



WINES BY THE GLASS

SPARKLING

IDL

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

WHITE WINES

«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
«SOLARIS» BIO WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	8.80
SOUVIGNIER GRIS REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	8.90

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
---	------

RED WINES

«CLÉMENTCE» AOC GAMAY CAVE DE GENÈVE	7.70
«THUNER» THUNERSEE AOC GARANOIR, PINOT NOIR RIEM DAEPP & CO-THUNER	7.90
«JURA» CABERNET BARRIQUE AOC REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

YOU CAN FIND A WIDE SELECTION OF FINE SWISS WINES ON OUR WINE LIST

VINS OUVERTES

MOUSSEUX

IDL

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

VINS BLANCS

«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
«SOLARIS» BIO WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	8.80
SOUVIGNIER GRIS REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	8.90

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	7.70
---	------

VINS ROUGES

«CLÉMENTCE» AOC GAMAY CAVE DE GENÈVE	7.70
«THUNER» THUNERSEE AOC GARANOIR, PINOT NOIR RIEM DAEPP & CO-THUNER	7.90
«JURA» CABERNET BARRIQUE AOC REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

VOUS TROUVEZ UNE GRANDE SÉLECTION DE VINS SUISSES
SUR NOTRE CARTE DES VINS



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



RECOMMENDATION OF THE MONTH

«FRAGOLINO ROSSO» VINO SPUMANTE ROSSO
ANGELO DELEA, LOSONE
1DL CHF 7.00

RECOMMANDATION DU MOIS

«FRAGOLINO ROSSO» VINO SPUMANTE ROSSO
ANGELO DELEA, LOSONE
1DL CHF 7.00

BERNESE VERMOUTH

	VOL%	CL	CHF
VERMOUTH BIANCO FORMULA OM	16	4	7.50
VERMOUTH ROSSO FORMULA OM	16	4	7.50

BERNESE BEER

GURTEN BÄRE GOLD	5.2	30	5.50
GURTEN BÄRE GOLD	5.2	20	4.50
GURTEN BÄRE GOLD	5.2	50	7.00
GURTEN ZÄHRINGER AMBER	5.2	33	6.50

"ALL PRICES ARE STATED IN SWISS FRANCS ("CHF")
AND INCLUDED 8-1% VAT."

VERMOUTH BERNOIS

	VOL%	CL	CHF
VERMOUTH BIANCO FORMULA OM	16	4	7.50
VERMOUTH ROSSO FORMULA OM	16	4	7.50

BIÈRE BERNOISE

GURTEN BÄRE GOLD	5.2	30	5.50
GURTEN BÄRE GOLD	5.2	20	4.50
GURTEN BÄRE GOLD	5.2	50	7.00
GURTEN ZÄHRINGER AMBER	5.2	33	6.50

« TOUS LES PRIX SONT INDiquÉS EN FRANCS SUISSES (« CHF »)
ET INCLUENT LA TVA DE 8,1 %. »



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



KITCHEN HOURS

LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H

HEURES D'OUVERTURE
DÉJEUNER: 12.00H – 13.30H
DINER: 18.00 – 21.30H

STARTERS

SOUP

SOUP OF THE DAY 8.50
PLEASE CONSULT OUR STAFF FOR DETAILS

SALADS

LEAFY SALADS 8.50
WITH DRESSING OF YOUR CHOICE

SALAD PLATTER «AMBASSADOR» 9.80
VARIATION OF DIFFERENT SALADS

FRENCH OR ITALIAN DRESSING

ENTRÉES

POTAGE

POTAGE DU JOUR 8.50
NOS COLLABORATEURS SERONT HEUREUX
DE VOUS CONSEILLER

SALADES

FEUILLES À SALADE 8.50
DRESSING À VOTRE CHOIX

ASSIETTE DE SALADE «AMBASSADOR» 9.80
VARIATION DE SALADE

FRENCH DRESSING OU SAUCE ITALIENNE

SWISS BEEF CARPACCIO

WITH TRUFFLE-OIL AND PARMESAN
SALAD BOUQUET AND PICKLED DAIKON

STARTER 19.50
MAIN COURSE 27.50

POMMES FRITES AS SIDE DISH 5.00

CARPACCIO DE BŒUF SUISSE

À L'HUILE DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN
GARNI AVEC UN PETIT BOUQUET DE SALADE ET DAIKON MARINÉ

ENTRÉE 19.50
PLAT PRINCIPAL 27.50

SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 5.00



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



KITCHEN HOURS

LUNCH: 12.00H – 13.30H
DINNER: 18.00 – 21.30H

HEURES D'OUVERTURE
DÉJEUNER: 12.00H – 13.30H
DINER: 18.00 – 21.30H

STEAK, FISH & SALAT

GARNISHED WITH LEAFY SALADS
MELON, HERB BUTTER AND GARLIC SOUR CREAM

YOUR CHOICE:

