



Vom Panoramarestaurant „Le Pavillon“ überblickt man die historische Berner Altstadt. Neben der kulinarischen Attraktion sorgt das Teppan-Yaki-Restaurant „Taishi“ für eine angenehm kommunikative Atmosphäre. Moderner Schick und raffinierte Details zeichnen die 2005 völlig neu inszenierten Zimmer aus.



HOTEL AMBASSADOR & SPA

GEPFLEGT TAGEN und schlemmen

Nur wenige Autominuten von der Berner City entfernt liegt das Hotel Ambassador & Spa auf einer Anhöhe im Grünen. Von vielen der 2005 aufwändig renovierten 97 geräumigen und ruhigen Zimmer blickt man auf den historischen Stadtkern der Schweizer Hauptstadt. Zum ausgesprochen schicken und modernen Ambiente der Zimmer tragen insbesondere die gläsernen Bäder bei, die je nach Raumangebot mit Dusche oder Wanne ausgestattet sind. Ausserdem gehören Klimaanlage, Radio, Sat-TV mit über 250 internationalen Kanälen, Direktwahltelefon, Internetzugang mit W-LAN und Minibar zur Wohlfühlausstattung. Das Viersterne Tagungs- und Konferenzhotel bietet seinen Businessgästen modernste Tagungseinrichtungen mit neuestem Equipment für bis zu 250 Personen. Zur Entspannung danach steht ein sehr schöner Spa-Bereich mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium und Fitnessraum

zur Verfügung. Besonderer Bonus: das kostenlose Parkhaus für Hotelgäste. Kulinarisch verwöhnt das Hotel Ambassador gleich mit zwei interessanten Restaurantkonzepten. Im Panoramarestaurant „Le Pavillon“, das eine wunderschöne Aussicht über die Dächer der Altstadt bietet, kredenzt Küchenchefin Rosmarie Straubhaar unter dem Motto 'kulinarische Botschafter aus aller Welt' marktfrische Saisonspezialitäten. Dabei legt sie größten Wert auf die Herkunft ihrer Produkte, die nach Möglichkeit aus der Region, aus biologischem Anbau und aus fairen Produktionsarten stammen sollen. Die Rezepte jedoch stammen aus der ganzen Welt. So kommt es, dass ein südafrikanisches Gnu auf einen japanischen Whiskey treffen kann oder sich ein norwegischer Hummerschwanz mit selbst gesuchtem und gefundenem Berner Trüffel aus dem Bremgartenwald vereint. Im ausgewogenen Weinangebot spielen Schweizer Produkte die Hauptrolle. Gut ist auch die Auswahl an Offenweinen in Flaschenqualität. Jedesmal eine kleine Attraktion ist der Besuch des Teppan-Yaki-Restaurants „Taishi“. Fisch, Fleisch und Gemüse wer-

den auf einer Eisenplatte vom eigenen Koch vor den Augen der Gäste zubereitet. Die leicht verdauliche, gesunde Kost ist beim Publikum sehr beliebt, zumal die kommunikative Sitzplatzanordnung reichlich Gelegenheit bietet, dass Gäste miteinander ins Gespräch kommen. Natürlich werden neben Teppan-Gerichten auch traditionelle japanische Speisen wie Sushi, Sashimi oder Tempura angeboten. Zum gelungenen Ambiente des „Taishi“ gehört auch ein hübscher kleiner Zen-Garten. ■

Direktor: Thomas Kübli-Sugama
Seftigenstr. 99, CH-3007 Bern
Tel.: 00 41 / (0) 31 / 3 70 99 99
Fax: 00 41 / (0) 31 / 3 71 41 17
E-Mail: ambassador@fhotels.ch
Internet: www.ambassadorbern.ch
Öffnungszeiten Küche: „Le Pavillon“ täglich 12.00 – 14.00 Uhr, 18.00 – 22.00 Uhr, „Taishi“ 12.00 – 14.00 Uhr, 18.30 – 23.00 Uhr, Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen, Zimmerpreise: je nach Kategorie 160 – 360 CHF inkl. Frühstück, Kreditkarten: American Express, Diners Club, Mastercard, Visa, JCB

Eine frische, ehrliche und saisongerechte Küche mit kulinarischen Botschaftern aus aller Welt bereitet Küchenchefin Rosmarie Straubhaar zu: Hier ein mariniertes Thunfisch-Medaillon mit Gurkengranitée.

