

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****IDL**

«CORDON OR» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT 9.20

MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL

TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN) 15.00

KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ 15.00

WEISSWEINEST. PETERSINSEL CHASSELAS AOC 6.50
REBGUT DER STADT BERN

RÄUSCHLING AOC 8.60

WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH

«IL SAUVIGNON» DOC 9.30

ANGELO DELEA, LOSONE

ROSÉ

«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX“ AOC 7.70

REBGUT DER STADT BERN

ROTWEIN

«TERRE ALTE» DOC 8.60

MERLOT

FELICIANO GIALDI, MENDRISIO

SYRAH VON SALGESCH AOC 9.50

CAVE PAVILLON, SALGESCH

«PIZ CANOIR» AOC 10.00

WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH

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» 4.5% 7.80

ORGANISCHES BIER MIT GRÜNTEE UND YUZU

JAPANISCHE TEESORTEN**日本茶**JASMINE CHA ITOEN 7.70
(JASMINTEE)SEN-CHA 7.00
(JAPANISCHER GRÜNTEE)HOCHI-CHA 7.70
(GERÄUCHERTER GRÜNTEE)**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

KALBSVORESSEN (CH)
MIT SAFRANSAUCE
BREITE NUDELN
MARKTGEMÜSE

26.00

FISCH

SEESAILBLING IM OLIVENÖL GEBRATEN
(ASC ISLAND/AQUAKULTUR)
MANDELBUTTER MIT LIMETTEN
SERVIERT AUF BLATTSPINAT
GEDÄMPFTER REIS

26.00

VEGETARISCH

GREEN MOUNTAIN
PLAND BASED STEAK
(BASIS ERBSENPROTEIN)
RAMENUDELN MIT GEMÜSESTREIFEN
IN SOJABRÜHE

23.50

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

PANIERTES TRUTENSCHNITZEL (UNGARN)
SAUERRAHMDIP-SAUCE MIT KNOBLAUCH
SÜSSKARTOFFELSCHNITZE
GRILLTOMATE

20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

GESCHMORTER CICORINO ROSSO
MIT HONIG-SENFVINAIGRETTE
UND LANDRAUCHSCHINKEN (DEUTSCHLAND)

UND

HAUSGEMACHTES GIANDUJA TÖRTCHEN
MIT MANGOSORBET

...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



5

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, SHITAKE 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,
RINDFLEISCH: IRLAND
GERÄUCHERTE TRUTENBRUST, LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND,
YAKINIKU RINDFLEISCH: PARAGUAY/URUGUAY/ARGENTINIEN
ENTE: FRANKREICH

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTEN IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE 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




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