

**KITCHEN HOURS**  
LUNCH: 12.00H - 13.30H  
DINNER: 18.00 - 21.30H

**LE PAVILLON**



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES

**fassbind**  
hotels.ch  
AMBASSADOR / BERN

**WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS**

	<b>1DL</b>
<b>SPARKLING / MOUSSEUX</b>	
«CORDON ROUGE» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	9.20
TAISHI ROYAL (PLUM AND SPARKLING WINE VIN DE PRUNE ET VIN MOUSSEUX)	15.00
KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ	15.00
<b>WHITE WINES / VINS BLANCS</b>	
CHASSELAS DE GENÈVE LES GRAVINES	7.00
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 PAVILLON, SALGESCH	
<b>ROSÉ</b>	
SCHAFISER «ŒIL-DE-PERDRIX» AOC REBGUT DER STADT BERN	7.70
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>	
«MARENGO» MERLOT SVIZZERA IGT ANGELO DELEA, LOSONE	7.50
HUMAGNE ROUGE AOC BELLE VALLÉE,	9.50
BERGSTEIGER, BLAUBURGUNDER AUSLESE REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

**SAKE**

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

**JAPANESE BEER (33CL)  
BIÈRES JAPONAISES**

KIRIN 0.0		6.00
ASAHI SUPER DRY	5%	7.80
SAPPORO	4.7%	7.80
«IKI YUZU» ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU	4.5%	7.80

**JAPANESE TEA  
THÉ JAPONAIS**

JASMINE CHA ITOEN (JASMINE TEA / THÉ JASMIN)	7.70
SEN-CHA (GREEN TEA / THÉ VERT)	7.00
HOCHI-CHA (SMOKED GREEN TEA / THÉ VERT FUMÉ)	7.70

**KITCHEN HOURS**  
LUNCH: 12.00H - 13.30H  
DINNER: 18.00 - 21.30H



**MEAT**

PORK STEAK (CH)  
GRATINATED WITH CHEESE  
SERVED WITH RED WINE JUS  
GERMAN FRIES  
AND MARKET VEGETABLES

26.00

**SPECIAL**

CHICKEN THIGHS (CH)  
WITH OLIVES AND DRIED TOMATOES  
SERVED WITH POLENTA SLICE

20.50

# MENU

**FISH**

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET (KAZ)  
LIME-CAPER BUTTER  
SERVED WITH STEAMED RICE, SNOW PEAS  
AND CHERRY TOMATOES

26.00

**CREATE YOUR THREE-COURSE MENU**

**WITH**

SWEET AND SOUR  
BEETROOT SLICES

**AND**

TRIFLE WITH VANILLA CREAM  
AND BANANA CAKE  
SERVED WITH PEANUT ICE CREAM

14.00  
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

**VEGETARIAN**

UDON NOODLES IN SOBA BROTH  
SERVED WITH VEGETABLES  
SHITAKE MUSHROOMS  
AND WOURN SCHNITZEL

23.50

**ALLERGIES AND INGREDIENTS**

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOLERANCE OR WOULD LIKE INFORMATION ABOUT THE INGREDIENTS OF OUR DISHES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE STAFF. WE ARE HAPPY TO HELP

**KITCHEN HOURS**  
LUNCH: 12.00H - 13.30H  
DINNER: 18.00 - 21.30H

**LE PAVILLON**



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES

**fassbind**  
**hotels.ch**  
AMBASSADOR / BERN

## **MENU**

### **VIANDE**

STEAK DE PORC (CH)  
GRATINÉ AU FROMAGE  
ACCOMPAGNÉ DE JUS AU VIN ROUGE  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
ET LÉGUMES DU MARCHÉ

26.00

### **SPECIAL**

CUISSES DE POULET (CH)  
AUX OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES  
SERVIES AVEC TRANCHES DE POLENTA

20.50

### **POISSON**

FILET DE SANDRE POËLÉ (KAZ)  
BEURRE CITRON-CÂPRES  
SERVI AVEC RIZ VAPEUR, POIS MANGE-TOUT ET  
TOMATES CERISES

26.00

### **VÉGÉTARIEN**

NOUILLES UDON DANS UN BOUILLON DE SOBA  
ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES ET CHAMPI-  
GNONS SHIITAKE  
ESCALOPE DE QUORN

