

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Schaumweine	10cl	CHF
«Charme» Spumante del Ticino Brut DOC Angelo Delea, Losone	8.50	
Kir Royal	15.00	
Hugo	12.50	
Aperitivo di Berna Spritz	15.00	

Nippon at it's best
 Taishi Royal
 Cupli Schaumwein
 mit Umeshu Choya Pflaumen-Likör
 CHF 15.00

Weissweine

Chasselas Vignoble du Crêt, Chouilly	5.50
Chardonnay AOC Cave Papillon, Salgesch	7.50
Terre Alte DOC Merlot Bianco Feliciano Gialdi Mendrisio	9.00
Sol Lucet Koshu Koshu Kurambon, Yamanashi/Japan	8.10

Rosé

Œil de Perdrix AOC Cave Papillon Salgesch	8.50
--	------

Rotweine

Le Secret Vin de Pays Suisse Bataillard	5.00
Dôle von Salgesch Cave Papillon, Salgesch	7.20
Giornico Riserva Oro Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio	9.50

Sake

	Vol%	
Sho Chiku Bai, Junmai Sake	15	9.00
Chikurin Junmai Daiginjo	15	12.00
Kubota Junmai Daiginjo	15	16.50
Rokkon Saphire Junmai Ginjo	16	18.00

Sämtliche Preisangaben verstehen sich
in Schweizer Franken («CHF») inklusive 7.7 % MwSt.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhoteles.ch

BERNER DRINKS

Aperitivo und Bitter di Berna	Vol%	cl	CHF
Aperitivo oder Bitter di Berna Lisco pur on ice	15/21	4	8.50
Aperitivo oder Bitter di Berna "O" mit Orangensaft	15/21	4	10.50
Aperitivo oder Bitter di Berno Sereno mit Bitter Calamansi	15/21	4	10.50
Aperitivo oder Bitter di Berna Spritz mit Schaumwein	15/21	4	15.00

Der «Bitter di Berna» steht ganz in der Tradition der italienischen Aperitif-Liköre. Er wird in Handarbeit hergestellt, indem verschiedene aromatische Kräuter, Wurzeln und Früchte miteinander vermischt und in Alkohol eingelegt werden.

Diese Infusion wird anschliessend gesüsst und bei 21% Vol. in Flaschen abgefüllt, wo sie nochmals lagert, damit sich die Aromen miteinander verbinden können. «Bitter» heisst der Aperitif, weil die Aromatik vom herben Geschmack der Wurzeln und Kräuter geprägt ist. Diese sogenannten «amara aromatica» und «amara tonica» regen den Appetit an und sind daher bestens geeignet für den «Bitter di Berna» als Aperio-Getränk.

Vermouth Matter-Luginbühl, Kallnach

Vermouth Bianco Formula OM	16	4	7.50
Vermouth Rosso Formula OM	16	4	7.50

Matte Brennerei Bern

Matte Dry Gin	42	2	7.00
Matte Dry Gin	42	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	2	7.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
Matte YB Meister Gin	42	2	7.00
Matte YB Meister Gin	42	4	14.00
Matte Wodka	40	2	5.50
Matte Wodka	40	4	11.00

mit Tom's Tonic oder Bitter Calamansi	20	+ 5.50
mit Schweppes Tonic	20	+ 5.20

Bärner Negroni
 3cl Matte Dry Gin, 3cl Bitter di Berna,
 3cl Vermouth Rosso Oliver Matter
 CHF 15.00

Alkoholfrei

Tom's Tonic Water	20	5.50
Tom's Bitter Calamansi	20	5.50

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhoteles.ch



COCKTAILS & LONGDRINKS

CHF

Gin

Gin Tonic Gordon's Gin, Schweppes Tonic	13.00
Gin Fizz Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Dry Martini Gordon's Gin, Martini Bianco	13.00
Haibisu Gordon's Gin, Schweppes Hibiscus	13.00
White Lady Gordons's Gin, Cointreau, Zitronensaft	14.00

