

SCHAUMWEINE & APERITIFS

| | Vol% | cl | CHF |
|--|------|----|-------|
| «Cordon Or» Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel | | 10 | 9.20 |
| 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 |
|---|------|
| Schafiser Sauvignon Blanc AOC Rebgut der Stadt Bern | 8.00 |
| Abt Laurentius AOC Müller-Thurgau, Chardonnay Weingut Klosterhof | 9.60 |
| Magali» AOC Chardonnay, Pinot Blanc, Johannisberg, Petit Arvine Cave Papillon, Salgesch | 9.90 |

Rosé

| | |
|---|------|
| «Œil I de Perdrix» AOC Cave Papillon, Salgesch | 7.90 |
|---|------|

Rotweine

| | |
|---|------|
| Trésor Vieilles Vignes AOC Gamay, Cave de Genève | 7.10 |
| Malbec Hallau Reserve AOC Schachenmann, Schaffhausen | 9.10 |
| Cornalin von Salgesch AOC Cave Papillon, Salgesch | 9.90 |

Sake

| | Vol% | CHF |
|--------------------------|------|-------|
| 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 |

Hotel Ambassador

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

BERNER DRINK

| Aperitivo und Bitter di Berna | Vol% | cl | CHF |
|---|-------|----|-------|
| 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 |



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

| Gin | Vol% | cl | CHF |
|---|------|----|--------|
| 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 | | 20 | + 3.00 |
| Vodka | | | |
| Matte Vodka | 40 | 2 | 7.00 |
| Matte Vodka | 40 | 4 | 12.00 |
| Rum | | | |
| Bacardi Cola | | | 14.00 |
| Weisser Rum, Coca-Cola | | | 14.00 |
| Cuba Libre | | | 14.00 |
| Dunkler Rum, Limetten, Coca-Cola | | | 15.00 |
| Mojito | | | 15.00 |
| Weisser Rum, Limetten, Minze | | | 14.50 |
| Diverse Cocktails | | | |
| Caipirinha | | | 14.50 |
| Cachaca do Brasil, Limetten | | | 15.50 |
| Chuhai | | | 17.50 |
| Nikka Coffey Vodka, Elmer Citro, Zitronensaft | | | 17.50 |
| Togouchi Julep | | | 17.50 |
| Blended Whisky, Minze, Zitronensirup | | | 8.50 |
| Alkoholfreie Cocktails | | | |
| Nojito | | | 8.50 |
| Citro, Mineralwasser, Limetten, Minze | | | 8.50 |
| Virgin Sunrise | | | 8.50 |
| Orangensaft, Zitronensaft, Grenadiersirup | | | 8.50 |



JAPANISCHE SPEZIÄLITÄTEN

| Gin | | | |
|---------------------------------------|----|----|--------|
| Roku Suntori Gin | 40 | 2 | 9.00 |
| Roku Suntori Gin | 40 | 4 | 16.00 |
| Nikka Coffey Gin | 47 | 2 | 14.00 |
| Nikka Coffey Gin | 47 | 4 | 26.00 |
| mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon | | 20 | + 3.00 |
| Rum | | | |
| Ryoma dunkler Japanischer Rum | 40 | 2 | 13.50 |
| Ryoma dunkler Japanischer Rum | 40 | 4 | 26.00 |
| Whisky | | | |
| Togouchi Premium | 40 | 2 | 9.50 |
| Blended | | 4 | 17.00 |
| Nikka Coffey | 45 | 2 | 9.50 |
| Single Grain Whisky | | 4 | 17.00 |
| Yamazakura | 40 | 2 | 11.00 |
| Blended | | 4 | 20.00 |
| Suntory Hibiki Harmony | 43 | 2 | 13.00 |
| Blended | | 4 | 23.00 |
| Suntory The Chita | 43 | 2 | 13.00 |
| Single Grain Japanese Whisky | | 4 | 24.00 |

