



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 mild oder rassig	18.00*	29.00
Ambiance Salat mit Krevetten und Papayadressing	19.00*	26.00
✓ Salatauswahl vom Vitamin-Schlemmer-Bufferet 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 Tomatentapenade, Pinienkerne und Ruccola	12.00*	21.00
✓ Frühlingsrollen und Samosas 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



Schweizerische Gilde  
etablierter Köche



## Hauptgerichte

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

## Fischgerichte

Zanderfilet mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Baby Artischocken Reisgalette mit Pinienkerne und Kräutern	34.00
Wolfsbarch mit Verjus Sauce Stampfkartoffeln	36.00



## Dessert

Ambiance Hüftgold, fast keine Sünde!	10.00
Chef'sTräumli selbst gemachtes Walliser Aprikosenkompott, Doppelrahm, Aprikosensorbet und Apricotine	14.00
Birnentrilogie mit Haselnüssen und Schokolade	14.00
Scharfe Schokolade Warmer Schokoladenkuchen, Vanilleglace an Chilirahm	12.50
Tagesdessert 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

