

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

CHARDONNAY AOC	7.80
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
BLANC DE NOIR AOC	8.50
WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH	
«SOL LUCET KOSHU»	9.00
KOSHU, KURAMBON, YAMANASHI/JAPAN	

ROSÉ

SOMMERTRAUM AOC	7.70
TROTTE LÖHNINGEN, SCHAFFHAUSEN	

RED WINES / VINS ROUGES

GAMARET DE GENÈVE AOC	7.00
LES PERRIÈRES, PEISSY	
SYRAH VON SALGESCH AOC	9.40
CAVE PAPILLON, SALGESCH	
ABT AMBROS BARRIQUE PINOT NOIR	10.50
WEINGUT KLOSTERHOF	

NEW ALCOHOL-FREE APERITIF

AMBASSADOR GLOW
JSOTTA SENZA, APPLE JUICE, ELDERFLOWER
LEMON JUICE UND MINT
11.00



NOUVEL APÉRITIF SANS ALCOOL

AMBASSADOR GLOW
JSOTTA SENZA, JUS DE POMME, SIROP DE SUREAU
JUS DE CITRON ET MENTHE
11.00



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

TANDOORI CHICKEN
SERVED WITH RED CURRY SAUCE
STEAMED RICE
FRESH VEGETABLES

20.50

MEAT

BEEF ROUND STEAK (PARAGUAY)
SERVED WITH A BRANDY-CREAM SAUCE
POTATO WAFFLES
ROOT VEGETABLES

26.00

VEGETARIAN

JACKFRUIT CUTLETS
BARBECUE SAUCE
WARM COUSCOUS SALAD
WITH AVOCADO

23.50

FISH

PAN-FRIED JOHN DORY FILLET (FAO81)
IN AN EGG BATTER
WHITE WINE, PINK PEPPER SAUCE
EGG NOODLES
BROCCOLI

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

POULET TANDOORI
À LA SAUCE AU CURRY ROUGE
RIZ CUIT À LA VAPEUR
LÉGUMES DU MARCHÉ

20.50

VIANDE

STEAK DE CUISSE DE BŒUF (PARAGUAY)
À LA SAUCE À LA CRÈME ET AU BRANDY
GAUFRES DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES À LA MOELLE

26.00

VÉGÉTARIEN

ESCALOPES DE JACQUIER
SAUCE BARBECUE
SALADE DE COUSCOUS TIÈDE
À L'AVOCAT

23.50

POISSON

FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ (FAO81)
ENROBÉ D'ŒUF
SAUCE AU VIN BLANC, À LA ROSE ET AU POIVRE
TAGLIATELLES AUX ŒUFS

BROCOLI

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» BEEF FILLET AND JUMBO SHRIMPS / FILET DE BŒUF ET CREVETTE GÉANTE	69.50

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.