

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	
“Taishi Royal” Cupli Schaumwein mit Umeshu Choya Pflaumen-Likör	15.00	



Weissweine

Chasselas de Genève AOC Les Gravines	5.50	
Chardonnay AOC Cave Papillon, Salgesch	7.60	
«Il Sauvignon» DOC Angelo Delea, Losone	9.00	

Rosé

«Céil-de-Perdrix» AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel	9.30	
---	------	--

Rotweine

«Le secret» Assemblage Rouge VPS 2020 Bataillard, Vaud	5.70	
«Marengo» Merlot Svizzera IGT Angelo Delea, Losone	6.00	
Syrah von Salgesch AOC Cave Papillon, Salgesch	9.20	

Japanische Empfehlung

Sol Luceŕ Koshu» Koshu, Kurambon, Yamanashi/Japan	8.10	
--	------	--

Sake

	Vol%	
Sho Chiku Bai Tokubetsu	15	9.00
Chikurin Junmai Daiginjo	15	12.00
Oze Ohkarakuchi Junmai	16.5	13.00
Kambara Yamadanishiki	16.5	14.80

Sämtliche Preisangaben verstehen sich
in Schweizer Franken («CHF») inklusive 8.1 % MwSt.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant “Le Pavillon”
Teppanyaki-Restaurant “Taishi”
fgastro.ch | fhotels.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 Apero-Getränk.

Vermouth Matter-Luginbühl, Kallnach

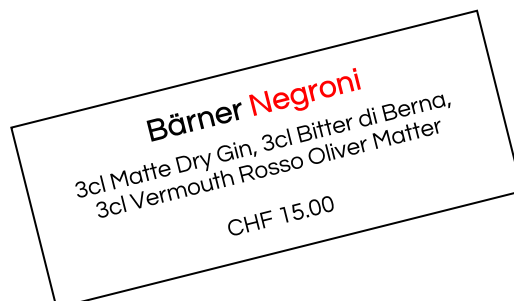
Vermouth Bianco Formula OM	16	4	7.50
Vermouth Rosso Formula OM	16	4	7.50

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



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 | fhotels.ch



COCKTAILS & LONGDRINKS

CHF

Gin

Gin Tonic	13.00
Gordon's Gin, Schweppes Tonic	
Gin Fizz	13.00
Gordon's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Dry Martini	13.00
Gordon's Gin, Martini Bianco	

Rum

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

Whiskey

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

Wodka

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

Diverse Cocktails

Margarita	14.00
Tequilla, Grand Marnier, Limettensaft	
Caipirinha	14.00
Cachaca do Brasil, Limetten	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Nojito	8.50
Citro, Mineralwasser, Limetten, Minze	



APERITIFS & BRÄNDE

CHF

Aperitifs

	Vol%	cl	
Umeshu Kishu Ume Iri Choya	15.5	4	13.00
Japanischer Pflaumen-Likör			
Martini bianco	15	4	7.00
Cynar on ice	16.5	4	7.50
Cynar Orange			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
Emmegnac	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
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.00
Gletscherfee Absinthe du Valais	51	2	12.00
P. + C. Wenger, Salgesch			
Säntis Vielle Pomme doux	40	2	8.50
Säntis Vieille Prune Dessert	40	2	10.00
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.00
Nikka Coffey Vodka	40	2	12.00
Nikka Coffey Vodka	40	4	24.00
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	43	2	14.50
Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini			
Grappa Vecchio Rovere	43	2	11.50
Vini & Distillati Angelo Delea SA			

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

	Vol%	cl	CHF
Schweizer Whisky			
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 Edition Sigel Old Oak Beer Cask	48	2	10.50
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
		4	11.00
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
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

Diverse Digestifs

	Vol%	cl	CHF
Fernet Branca	39	2	7.00
Appenzeller	29	2	7.00
Amaretto Disaronno	28	4	8.50
Bacardi Rum White	45	4	8.50
Bacardi Rum Black	45	4	9.50
Sierra Tequila	38	4	8.50
Diplomatico Rum	40	2	12.00
La Peruana Pisco	40	4	22.00
Traubenbrand	40	4	14.00
Tequila Patron	40	4	19.00
Mezcal Meteoro Espadin	38	4	19.00
Tequila Don Julio Reposado	38	2	16.00
	38	4	30.00
Zacapa XO 25y Rum	40	2	22.00
	40	4	40.00

FOLGEN SIE UNS AUF



Instagram
@ambassadorbern



Facebook
@HotelAmbassadorBern

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



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			
Corona Cerveza Extra	4.5	33	7.00
Corona Cerveza alkoholfrei		33	7.00
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
Fusetea Eistee	33	5.20
Elmer Citro	33	5.20
Fanta Orange	33	5.20
Rivella rot / blau	33	5.20
Süssmost / Apfelschorle	33	5.20
Schweppes Tonic	20	5.20
Orangensaft / Tomatensaft	20	5.20
San Pellegrino Bitter	10	4.60
Lurisia Aranciata Rosso	27.5	5.50
Lurisia Gazzosa / Chinotto	27.5	5.50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Tee		4.90
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.80
Latte Macchiato		5.80
Ovomaltine, Schokolade	20	5.00
Milch 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

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch

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 Unser Personal informiert Sie gerne	8.50
Kleine Desserts für den Gluscht	
Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss Frangelico	7.50
Sorbet Ninja Zitronensorbet mit Choya-Likör	8.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
+ Schlagrahm	10.50
+ mit Kirsch verfeinert	12.50

Glace und Sorbets

Glace pro Kugel	4.00
+ Schlagrahm	+ 1.50
(Vanille, Espresso-Krokant, weisse Schokolade, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee)	
Sorbets pro Kugel (Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer)	4.00

Fleischdeklaration:

Unsere Fleischdeklaration, sowie Hinweise zu den Allergenen Stoffen und Zutaten finden Sie in unserer grossen Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch