



Menüvorschläge nach Jahreszeiten

Frühlingsmenüs

März – Juni

Frühlingsmenü I

Fr. 38.00 pro Person

Suppe von Frühlingskarotten
Blätterteig-Paillette

Gebratene Maispouardenbrust auf Bärlauchnudeln
Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Holunderblütensirup
und Vanilleglace

(Als Alternative zur Pouardenbrust servieren wir Ihnen dieses Menü
auf Vorbestellung auch mit einer gebratenen Lachstranche)

Frühlingsmenü II

Amuse-Bouche

Geräuchertes Forellenfilet
Frühlingssalat

Duett von Spargel und Bärlauchsuppe
Rohschinken-Prussiens

Pouletbrust mit Zitronengras pochiert
Pilaw-Reis mit Sauerampfer
Zucchettischeiben

Trilogie unserer Sorbets garniert mit Früchten
Schokoladen-Brownie

Friandises

Menü 4-Gang Fr. 62.00

Menü 3-Gang Fr. 50.00 (ohne Forellenfilet)

Frühlingsmenü III

Fr. 57.00 pro Person

Amuse-Bouche

Variation von bunten Salaten mit Frühlingsspinat und Mozzarella-Perlen
an Radieschen-Vinaigrette

Bärlauch-Schaumsuppe mit Geflügelklösschen
Kräutertoast

Glasiertes Schweinskarree im Ofen mit Kräutern gebraten
Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Erdbeermousse im Blätterteig
mit Grünteeglace

Friandises

Frühlingsmenü IV

Amuse-Bouche

Streifen von der gebratenen Entenbrust
auf Bärlauch-Carnaroli-Risotto

Filet vom Wolfsbarsch mit Kerbelschaum
Frühlingszwiebeln

Tranche vom Kalbsrücken an Morchelsauce
Kartoffelquiche mit Krautstiele
Frühlingsgemüse

Erdbeertrilogie (Mousse, Salat und Glace)
mit Rhabarberkompott

Friandises

Menü 4-Gang Fr. 82.00

Menü 3-Gang Fr. 72.00 (ohne Entenbrust)

Frühlingsmenü V

Amuse-Bouche

Kurz gebratenes Thunfisch-Sashimi
garniert mit buntem Frühlingssalat

Kleine Spargelcremesuppe mit Wachtelbrust
Maki-Sushi mit Avocado

Médailon vom Rindsfilet mit Kräutern gebraten
Carnaroli-Risotto
Frühlingszwiebeln und konfierte Cherry-Tomaten

Mousse von Frühlingskarotten mit Ingwer parfümiert
Grünteeglace

Friandises

Menü mit Rindsfilet Fr. 95.00

Menü mit Schweinsfilet Fr. 82.00

Sommermenüs

Juni – September

Sommermenü I

Fr. 42.00 pro Person

Gazpacho Andaluz
(Kalte Spanische Gemüsesuppe)

Grilliertes Schweinssteak
mit drei verschiedenen Saucen serviert
Garniert mit Salaten und Melonenschnitzen
Oliven-Baguette

Himbeercreme mit Schokoladensplittern

(Als Alternative zum Schweinssteak servieren wir Ihnen dieses Menü
auf Vorbestellung auch mit einer anderen Grillade oder mit Fisch, Preis auf Anfrage)

Sommermenü II

Fr. 55.00 pro Person

Amuse-Bouche

Bunt gemischter Salat mit Rauchlachsstreifen

Tranche vom Rindshohrücken mit Kräutersauce
serviert auf gebratenen Maiskörnern
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Aprikosenkompott
mit Schokoladenglace

Friandises

Sommermenü III

Fr. 65.00 pro Person

Amuse-Bouche

Parmaschinken mit Melone

Tomatensuppe mit Basilikum-Sauerrahm
(je nach Witterung kalt oder warm serviert)

