



LIEBE GÄSTE
HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL AMBASSADOR!
WIR FREUEN UNS SEHR, WIEDER GÄSTE BEI UNS
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.
ÜBER DIE SOMMERMONATE HABEN WIR FÜR SIE
BELIEBTE GERICHTE AUS UNSEREN BEIDEN
RESTAURANTS ZUSAMMENGESTELLT.
AB HERBST VERWÖHNEN WIR SIE GERNE WIEDER
MIT UNSEREM GEWOHNTEM SPEISEANGEBOT.
GUTEN APPETIT

SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	1DL
„CORDON OR“ GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	8.00
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
„FOR FRIENDS“ CHASSELAS, SAUVIGNON GRIS, VIOGNIER VIN DE PAYS ROMAND, IVAN BARBIC	5.50
„MON BLANC“ AOC, CAVE PAPILLON, SALGESCH LAFNETSCHA, RIESLING, X SYLVANER, PINOT GRIS	7.00
„MAGALI“ AOC, CAVE PAPILLON SALGESCH CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG	9.50
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„LE SECRET“ VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
„LE CRÊT 4G“ AOC, VIGNOLE DU CRÊT, CHOULLY GAMARET, GAMAY, GALOTTA DE GENÈVE	8.00
„GIORNICO RISERVA ORO“ MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI MENDRISIO	9.50

JAPANISCHE SPIRITUOSEN UND LIKÖRE 日本酒類

EIKUN-GINJO YUZU SHU	12%	2CL 5.40 4CL 9.00
JAPANISCHER RUM RYOMA	40%	2CL 10.00 4CL 18.00
UMESHU CHOYA <i>Must try!</i>	10%	4CL 12.00
NIKKA COFFEY SINGLE GRAIN WHISKY	45%	2CL 12.00 4CL 22.00
KIRIN FUJI SANROKU SINGLE MALT WHISKY	43%	2CL 13.00 4CL 24.00
SUNTORY HIBIKI HARMONY BLENDED WHISKY	43%	2CL 14.00 4CL 26.00
TOGOUCHI 12 YEARS BLENDED WHISKY	40%	2CL 13.00 4CL 24.00
THE HAKUSHU SUNTORY SINGLE MALT JAPANESE WHISKY	43%	2CL 19.00 4CL 35.00
THE MATSUI MIZUNARA CASK SINGLE MALT JAPANESE WHISKY	48%	2CL 19.00 4CL 35.00
THE CHITA SUNTORY SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKEY	43%	2CL 15.00 4CL 27.00

GETRÄNKE



SAKE お酒

JUMAISHU KOSHU	14.8%	10CL 6.00
SCHOCHIKUBAI TOKUBETSU JUNMAI	15%	10CL 8.60
SAKE CHIKURIN KAROYAKA	15%	10CL 10.80
KANABARA JUNMAI GINJO	16.5%	10CL 14.80

BIER ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL 7.00
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL 7.00
SAPPORO	4.7%	33CL 7.00
„IKI YUZU“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	33CL 7.00

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.50
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	6.80

SALATE

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	9.50 16.00
EISBERGSALAT MIT PARMESAN-DRESSING MIT PANIERTEN RIESENKREVETTEN	ALS VORSPEISE ALS HAUPTGERICHT	12.00 19.50

UNSERE SALATSAUCEN

HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL
FRENCH-DRESSING

SUPPEN

AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE	9.50
FRISCHE TOMATENSUPPE MIT WODKA PARFÜMIERT FRITTIERTE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-SAMOSAS	14.00

VORSPEISEN

ZUM APÉRO ODER BEIM GEMÜTLICHEN ZUSAMMENSEIN

AUFSCHNITTTELLER SCHINKEN UND SALAMI	12.00
AUSWAHL VERSCHIEDENER KÄSESORTEN	15.00
BÜNDNERTELLER BÜNDNERFLEISCH UND ROHSCHINKEN	18.00
APÉRO-PLÄTTLI LANDRAUCHSCHINKEN, SALAMI, BÜNDNERFLEISCH, GERÄUCHERTE TRUTHAHNBRUST UND KÄSE	22.00

DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR
MIT MIXED PICKLES, BROT UND BUTTER



HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, ENTE: FRANKREICH, RINDFLEISCH: IRLAND

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN
LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHES
UND KRUSTENTIERE.

