

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
«St. Petersinsel Chasselas AOC Rebgut der Stadt Bern	6.50
Räuschling AOC Weingut Bachmann, Zürich	8.60
«Il Sauvignon» DOC Angelo Delea, Losone	9.30

Rosé

Schafiser „Oeil-de-Perdrix“ AOC Rebgut der Stadt Bern	7.70
--	------

Rotweine

«Terre Alte» DOC Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio	8.60
Syrah von Salgesch AOC Cave Papillon, Salgesch	9.50
«Piz Canoir» AOC Weingut Bachmann, Zürich	10.00

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 | fhoteles.ch

BERNER DRINK

	Vol%	cl	CHF
Aperitivo und Bitter di Berna			
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		+ 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 | fhoteles.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			8.50
Blended Whisky, Minze, Zitronensirup			8.50
Alkoholfreie Cocktails			
Nojito			8.50
Citro, Mineralwasser, Limetten, Minze			
Virgin Sunrise			
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadiersirup			



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			
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

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