Gebratenes Filet von der Goldbrasse
Kräuterreis und Zucchettischeiben

Zitronensorbet mit Fruchtsalat

Friandises

Sommermenü IV

Fr. 78.00 pro Person

Amuse-Bouche

Mille-Feuille mit Trüffel-Frischkäse

Leicht geräucherte Riesenkrevetten
auf einem Royal von Sommersteinpilzen

Schweinsfilet mit Kräutern und Knoblauch im Olivenöl pochiert
Pesto-Risotto mit Sonnenblumenkernen
Marktgemüse

Beerenmousse mit Joghurt
Balsamico-Reduktion

Friandises

Sommermenü V

Fr. 88.00 pro Person

Amuse-Bouche

Erfrischende Kirschensuppe süss-sauer
Serranoschinken

Gebratenes Lachsforellenfilet
Tabouleh-Salat

Kalbshohrücken mit Eierschwämmen
Feine Nudeln und Marktgemüse

Duett von Pfirsich
Pfirsichschnitze im Sake pochiert mit Pfirsichsorbet
Schokoladenschaum

Friandises

Ein kleines Potpourri von kulinarischen Ferienerinnerungen

Fr. 75.00 pro Person

Amuse-Bouche (Auberginenmousse mit Pitabrot und Halumi)

Geräucherter Lachs mit Sesam mariniert im Nori-Blatt
Soja-Bierrettich und kleiner Blattsalat mit Sesam-Knusper

Rassige Kokossuppe mit Curryschaum
Riesenkrevetten mit Zitronengras

Kurz gebratene Rindfleischstreifen mit Peppadews an Koriander-Sauerrahmsauce
Basmatireis und Broccoli

Brie de Meaux mit Feigensenf und Pumpernickel

Karamellisiertes Passionsfruchtflan
Sommerbeeren und Pistazienglace

Friandises

Menü 5-Gang Fr. 110.00

Menü 4-Gang Fr. 96.00 (ohne Käse)

Herbstmenüs

September – Dezember

Herbstmenü I

Fr. 38.00 pro Person

Kürbissuppe

Gebratene Pouletbrust
Breite Nudeln mit Nüssen
Rosenkohl und Kastanien

Herbstlicher Fruchtsalat

Herbstmenü II

Fr. 54.00 pro Person

Amuse-Bouche

Herbstsalat mit Pilzen

Gebratenes Lachsforellenfilet
an Haselnuss-Schnittlauchvinaigrette
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

Sauser-Sabayon mit Rotweinbirne
Honigglace

Friandises

Herbstmenü III

Fr. 66.00 pro Person

Amuse-Bouche

Gürbeter Kabissalat mit Speck
Rauchfleischrolle mit Frischkäse

Lauchsuppe mit Streifen vom Zanderfilet

Schweinsnierstück mit Honig und Pfeffer glasiert
Schmelzkartoffeln und grüne Bohnen

Süssmostcreme mit Tobleronesplittern

Friandises

Herbstmenü IV

Fr. 68.00 pro Person

Amuse-Bouche

Blattsalat mit marinierten Cocktailkrevetten

Randencrèmesuppe mit Meerrettich Croutons

Glasierte Kalbsschulter auf Röstgemüse
Griessgnocchi mit Salbei

Birnen-Tarte Tatin mit Nüssen
Weisse Schokoladenglace

Friandises

Herbstmenü V

Amuse-Bouche

Feldsalat mit Champignons und Ei

Kleine Kürbisvariation mit gebratenen Eglifilets

Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Apfel-Rotkraut mit Kastanien

Eingemachte Zwetschgen mit Orangen

Baumnussglace

Friandises

Menü 4-Gang Fr. 82.00

Menü 3-Gang Fr. 68.50 (ohne Fisch)

Herbstmenü VI

Berner Menü

Amuse-Bouche

Bärner Märitsuppe mit Gnagiwürfeln
dazu ein kleines Stück „Zibelemäritchueche“

Streifen vom Felchenfilet im Teig mit „Berner Müntschi“-Bier frittiert
serviert mit Gürbetaler Sauerkraut

