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

LE PAVILLON

CUISINE 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	
CHARDONNAY DE GENÈVE AOC LES GRAVINES	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

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

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

CUISINE SANS FRONTIÈRES

fassbind hotels.ch
AMBASSADOR / BERN

TAGESMENU

«O ZUM MITNÄH»

FLEISCH

RINDSHUFTSTEAK (PRY)
CHIMICHURRI-SAUCE
SERVIERT MIT BREITEN NUDELN UND
GEMÜSEGARNITUR
26.00

FISCH

LACHSFORELLENFILET (TUR, AQUAKULTUR)
MIT MANDELN GEBRATEN
GEDÄMPFTER REIS
GEMÜSEGARNITUR
26.00

VEGETARISCH

QUORNSCHNITZEL
KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
SERVIERT MIT GEDÄMPFTEM REIS UND
GEMÜSEGARNITUR

23.50

AKTUELL

TAGLIATELLE MIT RASSIGER CHORIZO (CH)
SPECKSTREIFEN UND
KEFEN AN NATIVEM OLIVENÖL
20.50

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

BUNTER BLATTSALAT MIT KÄSE UND CROÛTONS

UND

ORANGENCARPACCIO
MIT GRANATAPFELKERNEN UND
SCHOKOLADENGLACE

...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		9.80
IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	17.00

WAHLWEISE MIT HAUSDRESSING, HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL
FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING

TAGESSUPPE – BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN	8.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE	8.50
MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE	
MIT YAKITORI-SPIESSLI	15.00

KLASSIKER

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
SAUCE VON GETROCKNETEN MORCHELN
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

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

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

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
BROT: RÖTHLISBERGER WABERN, SCHWEIZ

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 FISCHE UND KRUSTENTIERE.

SCHÖNEGG PLÄTTLI

ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH, DAUERWURST
BAUERNSCHINKEN UND KÄSE, MARINIERTE OLIVEN
CHEERY TOMATEN, MARINIERTER
GRILLKÄSE UND GEPICKELTE BIRNENSCHNITZE
HAUSGEMACHTER HUMMUS
36.00

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 TOMATENSCHEIBEN
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 RIESENKREVETTEN	41.00
KALBSSTEAK	49.50
IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49.50
IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS	56.00
«SURF AND TURF» RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN	60.00

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

POMMES FRITES ALS BEILAGE	5.00