


  
**LE PAVILLON**

**Ambassador-Teller**

**Garniert mit buntem Blattsalat in der Knusperschale**  
**Süss-saurer Kürbis und lauwarmer Pilze an Haselnussöl**  
**Grillade nach Wahl:**

*Variation de feuilles à salade en croustillant*

*Potiron à l'aigre-doux et champignons tièdes à l'huile de noisette. Grillade à votre choix*

*Mixed salad leaves in crispy bowl*

*Sweet and sour pumpkin and lukewarm mushrooms with hazelnut-oil. Grillade of your choice*

<b>Eglifilets im Backteig frittiert</b>	<b>22.00</b>
<i>Filets de perche frites / fried perch fillets</i>	
<b>Lachstranche</b>	<b>26.00</b>
<i>Tranche de saumon / salmon slice</i>	
<b>Schweinssteak</b>	<b>26.00</b>
<i>Steak de porc / pork steak</i>	
<b>Aargauer Pouletbrust</b>	<b>27.50</b>
<i>Suprême de poulet d'Argovie / chicken breast from Aargau</i>	
<b>Kalbssteak</b>	<b>49.50</b>
<i>Escalope de veau / veal escalope</i>	
<b>Irishes Rinds-Entrecôte</b>	<b>49.50</b>
<i>Entrecôte de bœuf d'Irlande / Irish beef entrecôte</i>	

**Dazu servieren wir Ihnen: Kräuterbutter, Knoblauch-Sauerrahmsauce und Tomatenrelish**

*Appart on vous sertit: Café de Paris, crème acidulée à l'ail et relish de tomate*

*Accompaniments: Herb butter, garlic-sour cream sauce and tomato relish*

**Salate**

*Salades / Salads*

<b>Variation von Blattsalaten an Hausdressing mit Himbeeressig und Haselnussöl</b>	<b>8.00</b>
<i>Variation de salades à feuilles, sauce Maison au vinaigre aux framboises et huile de noisette</i>	
<i>Salad leaves, homemade dressing with raspberry vinegar and hazelnut oil</i>	
<b>Gemischter Salat „Ambassador“</b>	<b>9.50</b>
<i>Salade mêlée „Ambassador“ / Mixed salad „Ambassador“</i>	
<b>Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto</b>	<b>12.50</b>
<b>garniert mit buntem Blattsalat</b>	
<i>Tranches de tomate à la mozzarella de buffle et pesto au basilic, garnies de feuilles à salade</i>	
<i>Tomato slices with buffalo-mozzarella and basil-pesto, garnished with leafy salads</i>	

## *Suppen*

*Potages / Soups*

<b>Tagessuppe</b>	<b>7.50</b>
<i>Potage du jour / Soup of the day</i>	
<b>Schwarzwurzelcremesuppe mit Pilzen und Streifen von geräucherter Entenbrust</b>	<b>10.50</b>
<i>Potage crème de salsifis noirs aux champignons et aiguillettes de magret de canard fumé</i>	
<i>Black salsify cream-soup with mushrooms and strips of smoked duckling breast</i>	

## *Snacks*

*Snacks / Snacks*

<b>Warmes Sandwich</b>	<b>14.50</b>
<b>Gebratenes Schweinsschnitzel im warmen Maisbrötli serviert mit gebratenem Ei und marinierten Gemüsestreifen Pommes frites und Salatbouquet</b>	
<i>Escalope de porc servie en pain au maïs tiède, œuf rôti et juliennes de légumes marinées</i>	
<i>Pommes frites et bouquet de salade</i>	
<i>Sautéed pork escalope served in luke-warm corn bread with fried egg and marinated vegetable juliennes</i>	
<i>French fries and salad bouquet</i>	
<b>Pouletbruststreifen mit Soja mariniert</b>	<b>19.50</b>
<b>Garniert mit Blattsalat und Palmherzen Chips von Kochbananen</b>	
<i>Aiguillettes de suprême de poulet marinées au soja</i>	
<i>Garniture de feuilles à salade, cœurs de palmiers et chips de banane</i>	
<i>Strips of poulard breast marinated with soy</i>	
<i>Garnished with leafy salad, palm hearts and banana chips</i>	
<b>Panierte Riesenkrevetten auf Eisbergsalat an Parmesan-Dressing</b>	<b>22.50</b>
<b>Avocadoschnitze, Tomatenscheiben und Knoblauchcroutons</b>	
<i>Crevettes géantes panées sur salade iceberg à la sauce au parmesan, avocat, tomates et croûtons à l'ail</i>	
<i>Bread crumbed jumbo shrimps on iceberg salad with parmesan sauce, avocado, tomatoes and garlic croutons</i>	

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

Pouletbruststreifen: Frankreich, Kalbs- und Schweinefleisch: CH, Geräucherte Entenbrust: Frankreich,  
Rindfleisch: Irland, Rohschinken und Trockenfleisch: CH, Salami: CH

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

## *Fleischgerichte*

*Viandes / Meat dishes*

***Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch und kleiner Gemüse garnitur*** **17.50**  
***Champignonrahmsauce***

*Vol-au-vent à la viande de veau et petite garniture de légumes*

*Sauce crème aux champignons*

*Vol-au-vent with veal meat and vegetable garnish*

*Mushroom-cream sauce*

***Kalbfleischstreifen mit Sauce von getrockneten Morcheln*** **39.00**  
***Nudeln und Gemüse garnitur***

*Aiguillettes de veau à la sauce aux morilles secs, nouilles et garniture de légumes*

