

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEINE

	1DL
«CORDON OR» GRAND VIN MOUSSEUX BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE, MAULER, NEUCHÂTEL	9.20
TAISHI ROYAL (PFLAUMENWEIN UND SCHAUMWEIN)	15.00
KIR ROYAL	15.00
APERITIVO DI BERNA SPRIZZ	15.00

WEISSWEINE

«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	
«SOLARIS» <i>BIOWEIN</i>	8.80
WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	
«LE ZÉPHIR» HEIDA AOC	9.50
LOUIS BERNARD EMERY, AYENT	

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	

ROTWEINE

DÔLE VON SALGESCH AOC 2021	7.70
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
«SPIEZER BERGSTEIGER» BLAUBURGUNDER AUSLESE REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

EINE GROSSE AUSWAHL ERLESENER SCHWEIZER PRODUKTE
FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE.

EMPFEHLUNG DES MONATS

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

BÄRNER VERMOUTH

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

SUSHI À DISCRETION

DIENTAG BIS FREITAG VON 12.00 – 14.00H
TRADITIONELLE MISO-SUPPE UND SUSHI SO VIEL SIE MÖGEN
FR. 42.00 PRO PERSON



SÄMTLICHE PREISANGABEN VERSTEHEN SICH
IN SCHWEIZER FRANKEN («CHF»)
INKLUSIVE 8.1% MWST.

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



TAGESMENU

VORSPEISE

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT MELONE
UND GERÄUCHERTEM THUNFISCH (FAO 71)
DRESSING NACH WAHL

7.50

AKTUELL

GEBRATENE SCHWEINSBRATWURST (CH)
AN RASSIGER ZWIEBELSAUCE
KNUSPRIGE RÖSTI

20.50

FLEISCH

ZARTES LAMM-ENTRECÔTE MIT BARBECUESAUCE (NZ)
SERVIERT MIT BREITEN NUDELN
UND GEMÜSE

26.00

VEGETARISCH

SPAGHETTI AIOLI
MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI, TOFU UND PARMESAN

23.50

FISCH

IN OLIVENÖL SAUTIERTES ZANDERRÜCKENFILET (FAO 04)
TERIYAKISAUCE
GEDÄMPFTER REIS UND GEMÜSE

26.00

TAGESDESSERT

ESPRESSO GLACE
MIT SCHOKOLADEN-AMARETTO

7.50

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



SALATE

GEMISCHTE KNACKIGE BLATTSALATE	8.50
SALATTeller «AMBASSADOR» AUSWAHL VERSCHIEDENER SALATE MIT IHREN GARNITUREN	9.80

*WAHLWEISE MIT FRENCHDRESSING, ITALIAN-DRESSING
ODER SESAM-DRESSING*

SUPPEN

SPINAT KOKOSSUPPE MIT DATTEL TOMATEN SATAY	9.50
TRADITIONELLE MISO-SUPPE MIT TOFU, SHIITAKE UND GEMÜSE	9.50
MIT YAKITORI-SPIESSLI	16.00

SWISS CORNER

RÖSTI MIT POULETBRUSTSTREIFEN UND SPIEGELEI	28.50
KALBSLEBERGESCHENTZELTES MIT KRÄUTERN AN RAHMSAUCE RÖSTI	33.50

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

RINDSTATAR MIT NOSTRANO-GURKE, KAPERNÄPFEL,
HOLLANDAISE-ESPUMA UND GEBEIZTEM EI

ALS VORSPEISE 80G 21.50
ALS HAUPTGERICHT 120G 27.50

POMMES FRITES ALS BEILAGE 6.00

APERÖ PLÄTTLI

LANDRAUCHSCHINKEN, TROCKENWURST, PARMESAN,
KÄSE, MARINIERTER OLIVEN, FEIGENSENF
GERÄUCHERTER THUNFISCH
MIT GEPICKELTEM GEMÜSE
28.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN (FALLS IM GERICHT NICHT ANDERS ERWÄHNT)