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

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

JAPANISCH / ASIATISCH



CHIRASHI SUSHI 五目ちらし寿司

DIE URSPRÜNGLICHE ART, SUSHI ZU GENIESSEN.
CHIRASHI SUSHI (STREU-SUSHI) IST EINE SUSHI ART, BEI DER
DIE GESCHNITTENEN ZUTATEN LOSE ÜBER DEN REIS GEGEBEN WERDEN.

CHIRASHI ALS VORSPEISE
MIT LACHS, THUNFISCH UND TILAPIA

12.00

CHIRASHI ALS HAUPTGANG
MIT LACHS, THUNFISCH UND TILAPIA

26.00

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE UND WASABI

SASHIMI 刺身

SASHIMI VON THUNFISCH
LACHS UND TILAPIA

ALS VORSPEISE 17.50
ALS HAUPTGERICHT 28.00

SASHIMI UND
ONIGIRI KOMBINIERT

ALS VORSPEISE 19.00
ALS HAUPTGERICHT 29.50

SERVIERT MIT MARINIERTEM INGWER, SOJASAUCE UND WASABI

ONIGIRI SUSHI おにぎり 寿司

JAPANISCHE REISBÄLLCHEN MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

ONIGIRI GEFÜLLT MIT GEMÜSESTREIFEN 2 STK 7.00

ONIGIRI GEFÜLLT MIT LACHS UND THUNFISCHWÜRFELN 2 STK 8.50

ONIGIRI GEFÜLLT MIT HAUSGEMACHTEM PULLED PORK 2 STK 8.50

UNSERE ONIGIRI SERVIEREN WIR MIT MARINIERTEM INGWER,
SOJASAUCE UND WASABI

«O ZUM MITNÄH»

DONBURI ドンブリ	
DER WORTTEIL «DON» BEZIEHT SICH AUF EINE SCHÜSSEL VOLLER HEISSEM, GEDÄMPFTEM REIS. VORANGESTELLT WIRD DER BEGRIFF DER ENTSPRECHENDEN AUFLAGE.	
TOFU-DON GERÄUCHERTER TOFU MIT GEMÜSESTREIFEN UND SHITAKE PILZEN	24.50
BUTA-DON HAUSGEMACHTES PULLED PORK, GARI UND LAUCH	26.00
TORI-DON ASIATISCH MARINIERTE STREIFEN VON DER POULETBRUST UND SOJABOHNEN	27.50
GYU-DON FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKUSAUCE VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER	38.00
EBI SAKE-DON MIT RIESENKREYETTEN UND LACHSWÜRFELN GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN	39.50

WARMER

GERICHTE



UDON-NUDELN	
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT WÜRFELN VOM GERÄUCHERTEN TOFU SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	23.00
JAPANISCHE UDON-NUDELN MIT TERIYAKI VON DER POULETBRUST SERVIERT MIT SOJA-BRÜHE, SHITAKE UND GEMÜSE	26.00

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE AKTUELLEN EMPFEHLUNGEN

STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MELONENSCHNITZEN UND KNOBLAUCH-CROÛTONS

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)	25.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT	26.00
LACHSTRANCHE	27.00
SCHWEINSSTEAK	27.00
POULETSCHNITZEL	28.50
GEBRATENE RIESENKREVETTEN	39.00
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS	56.00
RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN «SURF AND TURF»	58.00



DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE	4.50
---------------------------	------

**UNSERE SAISONALEN
EMPFEHLUNGEN**

HAUSGEMACHTES CHEESE CAKE 10.50
MIT KARAMELL-BISKUIT IM WECKGLAS POCHIERT
HIMBEER-ERDBEERSORBET

KLASSIKER UND EINHEIMISCHES

FRISCHER FRUCHTSALAT 9.50
MIT KIRSCH VERFEINERT + 3.00
MIT SCHLAGRAHM + 1.00
HAUSGEMACHTE GEBRANNTA CRÈME
MIT „BÄRNER NIDLETÄFEL“ 9.50
UND VANILLEGLACE
DUETT VON WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE 10.50
MIT TOBLERONE-SPLITTERN UND FRÜCHTEN

