

Schaumweine & Aperitifs

	Vol%	cl	
«Charme» Spumante del Ticino Brut DOC Angelo Delea, Losone	10		9.00
Kir Royal		15.00	
Hugo		13.00	
Aperitivo di Berna Spritz		15.00	
“Taishi Royal” Cupli Schaumwein mit Umeshu Choya Pflaumen-Likör		15.00	
Umeshu Kishu Ume Iri Choya Japanischer Pflaumen-Likör	15.5	4	13.50
Martini bianco	15	4	7.20
Cynar on ice	16.5	4	7.70
Cynar Orange			10.20
Pastis 51	45	4	8.50



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weissweine

	CHF
St. Petersinsel Chasselas AOC Rebgut der Stadt Bern	6.50
Terre Alte» DOC 2022 Merlot Bianco	8.00
Feliciano Gialdi, Mendrisio «Magali» AOC Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg Cave Papillon, Salgesch	9.90

Rosé

Schafiser „Œil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.70
---	------

Rotweine

«Le secret» Assemblage Rouge VPS 2020 Bataillard, Vaud	6.00
Maienfelder Pinot Noir AOC «Cottinelli»	9.30
«Magali» AOC Merlot, Syrah, Cornalin, Pinot Noir Cave Papillon, Salgesch	9.90

Japanische Empfehlung

Sol Lucet Koshu» Koshu, Kurambon, Yamanashi/Japan	8.40
--	------

Hotel Ambassador

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

BERNER DRINKS

CHF

Aperitivo und Bitter di Berna	Vol%	cl	
Aperitivo oder Bitter di Berna Lisco pur on ice	15/21	4	9.00
Aperitivo oder Bitter di Berna “O” mit Orangensaft	15/21	4	11.00
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	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
Matte YB Meister Gin	42	4	14.00
mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon als Fizz oder Dry als White Lady		20	+ 3.00 +3.00 + 4.00
Matte Wodka	40	4	12.00
mit Orangensaft als Bloody Mary	20 20		+ 3.00 + 3.00



Alkoholfrei

Alpinesse Tonic	20	5.20
Alpinesse Bitter Lemon	20	5.20
Alpinese Ginger Ale	20	5.20

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



COCKTAILS & LONGDRINKS

CHF

Gin	Vol%	cl	
Gordon's Gin	37.5	4	10.50
Matte Dry Gin	42	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
Matte YB Meister Gin	42	4	14.00
mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon als Fizz oder Dry als White Lady		20	+ 3.00 +3.00 + 4.00

Rum

Bacardi Cola			14.00
Weisser Rum, Coca-Cola			
Cuba Libre			14.00
Dunkler Rum, Limetten, Coca-Cola			
Mojito			15.00
Weisser Rum, Limetten, Minze			
Daiquiri			15.00
Weisser Rum, Limettensaft, Zuckersirup			

Diverse Cocktails

Margarita			14.50
Tequilla, Grand Marnier, Limettensaft			
Caipirinha			14.50
Cachaca do Brasil, Limetten			

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Nojito			8.50
Citro, Mineralwasser, Limetten, Minze			

Sake

	Vol%	
Sho Chiku Bai Tokubetsu	15	10.00
Chikurin Junmai Daiginjo	15	13.00
Oze Ohkarakuchi Junmai	16.5	14.00
Kambara Yamadanishiki	16.5	15.80

BRÄNDE

CHF

Brände & Weinbrände	Vol%	cl	
Fine Gravensteiner	41	2	9.00
Kirsch Studer	41	2	9.50
Fine Coing	41	2	9.50
Emmegnac	40	2	10.00
Berner Rose Apfelbrand, Bruni	40	2	10.00
Williams Studer	41	2	10.00
Williams St. Petersinsel	42	2	9.50
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.50
Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch	51	2	12.50
Säntis Vielle Pomme doux	40	2	9.00
Säntis Vieille Prune Dessert	40	2	10.50
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.50
Nikka Coffey Vodka	40	2	13.00
Nikka Coffey Vodka	40	4	24.00
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.50
Rémy Martin VSOP	40	2	13.00

Grappa

Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.50
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42	2	9.50
Grappino di Moscato, Bruni, Amsoldingen	40	2	9.50
Grappa Speicale, Plozzo, Brusio	41	2	9.50
Grappa Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	15.00
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	12.00

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 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
		4	24.00

Diverse Whisky

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	40	4	11.00
J & B Speyside Scotch	40	4	12.00
Canadian Club Blended	40	4	13.00
mit Cola			+ 3.00

Diverse Digestifs

	Vol%	cl	CHF
Fernet Branca	39	2	7.30
Appenzeller Amaretto Disaronno	29	2	7.30
Sierra Tequila	28	4	8.50
Diplomatico Rum	38	4	8.50
	40	2	12.00
	40	4	22.00
La Peruana Pisco Traubenbrand	40	2	14.00
Tequila Patron	40	4	26.00
Mezcal Meteoro Espadin	40	4	19.00
Tequila Don Julio Reposado	38	4	19.00
	38	2	16.00
	38	4	30.00





BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CHF

Schweizer Bier	Vol%	cl	
Stange Gurten Bäre Gold	5.2	30	5.20
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2	20	4.20
Grosses Gurten Bäre Gold	5.2	50	7.00
Gurten Zähringer Amber	5.2	33	6.50
Gurten Bäre Gold	5.2	33	5.80
Feldschlösschen Dunkel	5.5	33	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei Lager		33	5.20
Feldschlösschen alkoholfrei Weizen		33	5.40
Internationale Biere			
Corona Cerveza Extra	4.5	33	7.00
Kirin Ichiban Lager Biru	5.0	33	7.80
Asahi Super Dry	5.0	33	7.80
Sapporo	4.7	33	7.80
Iki Yuzu Organisches Zitrus-Bier	4.5	30	7.80
Schneider Weisse	5.4	50	8.00

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	5.50
Fusetea Eistee	33	5.50
Elmer Citro	33	5.50
Fanta Orange	33	5.50
Rivella rot / blau	33	5.50
Süssmost / Apfelschorle	33	5.50
Alpinese Tonic Water	20	5.50
Alpinese Bitter Lemon	20	5.50
Alpinese Ginger Ale	20	5.50
Orangensaft / Tomatensaft	20	5.50
San Pellegrino Bitter	10	5.00
Lurisia Aranciata Rosso	27.5	5.70
Lurisia Gazzosa / Chinotto	27.5	5.70

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Milchkaffee	5.00	
Doppelter Espresso	6.00	
Cappuccino	6.00	
Latte Macchiato	6.00	
Ovomaltine, Schokolade	20	5.30
Milch warm / kalt	20	5.20
Tee Portion	5.30	
Tee Kännchen Sen-Cha (Japanischer Grüntee)	7.00	
Tee Kännchen Hochi-Cha (Jap. Grüntee, geräuchert)	7.70	
Jasmine Cha Itoen (Jasmintee)	7.70	

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 + Schlagrahm	4.00 + 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