

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



**WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS**

	<b>1DL</b>
<b>SPARKLING / MOUSSEUX</b>	
«CORDON OR» 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>	
«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
«SOL LUCET KOSHU» KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	8.40
SOUVIGNIER GRIS REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	8.90
SCHAFISER CHARDONNAY BARRIQUE AOC REBGUT DER STADT BERN	10.00
<b>ROSÉ</b>	
SOMMERTRAUM AOC TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
<b>RED WINES / VINS ROUGES</b>	
«CLÉMENCE» AOC GAMAY CAVE DE GENÈVE	7.70
«SOMMERNACHTSTRAUM» PINOT NOIR AOC CAVE PAPILLON, SALGESCH	8.70
«MAGALI» AOC MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR CAVE PAPILLON, SALGESCH	9.90

**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»	4.5%	7.80

ORGANIC BEER WITH GREEN TEA AND YUZU  
BIÈRE ORGANIQUE AU THÉ VERT ET YUZU

**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**

VEAL STEW (CH)  
WITH MUSHROOMS  
IN A CREAM SAUCE WITH GRAINY MUSTARD  
PASTA WITH WILD GARLIC  
MARKET VEGETABLES

26.00

**MENU**

**SPECIAL**

PORK NECK STEAK  
HERB BUTTER  
FRENCH FRIES  
GRILLED TOMATO

20.50

**FISH**

MEDALLION OF ARCTIC CHAR  
(ISL / AQUACULTURE)  
PORT WINE BUTTER  
MASHED POTATOES  
FENNEL

26.00

**CREATE YOUR THREE-COURSE MENU**

**WITH**

ICEBERG LETTUCE WITH RADISHES AND CROUTONS  
PARMESAN DRESSING

**AND**

FRUIT SALAD  
MARZIPAN CHERRY ICE CREAM

14.00

(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

**VEGETARIAN**

BREADED JACKFRUIT CUTLET  
SOUR CREAM DIP SAUCE  
STEAMED RICE  
MARKET VEGETABLES

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**

RAGOÛT DE VEAU (CH)  
AUX CHAMPIGNONS  
SAUCE À LA CRÈME ET À LA MOUTARDE EN GRAINS  
PÂTES À L'AIL DES OURS  
LÉGUMES DU MARCHÉ  
26.00

### **SPECIAL**

STEAK DE COU DE PORC  
BEURRE AUX HERBES  
FRITES  
TOMATE GRILLÉE  
20.50

### **POISSON**

MÉDAILLON D'OMBLE CHEVALIER  
(ISL / AQUACULTURE)  
BEURRE AU PORTO  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
FENOUIL  
26.00

### **VÉGÉTARIEN**

ESCALOPE DE JACQUIER PANÉE  
SAUCE À LA CRÈME AIGRE  
RIZ CUIT À LA VAPEUR  
LÉGUMES DU MARCHÉ  
23.50

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

SALADE ICEBERG AUX RADIS ET CROÛTONS  
VINAIGRETTE AU PARMESAN

### **ET**

SALADE DE FRUITS  
GLACE À LA CERISE ET AU MASSEPAIN

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
IRISH BEEF ENTRECÔTE BLACK ANGUS		49.50
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS		
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF»		60.00
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS		
FILET DE BOEUF ET CREVETTES GÉANTES		
<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