

SCHAUMWEINE & APERITIFS

	Vol%	cl	CHF
«Cordon Or» Grand Vin Mousseux Brut Méthode Traditionnelle, Mauler, Neuchâtel			9.20
Kir Royal			15.00
Hugo			13.00
Aperitivo di Berna Spritz			15.00
“Taishi Royal” Cupli Schaumwein mit Umeshu Choya Pflaumen-Likör			15.00
Umeshu Kishu Ume Iri Choya Japanischer Pflaumen-Likör	15.5	4	13.50
Cynar on ice	16.5	4	8.00
Cynar Orange			10.20
Pastis 51	45	4	8.50

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weissweine

«Eleganza» Riesling-Sylvaner Trotte Löhningen, Schaffhausen	7.70
«Solaris» Bio Weingut Lenz, Iselisberg-Uesslingen	8.80
«Le Zéphir» Heida AOC Louis Bernard Emery, Ayent	9.50

Rosé

Sommertraum AOC Trotte Löhningen, Schaffhausen	7.70
---	------

Rotweine

Dôle von Salgesch AOC 2021 Cave Papillon, Salgesch	7.70
«Spiezer Bergsteiger» Blauburgunder Auslese Rebbau-Genossenschaft Spiez	11.50

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant “Le Pavillon”
Teppanyaki-Restaurant “Taishi”
fgastro.ch | fhotels.ch

Sake

	Vol%	
Sho Chiku Bai Tokubetsu	15	10.00
Chikurin Junmai Daiginjo	15	13.00
Oze Ohkarakuchi Junmai	16.5	14.00
Kambara Yamadanishiki	16.5	15.80

BERNER DRINK

	Vol%	cl	CHF
Aperitivo und Bitter di Berna			
Aperitivo oder Bitter di Berna Lisco pur on ice	15/21	4	9.00
Aperitivo oder Bitter di Berna “O” mit Orangensaft	15/21	4	11.00
Aperitivo oder Bitter di Berna Spritz mit Schaumwein	15/21	4	15.00

Der «*Bitter di Berna*» steht ganz in der Tradition der italienischen Aperitif-Liköre. Er wird in Handarbeit hergestellt, indem verschiedene aromatische Kräuter, Wurzeln und Früchte miteinander vermischt und in Alkohol eingelegt werden.

Diese Infusion wird anschliessend gesüsst und bei 21% Vol. in Flaschen abgefüllt, wo sie nochmals lagert, damit sich die Aromen miteinander verbinden können. «Bitter» heisst der Aperitif, weil die Aromatik vom herben Geschmack der Wurzeln und Kräuter geprägt ist. Diese sogenannten «amara aromatica» und «amara tonica» regen den Appetit an und sind daher bestens geeignet für den «Bitter di Berna» als Aperogetränk.

Vermouth Matter-Luginbühl, Kallnach

Vermouth Bianco Formula OM	16	4	7.50
Vermouth Rosso Formula OM	16	4	7.50

Matte Brennerei Bern

Matte Dry Gin	42	4	14.00
Matte Sloe Gin	42	4	14.00
mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon	20		+ 3.00
Matte Wodka	40	4	12.00
mit Orangensaft	20		+ 3.00

Sämtliche Preisangaben verstehen sich
in Schweizer Franken («CHF») inklusive 8.1 % MwSt.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant “Le Pavillon”
Teppanyaki-Restaurant “Taishi”
fgastro.ch | fhotels.ch



COCKTAILS

Choya Sunrise 15.00
Choya, Orangensaft, Grenadine Sirup

Sake Apricot 15.50
Sake, Apricot Brandy, frischer Zitronensaft

Tequila con Mango 15.50
Tequila, frischer Limettensaft, Orangensaft, Mango Sirup

Mojito 14.00
Dunkler Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker, Angostura

Berner Negroni 15.00
Dry Gin, Bitter di Berna, Vermouth Rosso

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito 10.00
Tonic Water, Rohrzucker, Limetten, Minze

Ambi 10.00
Chinotto, Isotta Senza, Angostura, frischer Limettensaft

Bärner Negroni
3cl Matte Dry Gin, 3cl Bitter di Berna,
3cl Vermouth Rosso, Oliver Matter
CHF 15.00

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



JAPANISCHE SPEZIÄLITÄTEN

Gin	Vol%	cl	CHF
-----	------	----	-----

Nikka Coffey Gin	47	2	14.00
------------------	----	---	-------

Nikka Coffey Gin	47	4	26.00
------------------	----	---	-------

mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon	20	+	3.00
---------------------------------------	----	---	------

Rum	Vol%	cl	CHF
-----	------	----	-----

Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.50
-------------------------------	----	---	-------

Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	4	26.00
-------------------------------	----	---	-------