POULET, KALB, SCHWEIN, SCHINKEN, ROHSCHINKEN, TROCKENFLEISCH UND SALAMI: CH, RINDFLEISCH: IRLAND/CH
LANDRAUCHSCHINKEN: DEUTSCHLAND, ENTE: FRANKREICH, BROT: RÖTHLISBERGER WABERN, SCHWEIZ

FLEISCH AUS DEM AUSLAND KANN MIT HORMONEN, ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.
GERNE ERTEILEN WIR WEITERE AUSKÜNFTE IN BEZUG AUF NACHHALTIGE FISCHEREI UND HERKUNFT UNSERER FISCHE UND KRUSTENTIERE.

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



STEAK, FISH & SALAD

GARNIERT MIT GEMISCHTEN SALATEN, MELONE UND AVOCADO

ODER

POMMES FRITES UND GEMÜSE / ODER / EIERBANDNUDELN UND GEMÜSE

WÄHLEN SIE:

MISO-AUBERGINE	27.00
LACHSTRANCHE	31.00
GEBRATENE RIESENKREVETTEN	42.50
POULETSCHNITZEL	34.00
SCHWEINSSTEAK	35.00
PETIT TENDER VOM RIND	38.00
IRISCHES RINDSFILET «BLACK ANGUS»	58.00
«SURF AND TURF»	69.50
RINDSFILET UND RIESENKREVETTEN	

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN
KRÄUTERBUTTER, KNOBLAUCH-SAUERRAHMSAUCE
UND BARBEQUE-SAUCE

ALLERGIEEN UND INHALTSSTOFFE

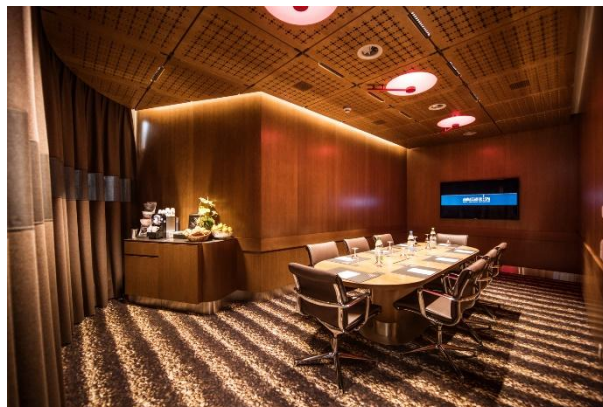
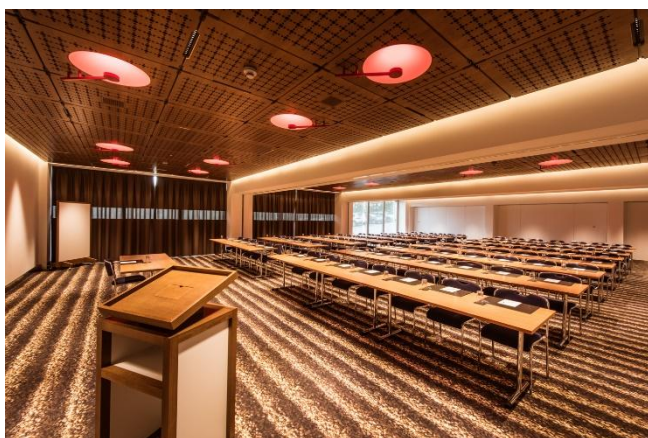
SOLLTEN SIE AN EINER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN ODER INFORMATIONEN ÜBER DIE INHALTSSTOFFE UNSERER GERICHTE WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN.

WIR BERATEN SIE GERNE

KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN
MITTAG: 12.00H – 13.30H
ABEND: 18.00H – 21.30H



PLANEN SIE EINEN ANLASS?
ICH BIN GERNE FÜR SIE DA!



ICH FREUE MICH AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME

KRISTIN VOLKWARDT
DIREKTIONSASSISTENTIN
LEITERIN GASTRONOMIE

031 370 99 99 / BANKETTBERN@FHOTELS.CH / WWW.FGASTRO.CH

