

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

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

LE PAVILLON

**WEINE IM OFFENAUSSCHANK**

SCHAUMWEINE	1DL
«CORDON OR» 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	
CHARDONNAY AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
«SOLARIS» BIOWEIN WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	8.80
«IL SAUVIGNON» DOC ANGELO DELEA, LOSONE	9.30
ROSÉ	
„ŒIL-DE-PERDRIX“ CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
ROTWEIN	
GAMARET DE GENÈVE AOC LES PERRIÈRES, PEISSY	6.90
«TERRE ALTE» DOC MERLOT FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	8.60
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

DIENTAG 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



FLEISCH

STEAK VOM SCHWEINSNIERSTÜCK (CH)
MIT EINGELEGTEN BIRNEN UND KÄSE GRATINIERT
KRÄUTERJUS
BRATKARTOFFELN UND ROMANESCO

26.00

FISCH

SEESAIBLING (ISLAND, AQUAKULTUR)
SERVIERT AUF KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF
NUSSVINAIGRETTE

26.00

VEGETARISCHE

RAMENUDEL-BOWL
MIT GEBRATENEN QUORNSTREIFEN
UND GEMÜSE IN MISO-BRÜHE

23.50

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

BREITE NUDELN MIT RAUHLACHSSTREIFEN
AN MEERRETTICHSAUCE UND KEFEN

20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

HERBSTSALAT
MIT MARINIERTEM KABIS UND RANDEN

UND

KASTANIENPÜREE
ORANGEN-CARPACCIO UND VANILLEGLACE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

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

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

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 ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHES UND KRUSTENTIERE.

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

GULASCHSUPPE

HERZHAFTE SUPPE MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA,
RIND UND SCHWEINEFLEISCHWÜRFELN (CH)

ALS VORSPEISE 16.00
ALS HAUPTGERICHT 24.00

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H – 13.30H

ABEND: 18.00 – 21.30H

LE PAVILLON




CUISINE SANS
FRONTIÈRES

**fassbind
hotels.ch**
AMBASSADOR / BERN

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