelle et gingembre
Accompagnées de salade, cœurs de palmier et chips de patates douces

Water buffalo Burger filled with Mozzarella
served on homemade brioche
Leafy salads, marinated tomato slices and sweet-sour cucumber

Burger de buffle farci de Mozzarella sur pain brioche
Feuilles à salade, tomates marinées et concombres à l'aigre doux

Bread crumbed chicken breast escalope **26.00**
White wine risotto and leafy salads

Escalope de suprême de poulet panée
Risotto au vin blanc et feuilles de salade

Variation of minced game with apple-cubes and Calvados sauce **36.00**
Napkin dumplings with caramelized chestnuts
Autumn vegetables and bacon chips

Emincé de gibier aux dés de pomme et sauce au Calvados
Quenelles aux marrons caramélisés, légumes d'automne et chips au lard

Pan-fried roe deer escalope with Gin sauce and cranberry-croûtons **38.00**
Spaetzli and autumn vegetables

Escalope de chevreuil poêlée à la sauce au Gin et croûtons aux aïelles rouges
Frisettes et légumes d'automne

Vegetarian

Homemade spaetzli with seasonal vegetables **24.50**
Gratinated with Gorgonzola
on a light cheese sauce

On all our dishes meat or fish can be replaced by the following options

Beyond Burger
Vegan burger made of peas

Organic tofu

Millet galettes

Végétarien

Frisettes Maison aux légumes de saison **24.50**
Gratinées au Gorgonzola
Sauce légère au fromage

Viandes et poissons sur nos menus peuvent-être remplacés par les articles végétariens suivants :

Beyond Burger
Burger vegan sur base de pois

Tranche de tofu bio

Millet galettes



Starters and salads / Entrées et salades

Variation of leafy salads with dressing of your choice 8.00

Variation de feuilles à salade, sauce à votre choix

Mixed salad „Ambassador“ with dressing of your choice 9.50

Salade mêlée „Ambassador“, sauce à votre choix

Carpaccio of Swiss beef with truffle-oil as starter 18.00
garnished with Parmesan and salads as main course 26.00

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et Parmesan
garnie de salade

Our salad dressings / Nos sauces à salade

„Ambassador dressing“ with raspberry-vinegar and hazelnut oil
Italian dressing, French dressing

„Ambassador dressing“ au vinaigre de framboises et huile de noisettes
Sauce italienne, French dressing

Snacks

Sandwiches in corn bun, served with salad leaves

Sandwiches au petit pain de maïs et feuilles de salade

with ham, cheese or salami / Jambon, fromage ou salami 7.00

with pastrami, dried meat or raw ham 9.50

Pastrami, viande séchée des Grisons ou jambon cru

Cold plate with ham, salami, bread and butter 12.00

Petit plat au jambon, salami, pain et beurre

Cheese plate 15.00

Assiette de fromage

Grisons plate with dried meat and raw ham 18.00

Assiette des Grisons

Viande séchée des Grisons et jambon cru

Soups / potages

Soup of the day 7.50

Potage du jour

Curry cream soup 9.50

Fleurion with coconut flakes and red pepper

Soupe à la crème au curry

Fleurion, flocons de noix de coco et poivre rose

Allergies

If you suffer from allergies or if you are interested in details of our ingredients,
please ask our waiters for specific information about our products.

Si vous avez des allergies, contactez notre équipe de service pour des
informations spécifiques sur nos produits et ingrédients.



Ambassador's Plate / Plat „Ambassador“

Garnished with leafy salads, marinated tomato slices and homemade bacon Grissini.
Meat or fish of your choice:

*Garni de feuilles à salade, tranches de tomate marinées et Grissini au lard Maison.
Viande ou poisson selon votre choix:*

Fried perch fillets / <i>Filets de perche en pâte à frire</i>	26.00
Salmon slice / <i>Tranche de saumon FAO 27 Aqua Culture</i>	27.00
Canadian lobster tails with lobster mousseline <i>Queue de homard canadienne à la mousseline de homard</i>	56.00
Pork steak / <i>Steak de porc</i>	27.00
Poulard breast from Argovia / <i>Suprême de poularde d'Argovie</i>	28.50
Deer entrecôte / <i>Entrecôte de cerf</i>	36.00
Veal steak / <i>Steak de veau</i>	49.50
Irish beef entrecôte / <i>Entrecôte de bœuf</i>	49.50
Slice of organic tofu / <i>Tranche de tofu bio</i>	24.00



French fries as a side dish / <i>Pommes frites à part</i>	4.50
---	------

Accompaniments: Herb-butter, garlic-sour cream sauce and fruit chutney

Accompagnements: Beurre aux fines herbes, crème acidulée à l'ail et chutney de fruits