Rum

Bacardi Cola Weisser Rum, Coca-Cola	13.00
Cuba Libre Dunkler Rum, Limetten, Coca-Cola	13.00
Mojito Weisser Rum, Limetten, Minze	14.00
Daiquiri Weisser Rum, Limettensaft, Zuckersirup	14.00

Whiskey

Whiskey Sour Jack Daniels Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Old Fashioned Jack Daniels Whiskey, Angostura	14.00

Wodka

Screwdriver Wodka, Orangensaft	13.00
Bloody Mary Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft	13.00

Diverse Cocktails

Margarita Tequilla, Cointreau, Limettensaft	14.00
Americano Cizano, Campari	14.00
Caipirinha Cachaca do Brasil, Limetten	14.00
Side Car Cognac, Cointreau, Zitronensaft	16.50
Jinjä Ingwerlikör, Limetten, Tonic Water	16.50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Nojito Citro, Mineralwasser, Limetten, Minze	8.50
Ipanema Ginger Ale, Limetten, Minze	9.00

APERITIFS & BRÄNDE

CHF

Aperitifs

	Vol%	cl	
Umeshu Kishu Ume Iri Choya Japanischer Pflaumen-Likör	15.5	4	13.00
Martini bianco	15	4	7.00
Cynar on ice Cynar Orange	16.5	4	7.50 10.00
Campari Campari Soda Campari Orange	23	4	7.50 9.50 10.00
Pastis 51	45	4	8.00

Brände & Weinbrände

Fine Gravensteiner	41	2	8.50
Kirsch Studer	41	2	9.00
Fine Coing	41	2	9.00
Emmagnac	40	2	9.50
Berner Rose Apfelbrand, Bruni	40	2	9.50
Williams Studer	41	2	9.50
Williams St. Petersinsel	42	2	9.00
Fine Damaszener	41	2	11.00
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.00
Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch	51	2	12.00
Säntis Vielle Pomme doux	40	2	8.50
Säntis Vielle Prune Dessert	40	2	10.00
Säntis Vielle Poire	40	2	10.00
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.00
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.00
Rémy Martin VSOP	40	2	12.50
Calvados "Morin"	40	2	9.50

Grappa

Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.00
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42	2	9.00
Grappino di Moscato, Bruni, Amsoldingen	40	2	9.00
Grappa Speicale, Plozzo, Brusio	41	2	9.00
Grappa Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	14.50

Gin

Matte Dry Gin	42	2	7.00
Matte Dry Gin	42	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	2	7.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
Matte YB Meister Gin	42	2	7.00
Matte YB Meister Gin	42	4	14.00
Gin Roku Suntory, Japan	43	2	9.00
Gin Roku Suntory, Japan	43	4	18.00

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"

Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"

Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch

WHISKY

CHF

Schweizer Whisky	Vol%	cl	CHF
Säntis Malt Föhnsturm	46	2	8.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Cask	52	2	9.00
Säntis Malt Snow White VIII Pineau Finish	48	2	11.50
Säntis Malt Alpstein Edition XII Pinot Noir Cask Finish	48	2	10.00
Säntis Malt Alpstein Edition XVIII Port Cask Finish	48	2	13.00
Whisky Castle Smoke Barley Käser, Elfingen	43	2	10.00
Whisky Castle Smoke Spelt Käser, Elfingen	43	2	11.00
Old River Swiss Barrique Matter-Luginbühl, Kallnach	45	2	11.00
Säntis Cream Liquor Swiss Highlander Malt and Cream	18	2	6.00

Japanischer Whisky

Togouchi Premium Blended	40	2	9.50
Nikka Coffey Single Grain Whisky	45	2	9.50
Yamazakura Blended	40	2	11.00
Suntory Hibiki Harmony Blended	43	2	13.00
Suntory The Chita Single Grain Japanese Whisky	43	2	13.00
Kurayoshi 12 Years Pure Malt	43	2	14.00

Diverse Whisky

Jack Daniels Whisky Bourbon	40	4	10.00
Canadian Club Blended	40	4	11.00
J & B Speyside Scotch	40	4	12.00
Glendfiddich 12yr Single Malt	40	4	15.00

Diverse Digestifs

Vol% cl CHF

Fernet Branca	39	2	7.00
Appenzeller Amaretto Disaronno	29	2	7.00
Bacardi Rum White	28	4	8.50
Bacardi Rum Black	45	4	8.50
Sierra Tequila	45	4	9.50
Tequila Patron	38	4	8.50
Mezcal Meteoro Espadin	40	4	19.00
	38	4	19.00

FOLGEN SIE UNS AUF



Instagram
@ambassadorbern



Facebook
@HotelAmbassadorBern

BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CHF

Schweizer Bier	Vol%	cl	
Stange Gurten Bäre Gold	5.2	30	5.00
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2	20	4.00
Grosses Gurten Bäre Gold	5.2	50	6.80
Feldschlösschen Braufrisch	5.0	33	5.60
Gurten Bäre Gold	5.2	33	5.60
Feldschlösschen Dunkel	5.5	33	6.30
Feldschlösschen alkoholfrei Lager		33	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei Weizen		33	5.20
Internationale Biere			
Kirin Ichiban Lager Biru	5.0	33	7.50
Asahi Super Dry	5.0	33	7.50
Sapporo	4.7	33	7.50
Iki Yuzu Organisches Zitrus-Bier	4.5	30	7.50
Schneider Weisse	5.4	50	7.90

WASSER & SÜSSGETRÄNKE

Berner Wasser	30	4.00
mit oder ohne Kohlensäure	50	5.00
	100	8.50
Arkina Mineralwasser	100	8.50
mit oder ohne Kohlensäure		
Coca-Cola / Cola Zero	33	5.20
Nestea Eistee	33	5.20
Hagenbutten-Eistee	33	6.00
Elmer Citro	33	5.20
Fanta Orange	33	5.20
Rivella rot / blau	33	5.20
Süssmost / Apfelschorle	33	5.20
Schweppes Ginger Ale / Tonic	20	5.20
Schweppes Hibiscus	20	5.50
Orangensaft / Tomatensaft	20	5.20
San Pellegrino Bitter	10	4.60

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Tee		4.90
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		5.80
Ovomaltine, Schokolade	20	5.00
Mich warm / kalt	20	5.00
Tee Portion		5.00
Tee Kännchen Sen-Cha (Japanischer Grüntee)		6.80
Tee Kännchen Hochi-Cha (Jap. Grüntee, geräuchert)		7.50
Jasmine Cha Itoen (Jasmin tee)		7.50

ALL AROUND THE CLOCK

CHF

Kleiner Hunger	
Sandwiches im Maisbrötchen (Schinken, Käse oder Salami)	8.50
Sandwiches im Maisbrötchen (Bündnerfleisch oder Rohschinken)	10.50
Aufschnittteller mit Schinken, Salami, Brot und Pfeffer	12.00
Käseteller Auswahl verschiedener Käsesorten	15.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	18.00
Tagessuppe	7.50
Unser Personal informiert Sie gerne	

Kleine Desserts für den Gluscht

Trilogie unserer Früchtesorbets	6.50
Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss Frangelico	7.50
Sorbet Ninja Zitronensorbet mit Choya-Likör	8.50
Frischer Fruchtsalat + Schlagrahm + mit Kirsch verfeinert	9.50 10.50 12.50

Glace und Sorbets

Glace pro Kugel + Schlagrahm (Vanille, Espresso-Krokant, weisse Schokolade, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee*)	3.50 4.50
Sorbets pro Kugel (Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer)	3.50

Fleischdeklaration:

Unsere Fleischdeklaration, sowie Hinweise zu allergenen Stoffen und Zutaten finden Sie in unserer grossen Speisekarte.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhoteles.ch

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhoteles.ch