**KLEINE DESSERTS
FÜR DEN „GLUSCHT“**

WENN MAN EIGENTLICH SCHON GENUG HAT

1 KUGEL VANILLEGLACE 5.50
MIT SÜSSER SOJAREDUKTION
UND ANANASWÜRFELN
TRILOGIE UNSERER FRÜCHTESORBETS 6.50

DESSERTS

**ETWAS GEISTREICHES
ALS KLEINE VERDAUUNGSHILFE**

SCHOKOLADENGLACE MIT „SÄNTIS CREAM“ 7.50
EINE KUGEL KOKOSNUSSGLACE 7.50
MIT EINEM SCHUSS „FRANGELICO-HASELNUSSLIKÖR“
SORBET NINJA 8.50
ZITRONENSORBET MIT JAPANISCHEM „CHOYA-LIKÖR“
ERFRISCHENDES APFELSORBET 9.50
MIT „BERNER ROSE APFELBRAND“, BRENNEREI BRUNI

GLACE UND SORBETS

PRO KUGEL 3.50
SCHLAGRAHM + 1.00

GLACE-AROMEN

VANILLE, ESPRESSO-KROKANT,
KOKOSNUSS, SCHOKOLADE,
WEISSE SCHOKOLADE, GRÜNTÉE

SORBET-AROMEN

MANGO, APFEL, ZITRONE,
INGWER, HIMBEER-ERDBEER

KALTE LUST



GEMÄSS BLICK*-UMFRAGE
DIE BESTE GLACE
DER SCHWEIZ!

NACHHALTIG, REGIONAL,
FAIR UND *lecker*



GELATI

BESCHWIPSTE IRIN (BAILEYS)
SAUERKIRSCH MIT SCHOKOLADE
STRACCIATELLA
PISTAZIEN
KARAMELL (VEGAN)
HASELNUSS (VEGAN)
ERDNUSS-SCHOKOLADE
POPCORN-KARAMELL-FLEUR DE SEL

SORBETS

PASSIONSFRUCHT (VEGAN)
MADISWILER ERDBEEREN

KINDER

GLOBINE

BECHER À FR. 5.50

IDEAL AUCH ZUM MITNEHMEN
ODER ZUM GENIESSEN IM HOTELZIMMER

Sehr geehrte Gäste

Bei unseren Fischen und Krustentieren stehen, gerade bei rohen Produkten, Qualität und Frische im Vordergrund. Neben diesen beiden Faktoren ist uns aber eines besonders wichtig: Eine möglichst umweltverträgliche und nachhaltige Fischerei. Aus diesem Grunde verwenden wir, wo immer möglich, Fische aus Zucht oder nachhaltiger Fischerei. Bedrohte Fischarten haben wir von unserer Karte verbannt. Aus diesem Grunde verzichten wir beispielsweise darauf, Ihnen den beliebten Aal „Unagi“ zu servieren. Ebenfalls verzichten wir auf Produkte, die aus Tiefsee-Fischerei stammen. Die Tiefseefischerei zerstört die Lebensräume der Tiere und Fische reproduzieren sich in grossen Tiefen nur sehr langsam.

Die allermeisten Produkte in unserem Angebot sind durch „Friend of the Sea (FOS)“ zertifiziert. Des Weiteren berücksichtigen wir Produkte mit den Labels: „Marine Stewardship Council (MSC)“, „Label Rouge“ und „Loch Duart“. Fische und Krustentiere, welche mit diesen Labels zertifiziert sind, unterliegen strengen Kontrollen in Bezug auf Fangmethoden, Regulierung und Beifang bei Wildfangfischen. Bei Zuchtfischen wird streng auf Fütterung, artgerechte Haltung und Besatzdichte geachtet.

Mit dieser Philosophie hoffen wir, unseren Gästen erstklassige Produkte zu fairen Preisen, aber insbesondere zu fairen Bedingungen anbieten zu können. Und dies auch noch in 50 Jahren.

Guten Appetit



Rosmarie Straubhaar
Küchenchefin



Thomas Kübli
Direktor

