



Desserts

Life is uncertain –
Eat dessert first

Ernestine Ulmer (1892–1987) American Author

Dessert with Asian flair **Dessert d'inspiration asiatique**

Frozen Japanese Mochi served in a soup of marinated cherries
and green tea muffin 12.00

Mochi japonais glacés accompagnés de cerises marinées
et muffin au thé vert

Japanese dessert variation 14.50
Choice of our Japanese desserts

Variation douce japonaise
Choix de nos desserts japonais



Classics

Dessert of the day - please ask our service staff	7.50
Dessert du jour (notre personnel vous renseigne avec plaisir)	
Fresh fruit salad / Macédoine de fruits frais	11.50
with Swiss „Kirsch“ / affinée au Kirsch Suisse	+ 4.00
with whipped cream / Chantilly	+ 1.50
Homemade caramel cream with „Bärner Nidletäfel“ and vanilla ice cream	11.50
Crème caramel Maison aux „Bärner Nidletäfel“ et glace à la vanille	
Duet of white and dark chocolate with „Toblerone“ and fresh fruits	12.50
Duo de chocolat blanc et noir aux éclats de „Toblerone“ garnie de fruits	

Small desserts – Petits desserts

Scoop of vanilla ice cream with sweet soy reduction and pineapple	7.00
Boule de glace à la vanille et réduction douce de soja et dés d’ananas	
Trilogy of our fruit sorbets	8.00
Trilogie de nos sorbets de fruit	



Desserts with spirits / Desserts aux spiritueux

Sorbet Ninja Lemon sorbet with Japanese „Choya“ plum liquor Sorbet au citron et liqueur japonais „Choya“	9.50
Scoop of coconut ice cream with „Frangelico“ hazelnut liquor Boule de glace à la noix de coco et liqueur à la noisette „Frangelico“	10.50
Espresso ice cream with „Tia Maria“ liquor Glace à l'espresso au liqueur „Tia Maria“	10.50
Chocolate ice cream with „Sântis Cream“ liquor Glace au chocolat et liqueur crémeux „Sântis Cream“	12.00
Refreshing apple sorbet with Bernese apple brandy Sorbet rafraichissant aux pommes et eau de vie de pomme	12.00

Café Gourmand

Coffee, espresso, cappuccino or tea with
four selection of small sweets

Café, espresso, cappuccino ou thé
avec quatre sélection de friandises

9.50



Ice-cream / Glaces

Ice-cream per scoop / par boule 4.00
Whipped cream / Chantilly + 1.50

Vanilla, crispy espresso, chocolate, white chocolate,
coconut, green tea

Vanille, Espresso-croquant, chocolat, chocolat blanc,
noix de coco, thé vert

Sorbets

Sorbets per scoop / par boule 4.00
Mango, apple, lemon, raspberry-strawberry

Mangue, pomme, citron, framboise-fraise

FOLLOW US :



@ambassadorbern



@HotelAmbassadorBern



www.fgastro.ch



Digestifs

	Vol%	cl	CHF
Umeshu Kishu Ume Iri Choya Japanischer Pflaumen-Likör	15.5	4	13.50
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	40	2	13.00
Vielle Pomme Studer	36	2	13.00
Vieille Poire Studer	36	2	13.00
Vieille Prune Studer	42	2	13.00
Williams Studer	41	2	10.00
Williams St. Petersinsel	42	2	9.50
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.50
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 Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	15.00
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	12.00



Whisky

	Vol%	cl	CHF
Säntis Malt	46	2	8.00
Föhnsturm		4	15.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit	52	2	9.00
Old Oak Beer Cask		4	16.00
Säntis Edition Sigel	48	2	10.50
Old Oak Beer Cask		4	20.00
Whisky Castle Smoke Spelt	43	2	11.00
Käser, Elfingen		4	20.00
Old River Swiss Barrique	45	2	11.00
Matter-Luginbühl, Kallnach		4	20.00
Säntis Cream Liquor	18	2	6.00
Swiss Highlander Malt and Cream		4	11.00
Yamazakura	40	2	9.50
Blended		4	17.00
Suntory The Chita	43	2	10.00
Single Grain Japanese Whisky		4	18.00
Nikka Coffey	45	2	11.00
Single Grain Whisky		4	20.00
Suntory The Hakushu	43	2	11.50
Single Malt Japanese Whisky		4	21.00
Kurayoshi The Matsui	48	2	12.50
Single Malt Whisky		4	22.00
Suntory Hibiki Harmony	43	2	13.00
Blended		4	23.00