



Weine im Offenausschank

Weissweine

Mont-sur-Rolle „Les Terrailles“	10cl
Clos du Roussillon, Tartegnin	5.20

„Onyx Blanc“ AOC	7.00
Chardonnay, Heida, Petit Arvine	
Cave Emery, Valais	

„Il Sauvignon“ DOC	7.70
Sauvignon Blanc	
Angelo Delea, Losone	

Rosé

Œil de Perdrix AOC	8.50
Cave Papillon, Salgesch	

Rotweine

„Marengo“ IGT Merlot Svizzera	5.50
Angelo Delea, Losone	

Sommernachtstraum AOC, Pinot Noir	7.90
Cave Papillon, Salgesch	

Cabernet Privilege AOC 2016	8.40
La Côte	

Schaumwein

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

Jumaishu Ozeki	Vol. %	10cl
	14.8%	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)

Aufschnittteller 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 allergenfreien 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 19.50
mit Sojasauce, Zitronengras und Ingwer mariniert
serviert mit buntem Blattsalat und Palmherzen
Süßkartoffelchips

Panierte Pouletbrust-Schnitzel 26.00
Weissweinrisotto
serviert mit einem kleinen Blattsalat

Gebratenes Filet vom Saibling 36.00
serviert auf Gürbetaler Sauerkraut mit geräuchertem Paprika
Salzkartoffeln

Schweinsfiletmedaillon in Nusskruste mit Lebkuchenwürfeln 38.00
Hausgemachte Spätzli und Gemüsegarntur

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce 42.00
Tagliatelle und Marktgemüse

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
Gebratene 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
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**