IRISH BEEF ENTRECÔTE «BLACK ANGUS»	49.50
PAN FRIED CHICKEN ESCALOPE	30.50
GRILLED PORK STEAK	29.00
FRIED PERCH FILLETS (FAO 07)	28.00
SMOKED TOFU SLICE (ORGANIC PRODUCT FROM FRUTIGEN - CH)	27.00
POMMES FRITES OR PASTA AS SIDE DISH	5.00



STEAK, FISH & SALAT

GARNIES DE FEUILLES À SALADE
MELON, BEURRE AUX FINES HERBES ET CRÈME ACIDULÉE

VOTRE CHOIX:

ENTRECÔTE DE BŒUF D'IRLANDE «BLACK ANGUS»	49.50
ESCALOPE DE SUPRÊME DE POULET POÊLÉE	30.50
STEAK DE PORC GRILLÉ	29.00
FILETS DE PERCHE FTITES (FAO 07)	28.00
TRANCHE DE TOFU FUMÉE (PRODUIT ORGANIQUE DE FRUTIGEN - CH)	27.00
SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES OU DE PÂTES	5.00



ORIGIN DESIGNATIONS (UNLESS OTHERWISE STATED IN THE DISH)

CHICKEN, PORK: SWITZERLAND / BEEF: IRELAND
BREAD: RÖTHLISBERGER WABERN, SWITZERLAND

MEAT FROM ABROAD MAY HAVE BEEN PRODUCED WITH HORMONES, ANTIBIOTICS, AND/OR OTHER ANTIMICROBIAL GROWTH PROMOTERS. WE'RE HAPPY TO PROVIDE MORE INFORMATION ABOUT SUSTAINABLE FISHING AND THE ORIGIN OF OUR FISH AND SEAFOOD.

APPELLATIONS D'ORIGINE (SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LE PLAT)

POULET, PORC: SUISSE / BŒUF: IRLANDE
PAIN: RÖTHLISBERGER WABERN, SUISSE

LA VIANDE PROVENANT DE L'ÉTRANGER PEUT AVOIR ÉTÉ PRODUITE AVEC DES HORMONES, DES ANTIBIOTIQUES ET/OU D'AUTRES PROMOTEURS DE PERFORMANCE ANTIMICROBIENS. NOUS SERONS HEUREUX DE FOURNIR PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT LA PÊCHE DURABLE ET L'ORIGINE DE NOS POISSONS ET CRUSTACÉS.



CUISINE SANS
FRONTIÈRES



KITCHEN HOURS

LUNCH: 12.00H - 13.30H

DINNER: 18.00 - 21.30H

HEURES D'OUVERTURE
DÉJEUNER: 12.00H - 13.30H
DINER: 18.00 - 21.30H

DESSERTS

HOMEMADE CARAMEL CREAM WITH VANILLA ICE-CREAM	11.50
ICE-CREAM PER SCOOP WITH WHIPPED CREAM	4.00 + 1.50
VANILLA	
CRUNCHY ESPRESSO	
CHOCOLATE	
WHITE CHOCOLATE	
COCONUT	
GREEN TEA	
SORBETS PER SCOOP	4.00
MANGO	
APPLE	
LEMON	
RASPBERRY-STRAWBERRY	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE MAISON GLACE À LA VANILLE	11.50
GLACE PAR BOULE CHANTILLY	4.00 + 1.50
VANILLE	
ESPRESSO CROQUANTE	
CHOCOLAT	
CHOCOLAT BLANC	
NOIX DE COCO	
THÉ VERT	
SORBETS PAR BOULE	4.00
MANGUE	
POMME	
CITRON	
FRAMBOISE-FRAISE	

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

ALLERGIES

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

SPIRITS

	VOL%	CL	CHF
AARBERGER AURUM DUNKLER RUM	50	2	12.50
ABSINTHE DUPLAIS VERTE	68	2	11.50
GRAVENSTEINER	41	2	9.00
BERNER ROSE APFELBRAND, BRUNI	40	2	10.00
COING	41	2	9.50
EMMEGNAC	40	2	10.00
KIRSCH STUDER	41	2	9.50
GLETSCHERFEE ABSINTHE DU VALAIS P. + C. WENGER, SALGESCH	51	2	12.50
MIRABELLE	41	2	9.50
RÉMY MARTIN VSOP	40	2	13.00
VIELLE POMME STUDER	36	2	13.00
VIELLE POIRE STUDER	36	2	13.00
WILLIAMS STUDER	41	2	10.00
WILLIAMS ST. PETERSINSEL	42	2	9.50

FOLGEN SIE UNS AUF:



@ambassadorbern



@HotelAmbassadorBern



www.fgastro.ch

BÄRNER NEGRONI

3CL MATTE DRY GIN, 3CL BITTER DI BERNA,
3CL VERMOUTH ROSSO, OLIVER MATTER

CHF 15.00