



Wines by the glass / *Vins ouvertes*

White wines / Vins blancs

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
---	------

Red wines / Vins rouges

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
--	------

White wine of the month

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

Sparkling wines / Vins mousseux

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 酒

	Vol. %	10cl
Jumaishu 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
---------------	-------	-------



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

Soups / potages

Soup of the day 7.50

Potage du jour

Curry cream soup 9.50

Fleuron with coconut flakes and red pepper

Soupe à la crème au curry

Fleuron, flocons de noix de coco et poivre rose

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

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

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.*



Season specials / Spécialités d'automne

Oven roasted pumpkin soup with its cracker starter (2 shrimps) 14.50
served with pan-fried jumbo shrimps main course (5 shrimps) 26.00

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*

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*

Pan-fried fillet of char on sauerkraut with smoked sweet pepper 36.00
Boiled potatoes

*Filet d'omble chevalier sauté sur choucroute au paprika fumé
Pommes nature*

Médaille of pork fillet in nut-crust with gingerbread cubes 38.00
Homemade spaetzli and vegetable garnish

*Médaille de filet de porc en croûte de noix et dés de pain d'épices
Frisettes Maison et garniture de légumes*

Sautéed veal escalope on morel-cream sauce 42.00
Tagliatelle and market vegetables

*Escalope de veau sautée à la sauce crème aux morilles
Tagliatelle et légumes du marché*

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

Galettes au millet

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
Veal steak / <i>Steak de veau</i>	49.50
Irish beef entrecôte / <i>Entrecôte de bœuf</i>	49.50
Wagyu fillet „Kobe Style“ / <i>Filet de bœuf Wagyu</i> per 100g	79.00
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