23.50

### **CRÉEZ UN MENU À TROIS PLATS HORS DE VOTRE ASSIETTE...**

TRANCHES DE BETTERAVE AIGRE-DOUCE  
GARNIES DE SALADE VERTE

**ET**

TRIFLE À LA CRÈME VANILLE  
ET GÂTEAU À LA BANANE  
ACCOMPAGNÉ DE GLACE AUX CACAHUËTES

14.00  
(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

**KITCHEN HOURS**  
LUNCH: 12.00H - 13.30H  
DINNER: 18.00 - 21.30H



**SALADS / SALADES      SOUPS / POTAGES**

SALAD BOWL	1 PERS.	9.80
BOL DE SALADE MÊLÉE DU JARDIN	2 PERS.	17.00
DRESSINGS: RASPBERRY-VINEGAR AND HAZELNUT-OIL VINAIGRE DE FRAMBOISES ET HUILE DE NOISETTE FRENCH-DRESSING OR/OU ITALIAN-DRESSING		
SOUP OF THE DAY / POTAGE DU JOUR PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX DE VOUS CONSEILLER		8.50
TRADITIONNAL MISO SOUP WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES POTAGE MISO TRADITIONNEL AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES		8.50
WITH YAKITORI SKEWER À LA BROCHETTE «YAKITORI»		15.00

**SWISS BEEF CARPACCIO**  
WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN  
SALAD BOUQUET AND PICKLED PEAR WEDGES

**CARPACCIO DE BŒUF SUISSE**  
À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN  
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE  
PICKLES DE POIRE

STARTER / ENTRÉE 19.50  
MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 27.50

FRENCH FRIES AS SIDE DISH 5.00  
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00

**SCHÖNEGG PLATTER**

CURED HAM, BÜNDNERFLEISCH (AIR-DRIED BEEF), DRY SAUSAGE, FARM-HOUSE HAM, AND CHEESE  
MARINATED OLIVES, CHERRY TOMATOES,  
MARINATED GRILLED CHEESE AND PICKLED PEAR SLICES  
HOMEMADE HUMMUS

**SCHÖNEGG PLATEAU VARIÉ**

JAMBON CRU, VIANDE DES GRISONS, SAUCISSON SEC, JAMBON PAYSAN ET FROMAGE  
OLIVES MARINÉES, TOMATES CERISES,  
FROMAGE GRILLÉ MARINÉ ET TRANCHES DE POIRE MARINÉES  
HOUMOUS MAISON  
36.00

**ALLERGIES**

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE POUR DES INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR NOS PRODUITS ET INGRÉDIENTS.

**KITCHEN HOURS**  
LUNCH: 12.00H - 13.30H  
DINNER: 18.00 - 21.30H



## STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MARINATED TOMATO SLICES  
AND MOZZARELLA-PEARLS. MEAT OR FISH OF YOUR CHOICE

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, TRANCHES DE TOMATE MARINÉES ET PERLES DE  
MOZZARELLA. VIANDE OU POISSON SELON VOTRE CHOIX

SMOKED ORGANIC TOFU SLICE / TRANCHE DE TOFU FUMÉ		27.00
SALMON SLICE / TRANCHE DE SAUMON		29.00
FISH BITES / CROUSTILLANTS DE POISSON		38.00
TUNA MÉDAILLON / MÉDAILLON DE THON		36.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC		29.00
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET		30.50
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES POÊLÉES		41.00
VEAL STEAK / STEAK DE YEAU		49.50
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS		49.50
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF» BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES		60.00
<b>ACCOMPANIMENTS:</b> HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY		
<b>DE PLUS NOUS VOUS SERVONS:</b> BEURRE CAFÉ DE PARIS, CRÈME ACIDULÉE À L'AIL ET CHUTNEY DE FRUITS		
FRENCH FRIES AS A SIDE DISH / SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES		5.00

### CLASSICS

PORK FILLET MÉDAILLONS MOREL CREAM SAUCE  
NOODLES WITH HERBS AND VEGETABLE GARNISH

MÉDAILLONS DE FILET DE PORC,  
SAUCE À LA CRÈME ET AUX MORILLES  
NOUILLES AUX FINES HERBES ET GARNITURE DE LÉGUMES

39.50

ADDITIONAL SAUCE  
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE  
3.50

### GOULACHE

SPICY GOULASH SOUP WITH SMOKED PAPRIKA, BEEF AND PORK DICES (CH)  
SOUPE GOULACHE AU PAPRIKA FUMÉ, VIANDE DE BŒUF ET PORC (CH)

STARTER / ENTRÉE 16.00    MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL 24.00