

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	8.00
Cynar Orange		10.20	
Pastis 51	45	4	8.50

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weissweine

Chardonnay de Genève AOC 2022/2023 Les Gravines	7.00
«Terre Alte» DOC 2022/2023 Merlot Bianco, Feliciano Gialdi, Mendrisio	8.00
Abt Hironymus VDS 2023 Sauvignon blanc, Weingut Klosterhof	9.20
«Sol Lucet Koshu» Koshu, Kurambon, Yamanashi/Japan	8.40

Rosé

Schafiser „OEil-de-Perdrix“ AOC Rebgtut der Stadt Bern	7.70
---	------

Rotweine

«Bardonnex» AOC 2019 Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot Domaine de Verbant, Landecy	7.00
«Sommernachtstraum» Pinot Noir AOC 2022 Cave Papillon, Salgesch	8.70
«Giornico Riserva Oro» 2021 Feliciano Gialdi, Mendrisio	10.10

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant “Le Pavillon”
Teppanyaki-Restaurant “Taishi”
fgastro.ch | fhôtels.ch

Sake

	Vol%	
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

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 Aperio-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	20		+ 3.00
Matte Wodka	40	4	12.00
mit Orangensaft	20		+ 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 | fhôtels.ch



COCKTAILS

Ume Gin 15.50
Choya, Gin Roku, frischer Limettensaft,
Mineralwasser

Choya Sunrise 15.00
Choya, Orangensaft, Grenadine Sirup

Sake Apricot 15.50
Sake, Apricot Brandy, frischer Zitronensaft

Tequila con Mango 15.50
Tequila, frischer Limettensaft, Orangensaft,
Mango Sirup

Mojito 14.00
Dunkler Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker,
Angostura

Berner Negroni 15.00
Dry Gin, Bitter di Berna, Vermouth Rosso

Kaffee Samurai 15.50
Jap Whiskey, Jap Vodka, Zuckersirup,
Espresso

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito 10.00
Tonic Water, Rohrzucker, Limetten, Minze

Ambi 10.00
Chinotto, Isotta Senza, Angostura,
frischer Limettensaft

Bärner Negroni
3cl Matte Dry Gin, 3cl Bitter di Berna,
3cl Vermouth Rosso, Oliver Matter
CHF 15.00

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



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

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

Emmecnac 40 2 10.00

Kirsch Studer 41 2 9.50

Gletscherfee Absinthe du Valais 51 2 12.50
P. + C. Wenger, Salgesch

Mirabelle 41 2 9.50

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch

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

Grappa-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 4	8.00 15.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Cask	52	2 4	9.00 16.00
Säntis Edition Sigel Old Oak Beer Cask	48	2 4	10.50 20.00
Whisky Castle Smoke Spelt Käser, Elfingen	43	2 4	11.00 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

Diverse Whisky

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	40	4	11.00
Canadian Club Blended	40	4	13.00
mit Cola			+ 3.00

Diverse Digestifs	Vol%	cl	CHF
Fernet Branca	39	2	7.30
Appenzeller	29	4	8.50
Amaretto Disaronno	28	4	8.50

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch

Sierra Tequila	38	2	7.50
Tequila Patron	40	4	19.00
Mezcal Meteoro Espadin	38	4	19.00
Grand Marnier	41	2	9.50

Restbestände

Diplomatico Rum	40 40	2 4	12.00 22.00
La Peruana Pisco Traubenbrand	40 40	2 4	14.00 26.00
Säntis Malt Snow White VIII Pineau Finish	48 4	2 4	11.50 21.00
Säntis Alpstein Port	48 4	2 4	10.00 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	5.50
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2	20	4.50
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	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei Weizen		33	5.50

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

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



WASSER & SÜSSGETRÄNKE

Berner Wasser	30	4.00
mit oder ohne Kohlensäure	50	5.00
	100	8.50
Arkina Mineralwasser	100	8.50
mit oder ohne Kohlensäure		
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
Apfelschorle	33	5.50
Alpine Tonic Water	20	5.50
Alpine Bitter Lemon	20	5.50
Alpine 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 (Jasminetee)		7.70

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



ALL AROUND THE CLOCK

CHF

Kleiner Hunger

Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami	8.50
Sandwiches mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	10.50
Aufschnitteller 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	11.50
+ Schlagrahm	+ 1.50
+ mit Kirsch verfeinert	+ 4.00

Glace und Sorbets

Glace pro Kugel	4.00
+ Schlagrahm	+ 1.50
(Vanille, Espresso-Krokant, weisse Schokolade, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee)	
Sorbets pro Kugel	4.00
(Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer)	

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

