



## Weine im Offenausschank

### Weissweine

10cl	
„Domaine de La Capite“ Grand Cru Luins AOC	5.20
Claude Berthet, Luins	
„Mon Blanc“ AOC	7.00
Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris, Chasselas	
Cave Papillon, Salgesch	
Solaris, Weingut Lenz	8.50
Iselisberg-Uesslingen	

### Rosé

8.50	
Œil de Perdrix AOC	
Cave Papillon Salgesch	

### Rotweine

5.20	
Bardonnex AOC	
Gamaret, Garanoir, Cabernet, Merlot	
Domaine de Verbant, Genève	
Sommernachtstraum Pinot Noir	7.90
Cave Papillon, Salgesch	
„Giornico“ Riserva Oro	9.50
Merlot del Ticino DOC	
Feliciano Gialdi, Mendrisio	

### Schaumwein

10cl	
Charme Spumante Brut	8.00
Angelo Delea, Losone	
Taishi Royal	15.00
Japanischer Pflaumenwein mit Schaumwein	
Kir Royal	15.00
Aperol Sprizz	15.00

### Sake お酒

Vol. %	10cl
Jumaihu Ozeki	6.00
14.8%	
Shochikubai Kyoto	6.50
13.5%	
Homare Kirin Junmai Daiginjo	13.00
15.6%	
Rihaku Junmai	13.50
14.8%	

# LE PAVILLON

## Vorspeisen und Salate

**Variation von knackigen Blattsalaten** 8.00  
mit Dressing nach Wahl

**Gemischter Salat „Ambassador“** 9.50  
mit Dressing nach Wahl

**Carpaccio vom Schweizer Rind** als Vorspeise 18.00  
**mit Trüffelöl und Parmesanspänen** als Hauptgericht 26.00  
garniert mit einem kleinen Salatbouquet

## Unsere Salatsaucen

Hausdressing mit Himbeeressig und Haselnussöl,  
Italian- oder French-Dressing

## Suppen

**Tagessuppe** 7.50  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden  
nach dem aktuellen Angebot

**Curryrahmsuppe** 9.50  
Blätterteigstange mit Kokosflocken und rosa Pfeffer

## Allergien und Inhaltsstoffe

Wir verfügen über ein breites Angebot an allergiefreien Speisen und  
Zutaten.

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

## Herkunftsbezeichnungen (falls im Gericht nicht anders erwähnt):

Kalbs- und Schweinefleisch: CH, Poulet: CH, Ente: Frankreich, Rindfleisch: Irland, Wagyu: Australien, Schinken,  
Rohschinken und Trockenfleisch: CH, Salami: CH, Hirschsalsiz : CH/Neuseeland, Hirschpfeffer: Neuseeland,  
Wildschwein: Deutschland, Reh: Deutschland

Fleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

## Ambassador-Teller

Garniert mit buntem Blattsalat  
 Marinierte Tomatenscheiben, Mozzarella-Perlen und hausgemachte Speck-Grissini

Fleisch oder Fisch nach Wahl:

Eglifilet im Backteig frittiert	26.00
Gebratene Lachstranche <i>*FAO 27 aus Aquakultur</i>	27.00
Kanadische Hummerschwänze mit Hummermousse	54.00
Schweinssteak	27.00
Aargauer Poulardenbrust	28.50
Kalbssteak	49.50
Irishes Rinds-Entrecôte	49.50
Tofu-Tranche aus biologischem Anbau	24.00
Pommes Frites als Beilage	4.50

Dazu servieren wir Ihnen:  
 Kräuterbutter, Knoblauch-Sauerrahmsauce und Früchte-Chutney

**\* Fanggebiet**



# LE PAVILLON

## Café Gourmand

Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee  
mit kleinen süssen Knabbereien

Fr. 6.50



### Schweizer Brände

	Vol%	2cl
Alte Emmentaler Zwetschge, Emmepro	40%	8.50
“Emmegnac”, Emmepro	40%	9.00
“Berner Rose” Apfelbrand, Bruni	40%	9.50
Vieille Prune Dessert, Matter-Luginbühl, Kallnach	40%	7.50
Fine Gravensteiner, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.00
Fine Kirsch, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Williams, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Mirabelle, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Coing, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Damaszener, Matter-Luginbühl, Kallnach	42%	10.50
Absinthe Duplais Verte, Matter-Luginbühl, Kallnach	68%	11.00
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	9.00
Grappa Speciale, Plozza, Brusio	41%	9.00

### Whisky Schweiz

	Vol%	2cl	4cl
Säntis Malt Swiss Highlander	40%	2cl	8.00
Single Malt, Old Oak Beer Casks		4cl	14.00
Säntis Malt Swiss Highlander	52%	2cl	11.50
Cask Strength Peated Malt		4cl	21.00
Säntis Malt	46%	2cl	13.00
Föhnsturm		4cl	24.00
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	2cl	8.00
Malt and Cream		4cl	14.00
Old River Whisky Swiss Barrique Classic	45%	2cl	13.00
Matter-Luginbühl, Kallnach		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	13.00
Käser, Elfingen		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	14.00
Käser, Elfingen		4cl	26.00



## Desserts

### Unsere saisonale Empfehlungen

Trilogie von der Japanischen Nashi-Birne  
Eis-Parfait, Gebäck  
und in „Choya-Likör“ pochierte Nashi-Schnitze

12.50

### Klassiker und Einheimisches

Tagesdessert 8.50  
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne

Frischer Fruchtsalat 9.50  
mit Kirsch verfeinert + 3.00  
mit Schlagrahm + 1.00

Duett von weisser und dunkler Schokolade 10.50  
mit Toblerone-Splittern, garniert mit Früchten

### Exotisches

Japanische Dessert-Variation 12.50  
Auswahl verschiedener Japanischer Süßspeisen

Kleine Crème Brûlée aromatisiert mit Ingwer 11.00  
serviert mit Sesamglace

### Kleine Desserts für den „Gluscht“ oder als Verdauungshilfe

Trilogie unserer Früchtesorbets 6.50

Eine Kugel Kokosnussglace 7.50  
mit einem Schuss „Frangelico-Haselnusslikör“

Sorbet Ninja 8.50  
Zitronensorbet mit Japanischem „Choya-Likör“

Erfrischendes Apfelsorbet 9.50  
mit „Berner Rose Apfelbrand“

### Glace

Glace pro Kugel 3.50  
Schlagrahm + 1.00

Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade,  
Kokosnuss, Grüntee\*, schwarzer Sesam\*

### Sorbets

Sorbets pro Kugel 3.50  
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Litschi-Nori\*

\* Diese Glacearomen werden aus cremiger Bergmilch nach unserer  
Rezeptur durch „Premium Mountain Ice-Cream, Gstaad“  
hergestellt.