



Weine im Offenausschank

Weissweine

Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“ Clos du Roussillon, Tartegnin	10cl 5.20
„Onyx Blanc“ AOC Chardonnay, Heida, Petit Arvine Cave Emery, Valais	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 AOC Cave Papillon, Salgesch	7.90
---	------

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

Weisswein des Monats

Mont Cervin „L'heure de Gloire“ AOC Chasselas, Malvoisie, Petit Arvine Reserve Prinz zu Bentheim und Steinfurt 2013	10cl 11.00	75cl 77.00
--	---------------	---------------

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

Jumai shu 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



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
(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
Blätterteigstange 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



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
Panierte Pouletbrust-Schnitzel Weissweinsrisotto serviert mit einem kleinen Blattsalat	26.00
Gebratenes Filet vom Saibling serviert auf Gürbetaler Sauerkraut mit geräuchertem Paprika Salzkartoffeln	36.00
Schweinsfiletmedaillon in Nusskruste mit Lebkuchenwürfeln Hausgemachte Spätzli und Gemüsegarntur	38.00
Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce Tagliatelle und Marktgemüse	42.00

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Spätzli mit Saisongemüse 24.50
überbacken mit Gorgonzola
an leichter Käsesauce

*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, Schinken, Rohschinken, Trockenfleisch und Salami: CH, Wagyu: Australien
Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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
Kalbssteak		49.50
Irisches Rinds-Entrecôte		49.50
Wagyu-Filet „Kobe Style“	pro 100g	79.00
Tofu-Tranche aus biologischem Anbau		24.00
Pommes Frites als Beilage		4.50



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

*** Fanggebiet**