

AMBASSADOR

RESTAURANT

WILLKOMMÄ. HOLÀ. BIENVENUE. HELLO

TÄGLICH AB 18.30 UHR BIS 22 UHR
TOUS LES JOURS DE 18H30 À 22H
DAILY FROM 6.30 PM TO 22 PM



AMBASSADOR ZERMATT



MENU

FROM MOUNTAIN & SEA

EIN HERZLICHES "WILLKOMMÄ" IM RESTAURANT DES HOTEL AMBASSADOR!

Unser spanischer Küchenchef Sergio Soria hat für Sie Gerichte aus hochwertigen Produkten kreiert, die größtenteils aus der Region oder aus der Schweiz stammen.

Gespickt mit einigen Einflüssen, die er von seinen Reisen mitbrachte.

Für die passenden Weine ist unser Restaurantleiter Bruno Rocha zuständig. Er empfiehlt Ihnen gerne einen guten Tropfen aus dem Wallis, aus Frankreich, Italien oder Spanien. Verpassen Sie nicht einen Blick in die Raritätenkarte, da gibt es noch ein paar besondere Einzelflaschen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EN GÜATA UND EINE GENUSSVOLLE ZEIT! SERGIO SORIA - BRUNO ROCHA UND DAS AMBASSADOR-TEAM

A WARM "WILLKOMMÄ" AT THE RESTAURANT OF THE HOTEL AMBASSADOR!

Our Spanish chef Sergio Soria has created dishes for you from high-quality products, most of which come from the region or Switzerland. Peppered with some influences he brought back from his travels.

Our restaurant manager Bruno Rocha is responsible for the matching wines. He will be happy to recommend a good drop from the Valais, from France, Italy or Spain. Don't miss a look at the rarities wine list, where you can find a few special individual bottles.

WE WISH YOU "EN GÜATA" AND AN ENJOYABLE TIME ! SERGIO SORIA - BRUNO ROCHA AND THE AMBASSADOR TEAM

UNE CHALEUREUSE "WILLKOMMÄ" AU RESTAURANT DE L'HÔTEL AMBASSADOR !

Notre chef espagnol Sergio Soria a créé pour vous des plats à base de produits de qualité, choisis personnellement, provenant pour la plupart de la région ou de Suisse. Le tout soupoudré de quelques influences qu'il a ramenées de ses voyages.

Notre responsable du restaurant Bruno Rocha est responsable des vins appropriés. Il vous recommandera volontiers un bon cru du Valais, de France, d'Italie ou d'Espagne. Ne manquez pas de jeter un coup d'œil à la carte des raretés, il y a encore quelques bouteilles particulières à l'unité.

NOUS VOUS SOUHAITONS "EN GÜATA" ET UN BON MOMENT ! SERGIO SORIA - BRUNO ROCHA AND THE AMBASSADOR TEAM

AMBASSADOR

RESTAURANT

INFORMATION ABOUT ALLERGIES & INTOLERANCES

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

If you have a food allergy or intolerance please ask our staff for further information.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe.

DEKLARATION / DECLARATION / DÉCLARATION

FLEISCH / MEAT / VIANDE:

Rind / beef / boeuf Schweiz / Swiss / Suisse

Kalb / veal / veau Schweiz / Swiss / Suisse

Perlhuhn / guinea fowl / pintade Schweiz / Swiss / Suisse

Iberische Schwein / Iberic porc / porc Iberic Spanien / Spain / Espagne

FISCH / FISH / POISSON:

Eglifilets / perch / perches Schweiz / Swiss / Suisse

Zander / pike perch / sandre Schweiz / Swiss / Suisse

Steinbutt / turbot Spanien / Spain / Espagne

AMBASSADOR

RESTAURANT

VORSPEISEN

STARTERS

ENTRÉES

Rinderconsommé, aromatisiert mit Xeres, Rinderscheiben, Gemüsebrunoise

Beef consommé flavoured with Xeres, beef tenders, vegetable brunoise
Consommé de bœuf aromatisé au Xeres, tende de bœuf, brunoise de légumes

CHF 14

Butternut und Zucchini cremesuppe, Walliser Vermouth Emulsion

Butternut and courgette soup, Valais vermouth emulsion
Velouté de Butternut et courgette, émulsion de vermouth du Valais

CHF 12

Waldpilzpfanne, Eiparfait und Trüffel

Pan-fried fresh wild mushrooms, perfect egg and truffle
Poêlé de champignons des bois frais, œuf parfait et truffe

CHF 18

Hausgemachter Gravlax – Blinis - Zitronencreme

Homemade Gravlax – blinis – lemon cream
Gravlax maison – blinis – crème au citron

CHF 19

Tatar vom Kalb "Schweizer Art" mit Blütenhonig, Kapernmarmelade des Küchenchefs, Tomatenkompott

Veal tartar "Swiss" style with flower honey, caper jam, tomato compote
Tatare de veau la "Suisse" au miel de fleurs, confiture de câpres du Chef, compotée de tomates

CHF 22



AMBASSADOR

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX

FISCH. FISH. POISSON.

