

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



WINES BY THE GLASS / VINS OUVERTS

SPARKLING / MOUSSEUX	1DL
«CORDON ROUGE» 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
WHITE WINES / VINS BLANCS	
«ELEGANZA» RIESLING-SYLVANER	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	
«SOLARIS» <i>BIO</i>	8.80
WEINGUT LENZ, ISELISBERG-UESSLINGEN	
«LE ZÉPHIR» HEIDA AOC	9.50
LOUIS BERNARD EMERY, AYENT	
ROSÉ	
SOMMERTRAU AOC	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	
RED WINES / VINS ROUGES	
DÔLE VON SALGESCH AOC 2021	7.70
CAYE PAPILLON, SALGESCH	
«SPIEZER BERGSTEIGER» BLAUBURGUNDER AUSLESE REBBAU-GENOSSENSCHAFT SPIEZ	11.50

RECOMMENDATION OF THE MONTH
RECOMMANDATION DU MOIS
«FRAGOLINO ROSSO» VINO SPUMANTE ROSSO
ANGELO DELEA, LOSONE

1 DL 7.00

BERNESE VERMOUTH / VERMOUTH BERNOIS

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

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

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

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



MENU

STARTER

SMOKED TUNA (FAO 71)
AND ICEBERG SALAD WITH MELON
DRESSING OF YOUR CHOICE

7.50

SPECIAL

FRIED PORK SAUSAGE (CH)
SPICY ONION SAUCE
CRISPY ROESTI

20.50

MEAT

TENDER LAMB ENTRECÔTE (NZ) WITH BARBECUE SAUCE
SERVED WITH NOODLES
AND VEGETABLES

26.00

VEGETARIAN

SPAGHETTI AIOLI
WITH GARLIC, PEPPERONCINI, TOFU AND PARMESAN

23.50

FISH

PIKE-PERCH FILLET (FAO 04) SAUTÉED IN OLIVE OIL
TERIYAKI SAUCE
STEAMED RICE AND VEGETABLES

26.00

DESSERT OF THE DAY

ESPRESSO ICE-CREAM
WITH CHOCOLATE-AMARETTO

7.50

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



MENU

ENTRÉE

THON FUMÉ (FAO 71)
SALADE ICEBERG ET MELON
DRESSING DE VOTRE CHOIX

7.50

SPÉCIALE

SAUCISSE DE PORC RÔTIE (CH)
SAUCE À L'OIGNON
ROESTI

20.50

VIANDE

ENTRECÔTE D'AGNEAU TENDRE (NZ) À LA SAUCE BARBECUE
SERVI AUX NOUILLES
ET GARNITURE DE LÉGUMES

26.00

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI AIOLI
À L'AIL, PEPPERONCINI, TOFU ET PARMESAN

23.50

POISSON

FILET DE SANDRE (FAO 04) SAUTÉ À L'HUILE D'OLIVE
SAUCE TERIYAKI
RIZ VAPEUR ET LÉGUMES

26.00

DESSERT DU JOUR

GLACE À L'EXPRESSO
AMARETTO AU CHOCOLAT

7.50

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



SALAD / SALADES

MIXED LEAFY SALADS	8.50
<i>FEUILLES À SALADE MÊLÉES</i>	
SALAD PLATE «AMBASSADOR»	9.80
CHOICE OF VARIOUS SALADS WITH IT'S GARNISH	
<i>ASSIETTE DE SALADE «AMBASSADOR»</i>	
<i>VARIATION DE SALADES AVEC SES GARNITURES</i>	
DRESSING OF YOUR CHOICE / <i>DRESSING À VOTRE CHOIX</i>	

SWISS BEEF TARTAR

BEEF TARTAR WITH NOSTRANO CUCUMBER, CAPERS,
HOLLANDAISE-ESPUMA AND MARINATED EGG

STARTER 80G 21.50
MAIN COURSE 120G 27.50

FRENCH FRIES AS A SIDE DISH 6.00

TARTARE DE BŒUF SUISSE

TARTARE DE BOEUF À LA CONCOMBRE NOSTRANO, CAPRES,
ESPUMA D'HOLLANDAISE ET ŒUF MARINÉ

ENTRÉE 80G 21.50
PLAT PRINCIPAL 120G 27.50

SUPPLÉMENT DE POMMES FRITES 6.00

SOUPS / POTAGES

SPINACH-COCONUT SOUP WITH DATES AND TOMATO SATAY	9.50
<i>POTAGE AUX ÉPINARDS ET NOIX DE COCO DATES ET SATAY DE TOMATE</i>	
TRADITIONAL MISO-SOUP WITH TOFU, SHIITAKE AND VEGETABLES	9.50
WITH YAKITORI SKEWER	16.00
<i>SOUPE MISO TRADITIONNELLE AU TOFU, SHIITAKÉS ET LÉGUMES SUPPLÉMENT DE BROCHETTE YAKITORI</i>	16.00

SWISS CORNER

ROESTI WITH CHICKEN BREAST STRIPS AND FRIED EGG	28.50
SLICED VEAL LIVER CREAMY HERBS SAUCE AND ROESTI	33.50

COIN SUISSE

ROESTI AUX AIGUILLETES DE SUPRÊME DE POULET ET ŒUF AU PLAT	28.50
ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU SAUCE CRÈME AUX FINES HERBES ET ROESTI	33.50

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



STEAK, FISH & SALAD

GARNISHED WITH LEAFY SALADS, MELON AND AVOCADO
OR FRENCH FRIES AND VEGETABLES OR NOODLES WITH VEGETABLES

GARNIES DE FEUILLES À SALADE, MELON ET AVOCAT
OU POMMES FRITES ET LÉGUMES OU NOUILLES ET LÉGUMES

YOUR CHOICE / VOTRE CHOIX

MISO-AUBERGINE	27.00
SALMON SLICE / TRANCHE DE SAUMON	31.00
FRIED JUMBO SHRIMPS / CREVETTES GÉANTES RÔTIES	42.50
CHICKEN ESCALOPE / ESCALOPE DE POULET	34.00
PORK STEAK / STEAK DE PORC	35.00
BEEF PETIT TENDER / PETIT TENDER DE BŒUF	38.00
IRISH «BLACK ANGUS» BEEF FILLET / FILET DE BŒUF «BLACK ANGUS»	58.00
«SURF AND TURF»	69.50
BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS / FILET DE BŒUF ET CREVETTE GÉANTE	

ACCOMPANIMENTS

HERB BUTTER
GARLIC SOUR CREAM
AND BARBEQUE SAUCE

DE PLUS NOUS VOUS SERVONS

BEURRE CAFÉ DE PARIS
CRÈME ACIDULÉE À L'AIL
ET SAUCE BARBEQUE

SNACK PLATE

COUNTRY SMOKED HAM, DRY SAUSAGE, PARMESAN, CHEESE,
MARINATED OLIVES, FIG MUSTARD
SMOKED TUNA AND PICKLED VEGETABLES

28.00

COLLATION

JAMBON FUMÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSE SÈCHE, PARME-
SAN, FROMAGE, OLIVES MARINÉES, MOUTARDE DE FIGUE
THON FUMÉ ET LÉGUMES MARINÉS

28.00

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.

ALLERGIES

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