

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
 MITTAG: 12.00H - 13.30H
 ABEND: 18.00H - 21.30H



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	IDL
SCHAUMWEINE	
«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	
CHARDONNAY DE GENÈVE AOC LES GRAYINES	7.00
«TERRE ALTE» DOC MERLOT BIANCO, FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	8.00
«SOL LUCET KOSHU» KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.40
ABT HIRONYMUS VDS SAUVIGNON BLANC, WEINGUT KLOSTERHOF	9.20
ROSÉ	
«SCHAFISER „OEIL-DE-PERDRIX“ AOC REBGUT DER STADT BERN	7.70
ROTWEIN	
«BARDONNEX» AOC GAMARET, GARANOIR, CABERNET, MERLOT DOMAINE DE VERBANT, LANDECY	7.00
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.70
«GIORNICO RISERVA ORO» FELICIANO GIALDI, MENDRISIO	10.10
EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER	

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

JAPANISCHE TEESORTEN

日本茶

JASMINE CHA ITOEN (JASMINTEE)	7.70
SEN-CHA (JAPANISCHER GRÜNTEE)	7.00
HOCHI-CHA (GERÄUCHERTER GRÜNTEE)	7.70

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

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

KALBSFLEISCHWÜRFEL IN KOKOSMILCH
MIT CURRY, KEFIRBLÄTTER
ZITRONENGRAS UND INGWER GESCHMORT
GEDÄMPFTER REIS
MARKTGEMÜSE
26.00

FISCH

ZANDERRÜCKENFILET (KAZ)
KAPERN-ZITRONENBUTTER
GEDÄMPFTER REIS
MARKTGEMÜSE
26.00

VEGETARISCH

JACKFRUITSCHNITZEL
FRÜCHTECHUTNEY
GEDÄMPFTER REIS
MARKTGEMÜSE
23.50

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

AKTUELL

PULLED PORK
IM HAUSGEMACHTEN SAUERTEIGBRÖTCHEN
COLESLAW
GEPICKELTE BIRNENSCHNITZE
20.50
POMMES FRITES +5.00

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

ZWEIERLEI MELONEN
MIT PORTWEINREDUKTION
GARNIERT MIT BLATTSALAT

UND

MARINIERTE BEEREN
VANILLEGLACE

...ZUM DREIGÄNGER

AUFPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

MITTAG: 12.00H - 13.30H

ABEND: 18.00H - 21.30H

LE PAVILLON



CUISINE SANS
FRONTIÈRES

**fassbind
hotels.ch**
AMBASSADOR / BERN

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

8.50

TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE
UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN

8.50

KALTE TOMATENSUPPE MIT GIN UND SAUERRAHM

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

SCHÖNEGG PLÄTTLI

ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH, DAUERWURST
BAUERNSCHINKEN UND KÄSE, MARINIERTER OLIVEN
CHEERY TOMATEN, MARINierter
GRILLKÄSE UND GEPICKELTE BIRNENSCHNITZE
HAUSGEMACHTER HUMMUS

36.00

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H - 13.30H
ABEND: 18.00H - 21.30H



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
FISCHKNUSPERLI (FISCHZUCHT RUBIGENHOF)	38.00
SCHWEINSSTEAK	29.00
POULETSCHNITZEL	30.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50

**DAZU SERVIEREN WIR IHNEN
KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY**

POMMES FRITES ALS BEILAGE	5.00
---------------------------	------

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 FISCHES UND KRUSTENTIERE.

BROT: RÖTHLISBERGER WABERN, SCHWEIZ

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H - 13.30H
ABEND: 18.00H - 21.30H



DESSERTS

DESSERTS

KLASSIKER UND EINHEIMISCHES

TAGESDESSERT	
UNSERE MITARBEITENDEN BERATEN SIE GERNE	7.50
FRISCHER FRUCHTSALAT	11.50
MIT URSCHWYZER KIRSCH VERFEINERT	+ 4.00
MIT SCHLAGRAHM	+ 1.50
DUETT VON WEISSER UND DUNKLER SCHOCHOLADE	
MIT TOBLERONE-SPLITTERN, GARNIERT MIT FRÜCHTEN	12.50

GLACE UND SORBETS

GLACE PRO KUGEL	4.00
MIT SCHLAGRAHM	+ 1.50
YANILLE, ESPRESSO-KROKANT, SCHOKOLADE, WEISSE SCHOKOLADE	
KOKOSNUSS, GRÜNTEE	
SORBET PRO KUGEL	4.00
MANGO, APFEL, ZITRONE, HIMBEER-ERDBEERE	

ETWAS GEISTREICHES ALS KLEINE VERDAUUNGSHILFE

SORBET NINJA	
ZITRONENSORBET MIT JAPANISCHEM «CHOYA-LIKÖR»	9.50
EINE KUGEL KOKOSNUSSGLACE	
MIT EINEM SCHUSS «FRANGELICO-HASELNUSSLIKÖR»	10.50
ESPRESSOGLACE MIT «TIA MARIA»	10.50
SCHOKOLADENGLACE MIT «SÄNTIS CREAM»	12.00
ERFRISCHENDES APFELSORBET	
MIT «BERNER ROSE APFELBRAND», BRENNEREI BRUNI	12.00
JAPANISCHE EIS-MOCHI	
SERVIERT AUF EINER KIRSCHENKALTSCHALE	
UND EINEM KLEINEN GRÜNENTEE-MUFFIN	12.00