

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



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX 1DL

«CORDON OR» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT	9.20
MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	
TAISHI ROYAL (PLUM AND SPARKLING WINE	15.00
VIN DE PRUNE ET VIN MOUSSEUX)	
KIR ROYAL, APERITIVO DI BERNA SPRIZZ	15.00

WHITE WINES / VINS BLANCS

«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	
«SOL LUCET KOSHU»	8.40
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	
RÄUSCHLING AOC	8.60
WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	
SOUVIGNIER GRIS	8.90
REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	

RED WINES / VINS ROUGES

«CLÉMENTCE» AOC	7.70
GAMAY	
CAVE DE GENÈVE	
SYRAH VON SALGESCH AOC	9.50
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«MAGALI» AOC	9.90
MERLOT, SYRAH, CORNALIN, PINOT NOIR	
CAVE PAPILLON, SALGESCH	

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

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



MEAT

GRILLED PORK STEAK (CH)
STUFFED WITH SUN-DRIED TOMATOES
VEGETABLE WRAP
BBQ DIP

26.00

MENU

SPECIAL

"MOROCCAN TAGINE"
AROMATIC STEW
WITH CHICKEN THIGHS (CH)
VEGETABLES AND COUSCOUS

20.50

FISH

PAN-FRIED ALMOND-CRUSTED PERCH FIL-
LET (FAO 05)
GREEN ASPARAGUS
PAN-FRIED NEW POTATOES

26.00

**CREATE YOUR THREE-COURSE MENU
WITH**

ASPARAGUS CEVICHE WITH AVOCADO
AND
RHUBARB-MINT CHOCOLATE SPONGE CAKES

...A THREE-COURSE MEAL

14.00
(ONLY STARTER OR DESSERT 7.50)

VEGETARIAN

BOWL WITH KIMCHI, AVOCADO, AND LETTUCE
CHICKPEAS
FALAFEL

23.50

ALLERGIES AND INGREDIENTS

WE HAVE A RANGE OF ALLERGEN-FREE DISHES AND INGREDIENTS. IF YOU SUFFER FROM AN INTOL-
ERANCE 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 GRILLÉ (CH)
FOURRÉ AUX TOMATES SÉCHÉES
WRAP AUX LÉGUMES
SAUCE BARBECUE
26.00

SPECIAL

«TAJINE MAROCAIN»
RAGOÛT PARFUMÉ
AUX CUISSES DE POULET (CH)
LÉGUMES ET COUSCOUS
20.50

POISSON

FILET DE PERCHE AUX AMANDES POÊLÉ (FAO 05)
ASPERGES VERTES
POMMES DE TERRE NOUVELLES POÊLÉES
26.00

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

CEVICHE D'ASPERGES À L'AVOCAT

ET

TRANCHES DE GÉNOISE AU CHOCOLAT, À LA RHU-
BARBE ET À LA MENTHE

...UN MENU EN TROIS SERVICES

14.00
(ENTRÉE OU DESSERT 7.50)

VÉGÉTARIEN

BOL DE KIMCHI, D'AVOCAT ET DE SALADE
POIS CHICHES
FALAFELS
23.50

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
WTH 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
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 ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS		49.50
IRISH BEEF FILLET BLACK ANGUS / FILET DE BŒUF BLACK ANGUS		56.00
«SURF AND TURF»		60.00
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS FILET DE BŒUF ET CREVETTES GÉANTES		
ACCOMPANIMENTS: HERB BUTTER, GARLIC SOUR CREAM SAUCE AND FRUIT CHUTNEY		
DE PLUS NOUS VOUS SERVONS: 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