

WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX 1DL

«CHARME» SPUMANTE DEL TICINO BRUT DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.00
TAISHI ROYAL	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

WHITE WINES / VINS BLANCS

MON BLANC»	7.50
LAFNETSCHA, RIESLING X SYLVANER, PINOT GRIS CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«IL SAUVIGNON» DOC	9.30
ANGELO DELEA, LOSONE	
SCHAFISER CHARDONNAY BARRIQUE AOC REBGUT DER STADT BERN	10.00

JAPANISCHE WINE

«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	

ROSÉ

«SCHAFISER „ŒIL-DE-PERDRIX" AOC REBGUT DER STADT BERN	7.70
--	------

RED WINES / VINS ROUGES

GAMARET DE GENÈVE AOC LES PERRIÈRES, PEISSY	6.90
MAIENFELDER PINOT NOIR AOC «COTTINELLI»	9.30
«GIORNICO RISERVA ORO» MERLOT DEL TICINO DOC FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	10.20

SAKE

SHO CHIKU BAI TOKUBETSU	15.0 VOL.%	10CL	10.00
CHIKURIN JUNMAI DAIGINJO	15.0 VOL.%	10CL	13.00
OZE OHKARAKUCHI JUNMAI	16.5 VOL. %	10CL	14.00
KAMBARA YAMADANISHIKI	16.5 VOL.%	10CL	15.80

JAPANESE BEER (33CL) BIÈRES JAPONAISES

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU" ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.80

JAPANESE TEA THÉ JAPONAIS

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	7.70
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	7.00
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.70



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

MENU



MEAT

BREAD-CRUMBED VEAL ESCALOPE
MADEIRA JUS
BUTTER NOODLES WITH WILD GARLIC
MARKET VEGETABLES

26.00

FISH

ARCTIC CHAR (ICELAND, AQUACULTURE)
VEGETABLE CURRY VINAIGRETTE
FLAVORED WITH KEFIR LEAVES
COUSCOUS
AVOCADO SLICES

26.00

VEGETARIAN

CARNAROLI RISOTTO
WITH ASPARAGUS
AND HOMEMADE SAMOSAS

23.50

SPECIAL

CHICKEN BREAST ESCALOPE (CH)
PAPRIKA AND TOMATO DIP SAUCE
FRIED POTATOES WITH SPRING ONIONS

20.50

CREATE YOUR THREE-COURSE MENU WITH

LEAF SALAD WITH RADISHES
AND BOILED EGG
YOGHURT DRESSING

AND

FRUIT SALAD WITH ELDERFLOWER SYRUP
RASPBERRY AND STRAWBERRY SORBET

SURCHARGE 14.00
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

ALLERGIES AND INGREDIENTS

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



MENU



VIANDE

ESCALOPE DE VEAU PANÉE (CH)
JUS DE MADÈRE
NOUILLES AU BEURRE À L'AIL D'OURS
LÉGUMES DU MARCHÉ

26.00

SPECIAL

ESCALOPE SUPRÊME DE POULET (CH)
SAUCE DIP AUX POIVRONS ET TOMATES
POMMES DE TERRE SAUTÉES
AUX OIGNONS DE PRINTEMPS

20.50

POISSON

OMBLE CHEVALIER (ISLANDE, CULTURE AUQA)
VINAIGRETTE AUX LÉGUMES ET AU CURRY
AROMATISÉE AUX FEUILLES DE KÉFIR
COUSCOUS
TRANCHES D'AVOCAT

26.00

VÉGÉTARIEN

RISOTTO CARNAROLI
AUX ASPERGES
ET SAMOSAS MAISON

23.50

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

SALADE VERTE AUX RADIS
ET ŒUF BOUILLI
VINAIGRETTE AU YOGOURT

ET

SALADE DE FRUITS AU SIROP DE FLEURS DE SUREAU
SORBET FRAMBOISE ET FRAISE

SURTAXE 14.00

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



ASPARAGUS / ASPERGES

ASPARAGUS SOUP
SOUPE D'ASPERGES
10.50

WITH THREE DEEP-FRIED PERCH FILLETS
IN FRYING BATTER

AVEC TROIS FILETS DE PERCHE FRITS
EN PÂTE À CUIRE
16.50

SPRING VARIATION

SASHIMI VARIATION
SERVED WITH HOMEMADE
ASPARAGUS-SAMOSAS

VARIATION PRINTEMPS

VARIATION DE SASHIMI
AUX SAMOSAS D'ASPERGES MAISON

STARTER / ENTRÉE 22.00
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 36.00

RECOMMENDATIONS

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

ADDITIONAL SAUCE
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE
3.50

LAMB / AGNEAU

ROASTED LAMB ENTRECÔTE (NZ/AUS)
WITH WILD GARLIC CRUST
SERVED ON ASPARAGUS CARNAROLI-RISOTTO

ENTRECÔTE D'AGNEAU RÔTIE (NZ/AUS)
EN CROÛTE D'AIL DES OURS
SERVI SUR RISOTTO-CARNAROLI AUX ASPERGES

39.50

GOULASH SOUP / SOUPE GOULACHE

GOULASH SOUP WITH SMOKED PAPRIKA, BEEF AND PORK DICES
SERVED WITH HOMEMADE FOCACCIA WITH HERBS

SOUPE GOULACHE AU PAPRIKA FUMÉ, VIANDE DE BŒUF ET PORC
SERVIE AU PAIN FOCACCIA AUX FINES HERBES MAISON

STARTER / ENTRÉE 16.00
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 24.00

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

TOFU-DON	27.50
SMOKED TOFU, VEGETABLES AND SHIITAKE TOFU FUME, LÉGUMES ET SHIITAKE	
TORI-DON	30.50
MARINATED CHICKEN BREAST STRIPS AND SOY BEANS AIGUILLETES DE SUPRÊME DE POULET ET SOJA	
GYU-DON	40.00
MARINATED BEEF ENTRECÔTE STRIPS AND GINGER AIGUILLETES D'ENTRECÔTE DE BŒUF MARINÉES ET GINGEMBRE	
MAGURO-DON	38.00
TUNA DICES AND PONZO SAUCE DÉS DE THON ET SAUCE PONZO	
EBI SAKE-DON	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	
ACCOMPANIMENTS:	
HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY	
DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:	
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