



## WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

<b>SPARKLING / MOUSSEUX</b>		<b>IDL</b>
«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE		8.50
TAISHI ROYAL		15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ		15.00
<b>WHITE WINES / VINS BLANCS</b>		
«BARDONNEX» AOC CHASSELAS		5.50
VA BENE» CUVÉE WEISS VTS REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ		7.70
«SOLARIS» BIOWEIN WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN		8.50
<b>ROSÉ</b>		
SCHAFISER „ŒIL-DE-PERDRIX" AOC REBGUT DER STADT BERN		8.50
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>		
«LE SECRET» ASSEMBLAGE ROUGE VPS BATAILLARD, VAUD		5.70
«SOMMERNACHTSTRAUM» AOC PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH		8.50
«CARATO» MERLOT TICINO ANGELO DELEA, LOSONE		13.20

## SAKE

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL.%	10CL	9.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	12.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	13.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL.%	10CL	14.80

## JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.50
ASAHI SUPER DRY	5%	7.50
SAPPORO	4.7%	7.50
„IKI YUZU" ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.50

## JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	6.50
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	6.80
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.50



# MENU



## MEAT

PORK CORDON BLEU (CH)  
FILLED WITH HAM AND CHEESE  
BRAMATA SLICE  
GLAZED CARROTS

24.50

## SPECIAL

SPAGHETTI WITH COUNTRY SMOKED HAM  
GARLIC AND CHILLI

18.50

## FISH

FILLET OF PANGASIU (VIETNAM AQUACULTURE)  
IN A PEPPER AND EGG COATING  
SERVED ON PEPERONATA  
MASHED POTATOES

24.50

## CREATE YOUR THREE-COURSE MENU WITH...

CROSTINI WITH AVOCADO TATARE  
GARNISHED WITH SALAD

## AND

PANCAKES WITH GIANDUJA  
AND ROASTED-APPLE RAGOÛT

SURCHARGE 12.00  
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.00)

## VEGETARIAN

HOMEMADE SPRINGROLL  
WITH PUMPKIN, SAVOY CABBAGE  
AND BEAN SPROUTS  
SWEET AND SOUR SAUCE  
STEAMED RICE

22.00

## ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP



# MENU



## VIANDE

CORDON-BLEU DE PORC (CH)  
FARCI DE JAMBON ET FROMAGE  
TRANCHE DE BRAMATA  
CAROTTES GLACÉES

24.50

## SPECIAL

SPAGHETTIS AU JAMBON DE CAMPAGNE FUMÉ  
AIL ET CHILI

18.50

## POISSON

FILET DE PANGASIUS (AQUACULTURE VIETNAMIENNE)  
ENROBÉ D'ŒUF ET POIVRE  
SUR PEPERONATA  
POMMES DE TERRE ÉCRÉSÉES

24.50

## CRÉEZ UN MENU À TROIS PLATS HORS DE VOTRE ASSIETTE...

CROSTINI AVEC TARTARE D'AVOCAT  
GARNI DE SALADE

ET

CRÊPES AVEC GIANDUJA  
ET RAGOÛT DE POMME RÔTIE

SURTAXE 12.00  
(ENTRÉE OU DESSERT 7.00)

## VÉGÉTARIEN

ROULEAU DE PRINTEMPS «MAISON»  
AU POTIRON, CHOU FRISÉ ET POUSSÉS DE SOJA  
SAUCE À L'AIGRE-DOUCE  
RIZ ÉTUVÉ

22.00

## ALLERGIES

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE POUR  
DES INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR NOS PRODUITS ET INGRÉDIENTS.



## STARTERS / ENTRÉES

### SALADS / SALADES

SALAD BOWL BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	1 PERS. 2 PERS.	9.80 17.00
DRESSINGS: RASPBERRY VINEGAR AND HAZELNUT-OIL / VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE FRENCH-DRESSING ITALIAN-DRESSING		
JAPANESE SALAD WITH WAKAME SALADE JAPONAISE AU WAKAME		9.50
JAPANESE SALAD WITH YAKITORI-SKEWER SALADE JAPONAISE AVEC BROCHETTE YAKITORI		16.00
JAPANESE SALAD WITH WAKAME AND TUNA TATAKI AND SESAME SAUCE SALADE JAPONAISE AU WAKAME ET TATAKI DE THON, SAUCE AU SÉSAME		19.50

### SOUPS / POTAGES

SOUP OF THE DAY / POTAGE DU JOUR PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX DE VOUS CONSEILLER	8.50
TRADITIONNAL MISO SOUP WITH TOFU, SHITAKE AND VEGETABLES POTAGE MISO TRADITIONNEL AU TOFU, SHITAKÉS ET LÉGUMES	8.50
SPICY CURRY SOUP WITH COCONUT POTAGE AU CURRY ET NOIX DE COCO	9.80
SOBA-NOODLE SOUP JAPANESE SOY BROTH WITH BUCKWHEAT NOODLES POTAGE AUX NOUILLES SOBA CONSOMMÉ JAPONAIS AUX NOUILLES DE SARRASIN	12.50

