



FrISChe, gesunde Lebensmittel stimmen uns  
fröhlich und geben unserem Körper ein  
angenehmes Wohlgefühl.

Mit möglichst regionalen & qualitativen  
Top-Produkten wollen wir Sie verwöhnen.  
Beispielsweise mit dem Risotto-Reis aus Ascona  
von der Terreni alla Maggia, wo ich meine  
Fähigkeiten in der  
Küche von Othmar Schlegel im Castello del sole  
verfeinern durfte.

Herzlichen Dank, dass sie heute unsere Gäste sind  
wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit.

Ihr Geschmack ist unser Handwerk.

En Güete!

Ihre Gastgeber mit dem Ambiance-Team





## Creative Menu

Geräuchertes Forellenfilet  
mit einer Dillsensauce und Brioche

xxx

Lammrücken  
überbacken mit einer Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und Gemüse

xxx

Birnentrilogie  
mit Haselnüssen und Schokolade

sFr. 49.00

Weinempfehlung vom Chef:

## Cornalin fûte de chêne

Diese älteste Rebsorte des Wallis ist schon 1313 im „Registre d’Anniviers“ erwähnt.  
Da es sich um eine sehr spät reifende Rebsorte handelt (3. Reifeperiode),  
ist es ein Feuerwerk von Aromen aus einer einzigen Traubensorte.

Kuonen/Salquenen

50cl Flasche

sFr. 40.00





| <b>Kalte Vorspeisen</b>                                                                         | <b>Vorspeise</b> | <b>Hauptgang</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| ✓ Bruschetta Variation mit Tomaten, Oliven und Pesto                                            | 8.00*            |                  |
| Rindstatar à la Ambiance<br>mild oder rassig                                                    | 18.00*           | 29.00            |
| Ambiance Salat mit Krevetten und Papayadressing                                                 | 19.00*           | 26.00            |
| ✓ Salatauswahl vom Vitamin-Schlemmer-Bufferet<br>mit grandioser Auswahl & Anti-Pasti (Saisonal) | 11.00*           | 19.00            |
| <b>Suppen</b>                                                                                   |                  |                  |
| ✓ Tomatencrèmesuppe                                                                             | 7.50*            |                  |
| Consommé double                                                                                 | 8.00*            |                  |
| ✓ Rotes Currysüppchen Bonga-Bonga                                                               | 8.00*            |                  |
| <b>Warme Vorspeisen</b>                                                                         |                  |                  |
| ✓ Gnocchi alla crudaiola<br>Tomatentapenade, Pinienkerne und Ruccola                            | 12.00*           | 21.00            |
| ✓ Frühlingsrollen und Samosas<br>Sweet Chilli Sauce                                             | 12.00*           | 21.00            |
| <b>Tessiner Risotto Reis von der Terreni alla Maggia</b>                                        |                  |                  |
| ✓ Chicorée und Rotwein                                                                          | 15.00            | 24.00            |
| ✓ Munder Safran                                                                                 | 16.00            | 26.00            |
| Parmesan mit marinierten Black Tiger Gambas                                                     | 21.00            | 28.00            |

\*die mit \* bezeichneten Gerichte können Sie als Vorspeise oder als zweites Gericht bestellen. Als Einzelgericht erheben wir einen Aufpreis von sFr. 5.00





## Hauptgerichte

|                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Butterzarter Ofen-Kalbsbraten 22h geschmort<br>an Majoran-Rotweinjus und handgemachter Stampfkartoffeln                                   | 34.00 |
| Kalbs Osso Bucco Cremolata<br>Mit Geschmortem Gemüse und Parmesanrisotto                                                                  | 36.00 |
| Lammnierstück<br>Mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Gemüse                                                                            | 38.00 |
| Schweinssteak nach Walliser Art 200gr<br>Tomaten, Zermatter & Ambiance Gartenkräuter,<br>überbacken mit Walliser AOC Raclettekäse, Gemüse | 30.00 |
| Black Angus Rindsfilet 180gr<br>an Ricolajus mit Selleriepüree und Kartoffelkroketten                                                     | 49.00 |
| Kalbspillard<br>Himalayasalz, Olivenöl und Parmesanrisotto                                                                                | 38.00 |

## Fischgerichte

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zanderfilet mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Baby Artischocken<br>Reisgalette mit Pinienkerne und Kräutern | 34.00 |
| Wolfsbarch mit Verjus Sauce<br>Stampfkartoffeln                                                                | 36.00 |





## Dessert

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ambiance Hüftgold, fast keine Sünde!                                                                       | 10.00 |
| Chef'sTräumli<br>selbst gemachtes Walliser Aprikosenkompott,<br>Doppelrahm, Aprikosensorbet und Apricotine | 14.00 |
| Birnentrilogie mit Haselnüssen und Schokolade                                                              | 14.00 |
| Scharfe Schokolade<br>Warmer Schokoladenkuchen, Vanilleglace an Chilirahm                                  | 12.50 |
| Tagesdessert<br>lassen sie sich von unserer täglich frisch zubereiteten Süßspeise inspirieren              | 8.00  |

## Glacé / Speiseeis

Ein Stück Schweiz, in allerhöchster Qualität mit allerbesten Rohstoffen.

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Zitronensorbet / Aprikosensorbet / Birnensorbet

pro Kugel sFr. 3.00  
Rahmzuschlag sFr. 1.20  
Schokoladensauce sFr. 1.20

