

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00 - 21.30H

LE PAVILLON**WEINE IM OFFENAUSSCHANK****SCHAUMWEINE** 1DL

«CORDON ROUGE» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	9.20
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DA BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

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

„OGIL-DE-PERDRIX“ CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
--	------

ROTWEIN

« 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
--	------

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER
WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

SAKE お酒

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

JAPANISCHES BIER (33CL) ビール

KIRIN LAGER BIRU	5%	7.80
KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
„IKI YUZU“ ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU	4.5%	7.80

JAPANISCHE TEESORTEN**日本茶**

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.70

SUSHI À DISCRETION

DIENSTAG BIS FREITAG VON 12.00 - 14.00H

TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN

FR. 42.00 PRO PERSON



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

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00 - 21.30H

LE PAVILLON



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

fassbind
hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

FLEISCH

RINDSSTREIFEN (PARAGUAY)
MIT SILBERZWIEBELN,
PEPERONI UND CORNICHONS
SENFSAUCE
POLENTA

26.00

FISCH

ZANDERRÜCKEN-FILET (FAO 07)
IM OLIVENÖL GEBRATEN
MIT KAPERN UND LIMETTEN
GEDÄMPFTER REIS
BROKKOLI

26.00

VEGETARISCH

UDON-NUDELN IN SOJABRÜHE
MIT GEMÜSE, WAKAME UND TOFU

23.50

TAGESMENU

AKTUELL

PANIERTES TRUTENSCHNITZEL (UNGARN)
SÜSSKARTOFFELECKEN
SAUERRAHM-DIP

20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT KÄSESPÄHNE,
CROÛTONS UND GRANATAPFEL

UND

LAUWARMER BROWNIE
MIT KOKOSGLACE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

«O ZUM MITNÄH»

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H
ABEND: 18.00 - 21.30H

LE PAVILLON



SALAT & SUPPEN

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	9.80 17.00
SERVIERT MIT HAUSDRESSING MIT HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING		
TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN		8.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE MIT YAKITORI-SPIESSLI		8.50 15.00
AROMATISCHE CURRY-KOKOSNUSSUPPE		9.80

KLASSIKER

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR
39.50
SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT TRÜFFELÖL UND PARMESANSPÄNEN
KLEINES SALATBOUQUET
UND EINGEMACHTE BIRNENSCHNITZE
ALS VORSPEISE 19.50
ALS HAUPTGERICHT 27.50
POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH,
GYU DON RINDFLEISCH: PARAGUAY/URUGUAY
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, RINDFLEISCH: IRLAND

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIWIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H - 13.30H
ABEND: 18.00 - 21.30H


LE PAVILLON



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT BUNTEM BLATTSALAT, MARINIERTEN TOMATENSCHNITZELN
UND MOZZARELLA-PERLEN

FLEISCH ODER FISCH NACH WAHL:

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN TOFU (NATURPRODUKT FRUTIGEN)		27.00
LACHSTRANCHE		29.00
FISCHKNUSPERLI (FISCHZUCHT RUBIGENHOF)		38.00
MÉDAILLONS VOM THUNFISCH		36.00
SCHWEINSSTEAK		29.00
POULETSCHNITZEL		30.50
GEBRATENE RIESENKREBETTEN		41.00
KALBSSTEAK		49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF» RINDSFILET UND RIESENKREBETTEN		60.00

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN
KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE 5.00