



GETRÄNKE

SCHWEIZER WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE	1DL
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	8.50
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APEROL SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
CHASSELAS	5.50
VIGNOBLE DU CRÊT, CHOULLY	
CHARDONNAY AOC	7.50
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
"SOL LUCET KOSHU"	8.10
KOSHU KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	<i>Must try!</i>
"TERRE ALTE" DOC MERLOT BIANCO FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.00
ROSÉ	
OEIL DE PERDRIX, CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.50
ROTWEINE	
„LE SECRET" VIN DE PAYS SUISSE BATAILLARD	5.00
DÔLE YON SALGESCH	7.20
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
„GIORNICO RISERVA ORO" MERLOT DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	9.50

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE 日本の醗

UMESHU KISHU UME IRI CHOYA	15.5%	4CL	13.00
JAPANISCHER PFLAUMEN-LIKÖR			
JAPANISCHER RUM „RYOMA"	40%	2CL	13.00

Must try!

SAKE お酒

SHO CHIKU BAI, JUNMAI SAKE	15.0 VOL. %	10CL	9.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	12.00
KUBOTA JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	16.50
ROKKON SAPHIRE JUNMAI GINJO	16.0 VOL.%	10CL	18.00

JAPANISCHE TEESORTEN 日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	6.50
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	6.80
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.50

BIER ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	33CL	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	33CL	7.50
SAPPORO	4.7%	33CL	7.50
„IKI YUZU"	4.5%	33CL	7.50
ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU			



FLEISCH

POULETBRUST AN TERIYAKISAUCE
SERVIERT AUF GEBRATENEM CHINAKOHL
MIT ORANGENFILETS
GEDÄMPFTER REIS

24.50 (TAKE AWAY 20.50)

FISCH

FILET VOM BUNTBARSCHE (ASC CHINA AQUAKULTUR)
WEISSWEINSAUCE MIT SAFRAN
STAMPFKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

24.50 (TAKE AWAY 20.50)

VEGETARISCH

BEYOND BURGER
(GEMÜSEBURGER AUF ERBSENBASIS)
BRATKARTOFFELN
TAKUAN UND SOJABOHNEN
SAUERRAHMSAUCE

22.00 (TAKE AWAY 18.00)

MENU

«O ZUM MITNÄH»

HEUTE

SCHWEINSGESCHNETZELTES
MIT ANANASWÜRFELN UND PEPPADEWS
KOKOS-CURRYSAUCE
GEDÄMPFTER REIS

18.50 (TAKE AWAY 14.50)

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

COLE SLAW SALAT MIT LANDRAUCHSCHINKEN

UND EINEM

HAUSGEMACHTEN BROWNIE
MIT FRÜCHTEN UND MANGO-SORBET

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 12.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.00)



EMPFEHLUNGEN



KALTE MAISCREMESUPPE
MIT POPCORN

9.80

MIT 3 GEBRATENEN RIESENKREYETTEN

16.50

SASHIMI VOM THUNFISCH MIT EDAMAME
GARNIERT MIT EINEM KLEINEN BLATTSALAT AN SESAMDRESSING

ALS VORSPEISE 21.00 / ALS HAUPTGERICHT 34.00

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHS UND KEFEN
AN EINER LEICHTEN CREMESAUCE

26.00

UNSER SPEZIAL-SANDWICH

GEBRATENE TRANCHEN VOM KAKUNI
(JAPANISCH MARINIERTER SCHWEINEBAUCH)
SERVIERT MIT EINER KLEINEN SALATGARNITUR

16.50

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

Folgen Sie uns auf:



Instagram
@ambassadorbern



Facebook
@HotelAmbassadorBern



VORSPEISEN

VORSPEISEN	
BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN 17.00
UNSERE SALATSAUCEN	
HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL	
FRENCH-DRESSING	ALS VORSPEISE 19.50
ITALIAN-DRESSING	ALS HAUPTGERICHT 27.50
CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN	
KLEINES SALATBOUQUET UND EINGEMACHTEN BIRNENSCHNITZEN	
POMMES FRITES ALS BEILAGE	5.00

SUPPEN	
TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	8.50
AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE	9.80

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH, YAKINIKU: PARAGUAY/URUGUAY
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, ENTE: UNGARN, RINDFLEISCH: IRLAND

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

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE
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



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		27.50
TORI-DON ASIATISCH MARINIERTER STREIFEN VON DER POULETBRUST UND SOJABOHNEN		30.50
KAKUNI-DON JAPANISCH MARINIRTER SCHWEINEBAUCH IN SOJASAUCE MIT ZITRONENGRAS GESCHMORT		32.00
GYU-DON FEINE SCHEIBEN VOM RINDSENTRECÔTE MARINIERT MIT YAKINIKUSAUCE VERFEINERT MIT FRISCHEM GERIEBENEM INGWER		40.00
MAGURO-DON KURZ GEBRATENE THUNFISCHWÜRFEL AN PONZO-SAUCE		38.00
EBI SAKE-DON MIT RIESENKREYETTEN UND LACHSWÜRFELN GEBRATEN MIT SAKE UND TAKUAN		41.50



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN UND MOZZARELLA-PERLEN

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)	27.00
LACHSTRANCHE	29.00
EGLIFILETS IM BACKTEIG FRITTIERT	32.00
MÉDAILLONS VOM THUNFISCH	36.00
SCHWEINSSTEAK	29.00
POULETSCHNITZEL	30.50
GEBRATENE RIESENKREVETTEN	41.00
KALBSSTEAK	49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS	56.00
RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN «SURF AND TURF»	60.00



DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE	5.00
---------------------------	------



Nachhaltiger Fischfang

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 Tiefseefischerei 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