Zander aus Schweizer Seen, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Senfsauce mit weißer Butter

Pike perch from swiss lakes, sauerkraut, boiled white butter mustard sauce
Sandre des lacs suisses, choucroute, pommes vapeur, sauce moutarde au beurre blanc

CHF 39

Steinbutt bei niedriger Temperatur gegart, kandierte Artischocken mit Kapern und Oliven, cremiges Selleriepüree

Turbot cooked at low temperature, artichokes confit with capers and olives, creamy celery purée
Turbot cuit à basse température, artichauts confits aux câpres et aux olives, purée de céleri crémeuse

CHF 49

Eglifilets nach Müllerinnenart "Loë" Risotto Acquarello mit Safran, Spinatkrokette

Perch filets "Loë" risotto Acquarello with saffron, spinach croquette
Filets de perches meunière "Loë" risotto Acquarello au safran, croquette aux épinards

CHF 54

PASTA. RISOTTO.

Spaghetti Puttanesca

Spaghetti puttanesca style
Spaghettis à la puttanesca

CHF 22

Risotto Acquarello mit Waldpilzen und Trüffel

Acquarello Risotto with wild boletus and truffle
Risotto Acquarello aux cèpes des bois et truffe

CHF 29



AMBASSADOR

RESTAURANT

**HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES
PLATS PRINCIPAUX**

FLEISCH. MEAT. VIANDE

Schweizer Rindsfilet, Morchel Portweinsauce, Wintergemüse, Grenaille Kartoffeln

Swiss beef fillet, morel port wine sauce, seasonal vegetables, potatoes Grenaille
Filet de bœuf suisse, sauce morilles au Porto, légumes de saison, pommes Grenaille

180gr CHF 52

250gr CHF 62

Entrecôte vom Schweizer Rind, Kandierte Schalotte, Wintergemüse, Steinpilzrisotto

Swiss Beef Entrecôte, candied shallot, small winter vegetables, porcini mushroom risotto
Entrecôte de bœuf Suisse, échalotte confite, petit légumes d'hiver, risotto au cèpes

CHF 48

Secretos vom iberischen Schwein, Padrón-paprika-pfanne, Grenaille Kartoffeln

Iberian pork secretos, Pan-fried padrón pepper, Grenaille potatoes
Secretos de porc ibérique, poêlée de piment de padrón, pommes Grenaille

CHF 44

Perlhuhnbrust, Pinot Noir-Jus, Kartoffel-Mousseline, konfierte Karotten

Guinea fowl breast, Pinot Noir jus, potato mousseline, confit carrots
Poitrine de pintade, jus au Pinot noir, mousseline de pommes de terre, carottes confites

CHF 35

Hamburger Ambassador, Ziegenkäse, Bacon, Feigenmarmelade, Tomaten Chutney

Ambassador burger, goat cheese, bacon, marmelade de figue, tomato chutney
Hamburger Ambassador, fromage de chèvre, bacon, confiture de figues, chutney de tomate

CHF 29



AMBASSADOR

RESTAURANT

DESSERTS

Schokolade Baileys Mousse, Mascarpone-Creme, Kakaosplitter

Chocolate Baileys mousse, creamy mascarpone, cocoa splitters
Mousse chocolat au Baileys, mascarpone crémeux, croquant au cacao

CHF 14

Joghurt-Kuchen, Vanillecreme, Mandelstreusel

Yoghurt cake, vanilla cream, almond crumble
Gâteau au yaourt, crème vanille, crumble aux amandes

CHF 16

Zimt-Apfel Tarte tatin, Vanillesauce

Cinammon-apple Tarte tatin, vanilla sauce
Tarte tatin aux pommes et cannelle, sauce vanille

CHF 18

Hausgemachte Sorbet-Variation

Homemade sorbet variation
Variation de sorbets fait maison

CHF 14

« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine
est la coulisse et la table la scène. »

