

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

LE PAVILLON



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

«CORDON OR» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT	1DL	9.20
MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL		
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)		15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DI BERA SPRIZZ		15.00

WEISSWEINE

CHASSELAS DE GENÈVE	7.00
LES GRAVINES	
SOUVIGNIER GRIS	8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
«MAGALI» AOC	9.90
CHARDONNAY, PINOT BLANC, JOHANNISBERG, PETIT ARVINE	
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

ROSÉ

SCHAFIGER «ŒIL-DE-PERDRIX» AOC	7.70
REBGUT DER STADT BERN	

ROTWEIN

«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT	7.50
ANGELO DELEA, LOSONE	
HUMAGNE ROUGE AOC	9.50
BELLE VALLÉE,	
BERGSTEIGER, BLAUBURGUNDER AUSLESE	11.50
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	

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 (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



FLEISCH

GEBRATENE POULETBRUST (CH)
SERVIERT AUF ROTKRAUT
BALSAMICOSAUCE
SERVIETTENKNÖDEL

26.00

FISCH

PANIERTES DORSCHFILET (FAO 67)
TARTARSAUCE
SALZKARTOFFELN
BROCCOLI

26.00

VEGETARISCHE BOWL

UDONNUDELN MIT TAMAGO
IN SOJABRÜHE MIT SHIITAKE,
WAKAME UND GEMÜSESTREIFEN

23.50

TAGESMENÜ

AKTUELL

KÄSESCHNITTE MIT WEISSWEIN
SPECK UND TOMATENSCHEIBEN
SPIEGELEI

20.50

«O ZUM MITNÄH»

MACHEN SIE IHR HAUPTGERICHT MIT EINEM...

EISBERGSALAT MIT NÜSSEN
UND MARINIERTEN CHAMPIGNONS
VINAIGRETTE MIT BAUMNUSSÖL
VON DER ALten GRABENÖLE LÜTERSwil

UND

DUETT VOM APFEL
MIT KUCHEN UND SORBET

...ZUM DREIGÄNGER

AUPREIS 14.00
(NUR VORSPEISE ODER DESSERT 7.50)

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

LE PAVILLON



SALAT & SUPPEN

BUNT GEMISCHTER GARTENSALAT IN DER SCHÜSSEL SERVIERT	FÜR 2 PERSONEN	9.80 17.00
WAHLWEISE MIT HAUSDRESSING, HIMBEERESSIG UND HASELNUSSÖL FRENCH-DRESSING ODER ITALIAN-DRESSING		
TAGESSUPPE - BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN		8.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE MIT YAKITORI-SPIESSLI		8.50 15.00

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

ALLERGIEN UND INHALTSSTOFFE

SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATI-
ONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHE 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
BROT: RÖTHLISBERGER WABERN, SCHWEIZ

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

SCHÖNEGGL PLÄTTI

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

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

LE PAVILLON



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

LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN GEBRÄTEN

39.50

GEBRATENE RIESENKREVETTEN

41.00

KALBSSTEAK

49.50

IRISCHES RINDS-ENTRECÔTE BLACK ANGUS

49.50

IRISCHES RINDSFILET BLACK ANGUS

56.00

«SURF AND TURF»

60.00

RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND FRÜCHTE-CHUTNEY

POMMES FRITES ALS BEILAGE

5.00

KLASSIKER

MÉDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
MORCHELRAHMSAUCE
KRÄUTERNUDELN UND GEMÜSEGARNITUR

39.50

SUPPLEMENT MORCHELSAUCE 3.50

GULASCHSUPPE

HERZHAFTE SUPPE MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKA,
RIND UND SCHWEINEFLEISCHWÜRFELN (CH)

ALS VORSPEISE 16.00

ALS HAUPTGERICHT 24.00