Gebeizter Rindsbraten „Suure Mocke“
mit getrockneten Steinpilzen geschmort
Kartoffelstock
Herbstgemüse

Gebrannte Crème mit „Nidletäfel“
Apfelschnitze, kleine Meringue und Vanilleglace

„Güetzi“

Menü 4-Gang Fr. 80.00

Menü 3-Gang Fr. 66.00 (ohne Fisch)

Wintermenüs

Dezember – März

Wintermenü I

Fr. 40.00 pro Person

Kartoffelsuppe mit Majoran
Kümmelstange

Schweinsragoût mit Speck an Champignonsauce
Hausgemachte Kräuterspätzli und Wurzelgemüse

Apfelkuchen mit gerösteten Mandeln und Vanilleglace

Wintermenü II

Fr. 42.00 pro Person

Pastinakensuppe mit Honig

Lammhuft mit Rosmarin im Ofen gebraten
Breite Nudeln und Chicorée mit Orangen geschmort

Mandelcrème mit Honigkrokant und Moccaglace

Wintermenü III

Amuse-Bouche

Feldsalat mit Rauchlachsstreifen an Senf-Dillvinaigrette
Meerrettich-Croûtons

Gemüsevelouté mit Portulak-Pesto und Kürbiswürfeln

Poulardenbrust mit Honig und Nüssen gefüllt
Serviettenknödel und Romanesco

Blätterteigkissen mit Schokoladenschaum
Mango-Passionsfruchtsorbet

Friandises

Menü 4-Gang Fr. 72.00

Menü 3-Gang Fr. 64.00 (ohne Fisch)

Wintermenü IV

Amuse-Bouche

Bunt gemischter Wintersalat mit gebratenen Rohschinkenstreifen

Weisse Lauchcremesuppe mit Lachswürfeln

Kalbsgeschnetzeltes mit Apfelwürfeln an Calvadossauce
Tagliatelle und Rosenkohl mit roten Zwiebeln

Lauwarmes Schokoladenbrownie mit Mandarinennglace

Friandises

Menü 4-Gang Fr. 80.00

Menü 3-Gang Fr. 68.00 (ohne Suppe)

Menüvorschläge nach Jahreszeiten, Hotel Ambassador, Bern, Januar 2016

Wintermenü V

Amuse-Bouche

Frischkäsetorte mit Wintersalat garniert

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Kastanien
Blätterteigstange

Wolfsbarschfilet im Olivenöl mit Meersalz gebraten
Tessiner Weissweinsrisotto

Médaille vom Rindsfilet an Trüffeljus
Schmelzkartoffeln und Wurzelgemüse

Zimtparfait mit Lebkuchengewürz

Friandises

Menü 5-Gang mit Rindsfilet Fr. 96.00
Menü 5-Gang mit Schweinsfilet Fr. 84.00

Das Menü der Weihnachtsaromen

Amuse-Bouche

Wintersalat mit gebratenen Birnenschnitzen
Nussvinaigrette

Cappuccino von der Kastanie mit Kardamon
Blätterteigstange mit Anis

Gebratene Jakobsmuschel
Kürbisflan mit Ingwer

Truthahnbrust mit Dörrfrüchten gefüllt
Süßkartoffelpüree mit Thymian
Gemüse garnitur

Taleggio auf Orangenkompott
Muffin mit Lebkuchengewürz

Weisses Schokoladenmousse
Zimtglace und Glühweinsauce

Friandises

Menü 6-Gang Fr. 115.00
Menü 5-Gang Fr. 98.00

Einzelne Zutaten können je nach Saison variieren.

Sollten Sie Ihr Wunschmenü hier nicht gefunden haben, unterstützen wir Sie gerne bei der Zusammenstellung oder kreieren ein Menü nach Ihren Vorstellungen.