### JAPANESE STARTER VARIATION

WAKAME-SALAD WITH SURIMI, BEEF-TATAKI,  
MISO SOUP AND YAKITORI SKEWER

### VARIATION D'ENTRÉES JAPONAIS

SALADE AU WAKAME ET SURIMI, TATAKI DE BŒUF,  
POTAGE MISO ET BROCHETTE YAKITORI

19.50

### FOLLOW US ON:



@ambassadorbern



@HotelAmbassadorBern



www.fgastro.ch

# RECOMMENDATIONS



## PUMPKIN SOUP

WITH ROASTED PUMPKIN  
SERVED WITH FRIED SWEET AND SOUR  
PUMPKIN FRITTERS

## SOUPE DE POTIRON

AU POTIRON GRILLÉ  
BEIGNETS DE POTIRON À L' AIGRE-DOUCE

12.50

## CLASSICS

TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND SUGAR PEAS  
LIGHT CREAM SAUCE

TAGLIATELLES, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ ET POIS MANGE-TOUT  
SAUCE LÉGÈRE À LA CRÈME

26.00

PORK FILLET MÉDAILLONS ON DRIED MORELS-SAUCE  
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC, SAUCE AUX MORILLES SÉCHÉES  
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

## TEMPURA

JUMBO SHRIMPS AND VEGETABLES  
CREVETTES GÉANTES ET LÉGUMES

STARTER / ENTRÉE  
(3 PCS OF EACH) 19.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL  
(5 PCS OF EACH) 31.00

JUMBO SHRIMPS  
AND WAKAME SALAD

CREVETTES GÉANTES  
ET SALADE AU WAKAME

STARTER / ENTRÉE (6 PCS) 23.00

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL  
(10 PCS) 34.00

## AUTUMN VARIATION

SASHIMI VARIATION  
ON MARINATED KIMCHI AND WILD MUSHROOMS  
PICKLED BEETROOT AND RICE-POPCORN

## VARIATION D'AUTOMNE

VARIATION DE SASHIMI  
SUR LIT DE KIMCHI AU CHOU FRISÉ  
BETTERAVES MARINÉES ET POP-CORN DE RIZ

STARTER / ENTRÉE 18.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 32.00

## KAKUNI WITH RAMEN NOODLES

JAPANESE BRAISED PORK BELLY  
SERVED WITH RAMEN NOODLES IN AROMATIC SOY BROTH  
WITH LETTUCE, SHITAKE MUSHROOMS  
AND PANKO BREADED EGG

## KAKUNI AUX NOUILLES RAMEN

POITRINE DE PORC BRAISÉE À LA JAPONAISE  
SERVIE AUX NOUILLES RAMEN EN BOUILLON DE SOJA  
LAITUE, SHIITAKES ET ŒUF PANÉS EN PANKO

29.50

## SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN  
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

## CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN  
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE  
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00  
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00



## DONBURI ドンブuri

THE WORD PART "DON" REFERS TO A BOWL FULL OF HOT MED RICE. IT IS PRECEDED BY THE INGREDIENT ADD

LA PARTIE « DON » FAIT RÉFÉRENCE À UN BOL DE RIZ CHAUD ET TAMISÉ, PRÉCÉDÉ PAR L'INGRÉDIENT QUI L'ACCOMPAGNE

<b>TOFU-DON</b>	27.50
SMOKED TOFU, VEGETABLES AND SHITAKE TOFU FUME, LÉGUMES ET SHITAKE	
<b>TORI-DON</b>	30.50
MARINATED CHICKEN BREAST STRIPS AND SOY BEANS AIGUILLETES DE SUPRÊME DE POULET ET SOJA	
<b>GYU-DON</b>	40.00
MARINATED BEEF ENTRECÔTE STRIPS AND GINGER AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES ET GINGEMBRE	
<b>MAGURO-DON</b>	38.00
TUNA DICES AND PONZO SAUCE DÉS DE THON ET SAUCE PONZO	
<b>EBI SAKE-DON</b>	41.50
JUMBO SHRIMPS AND SALMON FRIED WITH SAKE AND TAKUAN CREVETTES GÉANTES ET SAUMON RÔTIS AU SAKE ET TAKUAN	

## STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX

SMOKED TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ	27.00
SALMIN SLICE / TRANCHE DE SAUMON	29.00
FRIED PERCH FILLETS / FILETS DE PERCHE FRITS	32.00
TUNA MÉDAILLON / MÉDAILLON DE THON	36.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	30.50
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES POËLÉES	41.00
VEAL STEAK / STEAK DE VEAU	49.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS	49.50
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS	56.00
«SURF AND TURF»	60.00
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES	
<b>ACCOMPANIMENTS:</b>	
HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY	
<b>DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:</b>	
BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS	
FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES	5.00