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

BRÄNDE

| Brände & Weinbrände | Vol% | cl | CHF |
|--|------|----|-------|
| Aarberger Aurum dunkler Rum | 50 | 2 | 12.50 |
| Absinthe Duplais Verte | 68 | 2 | 11.50 |
| Gravensteiner | 41 | 2 | 9.00 |
| Berner Rose Apfelbrand, Bruni | 40 | 2 | 10.00 |
| Coing | 41 | 2 | 9.50 |
| Emmagnac | 40 | 2 | 10.00 |
| Kirsch Studer | 41 | 2 | 9.50 |
| Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch | 51 | 2 | 12.50 |
| Mirabelle | 41 | 2 | 9.50 |
| Rémy Martin VSOP | 40 | 2 | 13.00 |
| Vielle Pomme Studer | 36 | 2 | 13.00 |
| Vielle Poire Studer | 36 | 2 | 13.00 |
| Vielle Prune Studer | 42 | 2 | 13.00 |
| Williams Studer | 41 | 2 | 10.00 |
| Williams St. Petersinsel | 42 | 2 | 9.50 |
| Grappa | | | |
| Grap-Pinot, Rebbau Spiez | 42 | 2 | 8.50 |
| Grappino di Moscato, Bruni, Amsoldingen | 40 | 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 |

WHISKY

| Schweizer Whisky | Vol% | cl | CHF |
|---|------|----|--------|
| Säntis Malt Föhnsturm | 46 | 2 | 8.00 |
| | | 4 | 15.00 |
| Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Cask | 52 | 2 | 9.00 |
| | | 4 | 16.00 |
| Säntis Edition Sigel Old Oak Beer Cask | 48 | 2 | 10.50 |
| | | 4 | 20.00 |
| Whisky Castle Smoke Spelt Käser, Elfingen | 43 | 2 | 11.00 |
| | | 4 | 20.00 |
| Old River Swiss Barrique Matter-Luginbühl, Kallnach | 45 | 2 | 11.00 |
| | | 4 | 20.00 |
| Säntis Cream Liquor Swiss Highlander Malt and Cream | 18 | 2 | 6.00 |
| | | 4 | 11.00 |
| Diverse Whisky | | | |
| Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky | 40 | 4 | 11.00 |
| Canadian Club Blended mit Cola | 40 | 4 | 13.00 |
| | | | + 3.00 |
| Diverse Digestifs | | | |
| | Vol% | cl | CHF |
| Fernet Branca | 39 | 2 | 7.30 |
| Appenzeller | 29 | 2 | 7.30 |
| Amaretto Disaronno | 28 | 4 | 8.50 |
| Sierra Tequila | 38 | 4 | 8.50 |
| Tequila Patron | 40 | 4 | 19.00 |
| Mezcal Meteoro Espadin | 38 | 4 | 19.00 |
| Grand Marnier | 41 | 2 | 9.50 |
| Restbestände | | | |
| Diplomatico Rum | 40 | 2 | 12.00 |
| | 40 | 4 | 22.00 |
| La Peruana Pisco Traubenbrand | 40 | 2 | 14.00 |
| | 40 | 4 | 26.00 |
| Säntis Malt Snow White VIII Pineau Finish | 48 | 2 | 11.50 |
| | 4 | 4 | 21.00 |
| Säntis Alpstein Port | 48 | 2 | 10.00 |
| | 4 | 4 | 18.00 |
| Vieux Kirsch Studer | 41 | 2 | 9.50 |
| Grappa Speicale, Plozzo, Brusio | 41 | 2 | 9.50 |
| Säntis Vielle Pomme doux | 40 | 2 | 9.00 |
| Säntis Vieille Prune Dessert | 40 | 2 | 10.50 |

BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| Schweizer Bier | Vol% | cl | CHF |
|------------------------------------|------|----|------|
| 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 | | | |
| Kirin Ichiban Lager Biru | 5.0 | 33 | 7.80 |
| Kirin Ichiban Lager 0.0% | | 33 | 6.00 |
| 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 mit oder ohne Kohlensäure | 30 | 4.00 |
| | 50 | 5.00 |
| | 100 | 8.50 |
| Arkina Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure | 100 | 8.50 |
| 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 |
| Hagenbutten-Eistee | 33 | 6.00 |

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 (Rohschinken oder Bündnerfleisch) | 10.50 |
| Aufschnittteller mit Schinken, Salami, Brot und Pfeffer | 12.00 |
| Käseteller Auswahl verschiedener Käsesorten | 15.00 |
| Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken | 18.00 |
| Tagessuppe Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne | 8.50 |

Frischer Fruchtsalat

| | |
|---------------------------|--------|
| + Schlagrahm | + 1.50 |
| + mit Kirschen verfeinert | + 4.00 |

Glace und Sorbets

| | |
|---|--------|
| Glace pro Kugel + Schlagrahm | 4.00 |
| (Vanille, Espresso-Krokant, weisse Schokolade, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee) | + 1.50 |
| 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 Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"

Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch