

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00H - 21.30H

LE PAVILLONCUISINE SANS
FRONTIÈRES**fassbind
hotels.ch**
AMBASSADOR / BERN**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 DI BERNA SPRIZZ	15.00
WEISSWEINE	
«TERRE ALTE» DOC MERLOT BIANCO FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	8.00
ABT HIRONYMUS VDS SAUVIGNON BLANC WEINGUT KLOSTERHOF	9.20
«MAGALI» AOC CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG, PETIT ARVINE CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.90
ROSÉ	
«OIL-DE-PERDRIX» CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.90
ROTWEIN	
DÔLE VON SALGESCH AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	7.50
MAIENFELDER PINOT NOIR AOC «COTTINELLI»	9.30
CARATO» MERLOT TICINO ANGELO DELEA, LOSONE	13.40
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: 18.00H - 21.30H

LE PAVILLON



FLEISCH

POULETBRUSTSTREIFEN (CH)
ASIATISCH MARINIERT
GEBRATEN MIT ANANASWÜRFELN UND KEFEN
GEDÄMPFTER REIS

26.00

FISCH

ZANDERRÜCKENFILET (KASACHSTAN)
MIT WEISSWEIN-DILL-SAUCE
BREITE NUDELN
BROKKOLI

26.00

VEGETARISCH

JACKFRUITSCHNITZEL
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN
CURRY-GEMÜSE DUMPLINGS
TOMATEN-GURKEN SALSA
MIT KORIANDERBLÄTTERN

23.50

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

GÜRBENTALER KÄSESCHNITTE
RAUCHBROTSCHEIBEN MIT SAUERKRAUT UND
GEBRATENEM SPECK

20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

WINTERSALAT MIT RANDEN,
KÜRBIS UND CHAMIGNONS

UND

ERDNUSSGLACE
UND PASSIONSFRÜCHTE-CAKE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00H - 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		8.50
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN		
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE		8.50
MIT YAKITORI-SPIESSLI		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: 18.00H - 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