Whisky	Vol%	cl	CHF
--------	------	----	-----

Yamazakura Blended	40	2	9.50
		4	17.00

Suntory The Chita Single Grain Japanese Whisky	43	2	10.00
		4	18.00

Nikka Coffey Single Grain Whisky	45	2	11.00
		4	20.00

Suntory Hibiki Harmony Blended	43	2	13.00
		4	23.00

Brände & Weinbrände	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
-------	----	---	------

Emmecnac	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
--------------------------	----	---	------

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



Grappa

	Vol%	cl	CHF
Grappa-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.50
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	12.00

WHISKY

Schweizer Whisky

	Vol%	cl	CHF
Säntis Edition Sigel Old Oak Beer Cask	40	2 4	10.50 20.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Cask	52	2 4	9.00 16.00
Whisky Castle Smoke Spelt Käser, Elfingen	43	2 4	11.00 20.00
Old River Swiss Barrique Brauerie AareBier	45	2 4	11.00 20.00
Säntis Cream Liquor Swiss Highlander Malt and Cream	18	2 4	6.00 11.00

Diverse Whisky

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	40	4	11.00
Canadian Club Blended	40	4	13.00
mit Cola			+ 3.00

Diverse Digestifs

	Vol%	cl	CHF
Fernet Branca	39	2	7.30
Appenzeller	29	4	8.50
Amaretto Disaronno	28	4	8.50
Sierra Tequila	38	2	7.50
Tequila Patron	40	4	19.00
Grand Marnier	41	2	9.50

Walisische Spirituosen

	Vol%	cl	CHF
Penderyn Legend Whisky Single Malt Welsh Whisky	40%	4cl	9.50
Penderyn Brecon Special Reserve Welsh Dry Gin	40%	4cl	7.00
mit Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon		20	+ 3.00

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



Restbestände

	Vol%	cl	CHF
La Peruana Pisco Traubenbrand	40 40	2 4	14.00 26.00
Säntis Alpstein Port	48	2 4	10.00 18.00

BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schweizer Bier

	Vol%	cl	CHF
Stange Gurten Bäre Gold	5.2	30	5.50
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2	20	4.50
Grosses Gurten Bäre Gold	5.2	50	7.00
Gurten Zähringer Amber	5.2	33	6.50
Gurten Bäre Gold	5.2	33	5.80
Feldschlösschen alkoholfrei Lager		33	5.50

Internationale Biere

Asahi Super Dry	5.0	33	7.80
Kirin Ichiban	5.0	33	7.80
Sapporo	4.7	33	7.80
Iki Yuzu Organisches Zitrus-Bier	4.5	30	7.80
Schneider Weisse	5.4	50	8.00

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



WASSER & SÜSSGETRÄNKE

Berner Wasser	30	4.00
mit oder ohne Kohlensäure	50	5.00
	100	8.50
Arkina Mineralwasser	100	8.50
mit oder ohne Kohlensäure		
Coca-Cola / Cola Zero	33	5.50
Fusetea Eistee	33	5.50
Elmer Citro	33	5.50
Fanta Orange	33	5.50
Rivella rot / blau	33	5.50
Apfelschorle	33	5.50
Alpine Tonic Water	20	5.50
Alpine Ginger Ale	20	5.50
Orangensaft	20	5.50
San Pellegrino Bitter	10	5.00
Lurisia Chinotto	27.5	5.70

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Milchkaffee		5.00
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.00
Ovomaltine, Schokolade	20	5.30
Milch warm / kalt	20	5.20
Tee Portion		5.30
Tee Kännchen Sen-Cha (Japanischer Grüntee)		7.00
Tee Kännchen Hochi-Cha (Jap. Grüntee, geräuchert)		7.70
Jasmine Cha Itoen (Jasmin tee)		7.70

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



ALL AROUND THE CLOCK

CHF

Kleiner Hunger

Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami	8.50
Aufschnittteller mit Schinken, Salami, Brot und Pfeffer	12.00
Käseteller Auswahl verschiedener Käsesorten	15.00
Tagessuppe Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne	8.50
Sushi-Variationen 8 Stück assortiert	18.50

Glace und Sorbets

Glace pro Kugel	4.00
+ Schlagrahm	+ 1.50
(Vanille, Espresso-Krokant, weisse Schokolade, Schokolade, Kokosnuss, Grüntee)	
Sorbets pro Kugel	4.00
(Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer)	



Fleischdeklaration:

Unsere Fleischdeklaration, sowie Hinweise zu den Allergenen Stoffen und Zutaten finden Sie in unserer Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"
fgastro.ch | fhotels.ch



Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch

Hotel Ambassador

Panorama-Restaurant "Le Pavillon"
Teppanyaki-Restaurant "Taishi"

fgastro.ch | fhotels.ch