*Sautéed veal strips with sauce of dried morels, noodles and vegetable garnish*

***Irishes Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter*** **49.50**  
***Kartoffelgratin und Gemüse garnitur***

*Entrecôte de bœuf d'Irlande „Café de Paris“, gratin de pommes de terre et garniture de légumes*

*Irish beef entrecôte „Café de Paris“, potato gratin and vegetable garnish*

## *Pasta und Vegetarisch*

*Pâtes et végétarien / Pasta and vegetarian*

***Schwarze Riesentortellini mit Lachsfüllung*** **21.00**  
***Kleine Würfel vom Irischen Rauchlachs, Lauch und Safransauce***

*Tortellini noires géantes farcies de saumon, dés de saumon fumé, poireaux et sauce au safran*

*Black jumbo-tortellini filled with salmon, smoked salmon cubes, leek and saffron sauce*

***Tagliatelle mit Berner Trüffeln parfümiert an Frischkäsesauce mit Gemüsestreifen*** **26.00**

*Tagliatelle parfumées de truffes bernoises, sauce au fromage frais et juliennes de légumes*

*Tagliatelle perfumed with bernese truffles, fresh-cheese sauce and vegetable-juliennes*

***Tagliatelle mit paniertem Quornschnitzel, Cherry-Tomaten und Käsesauce*** **19.50**

*Tagliatelle à l'escalope pané de quorn, tomates cerises et sauce au fromage*

*Tagliatelle with bread crumbed quorn escalope, cherry-tomatoes and cheese sauce*

## *Desserts*

<b>Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm</b>		<b>9.50</b>
<b>mit Kirsch verfeinert</b>		<b>11.50</b>
<i>Macédoine de fruits Chantilly</i>		9.50
<i>affinée au Kirsch</i>		11.50
<i>Fresh fruit salad with whipped cream</i>		9.50
<i>perfumed with „Kirsch“</i>		11.50
<b>Duett von dunkler und weisser Schokolade</b>		<b>9.50</b>
<b>Schokoladenküchlein und weisse Schokoladenglace</b>		
<b>serviert mit Coulis von Passionsfrüchten</b>		
<i>Duo de chocolat blanc et noir</i>		
<i>Tartelette au chocolat et glace au chocolat blanc</i>		
<i>servies sur un coulis de fruit de la Passion</i>		
<i>Chocolate cake and white chocolate ice-cream</i>		
<i>served on passion fruit coulis</i>		
<b>Tagesdessert</b>		<b>8.50</b>
<i>Dessert du jour</i>		
<i>Dessert of the day</i>		
<b>Glace</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>3.50</b>
<b>Schlagrahm</b>	+	<b>1.00</b>
<b>Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, Kokosnuss</b>		
<b>Weisse Schokolade</b>		
<i>Glaces</i>	<i>par boule</i>	3.50
<i>Chantilly</i>	+	1.00
<i>Vanille, espresso-crocant, chocolat, noix de coco, chocolat blanc</i>		
<i>Ice-cream</i>	<i>per scoop</i>	3.50
<i>Whipped cream</i>	+	1.00
<i>Vanilla, espresso-crocant, chocolate, coconut, chocolat blanc</i>		
<b>Sorbets</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>3.50</b>
<b>Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Pfirsich</b>		
<i>Sorbets</i>	<i>par boule</i>	3.50
<i>Mangue-fruit de la Passion, citron, framboise-fraise, pêche</i>		
<i>Sorbets</i>	<i>per scoop</i>	3.50
<i>Mango-passionfruit, lemon, strawberry-raspberry, peach</i>		

---

**Ist ein Dessert des Guten zuviel?**  
**Auf der nächsten Seite finden Sie einige Kleinigkeiten für den „Gluscht“**  
**und exklusive Kaffee-Spezialitäten.**  
**Etwas Süßes hat ja immer Platz!**

---

## *Desserts*

**Trilogie unserer Früchtesorbets** **6.50**

*Trilogie de nos sorbets*

*Trilogy of our sorbets*

**Eine Kugel Kokosnussglace  
mit einem Schuss Frangelico** **7.50**

*Une boule de glace à la noix de coco au Frangelico*

*One scoop of coconut ice-cream with a dash of Frangelico*

**Eine Kugel Espressoglace  
mit Tia Maria** **7.50**

*Une boule de Espresso-crocant au Tia Maria*

*One scoop of Espresso-crocant ice-cream with Tia Maria*

---

## *Spezialitätenkaffee*

### **GALAPAGOS SAN CRISTOBAL**

**GALAPAGOS**



*Bourbon Arabica gewaschen*

*Die Inseln im Südpazifik dienten dem englischen Piraten Captain Morgan als Schatzinsel. Das ausgezeichnete Süßwasser des Kratersees El Junco bewässert die Hänge von San Cristobal. Der hier geerntete Kaffee ist voll organisch und vereinigt die allerbesten Aromakomponenten.*

**Espresso CHF 5.80**

### **JAMAICA BLUE MOUNTAIN**



*Arabica gewaschen*

*Seit 1725 in den schwer zugänglichen Bergen im Osten der Karibikinsel angebaut. Exportiert wird dieser Spitzenkaffee ausschliesslich in Holzfässern, sogenannten Barrels. Dieser weltberühmte Kaffee zeichnet sich durch ein sehr volles, leicht süssliches Aroma mit einer feinen Gewürznote aus.*

**Espresso CHF 6.20**

---