



ASCOT

Restaurant

3-Gang-Menüs Herbst 2011 *3 course menu autumn 2011*

Stellen Sie sich ganz nach Lust und Laune aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einer süßen Versuchung Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen oder fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen. Wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen

Tatar von der Fjord-Lachsforelle mit Sauerrahm und getoastetem Brioche

Tatar of Norwegian salmon trout with sour cream and toasted brioche

Marktsalat mit Couscous und gebratener Black Tiger Krevette an erfrischender Zitronen-Vinaigrette

Market salad with couscous and pan-fried black tiger prawns on a refreshing lemon vinaigrette

Curry-Kürbis-Schaumsuppe mit Amaretto-Rahmhaube und Räucherforelle auf Süsskartoffel-Meerrettichpüree

Creamy curry pumpkin soup topped with Amaretto, smoked trout on sweet potato horseradish mash

Luftiger Petersilienwurzel-Cappuccino mit gebratener Barberie-Ente auf Linsenragout

Frothed parsley root cappuccino with pan-fried Barbarie duck on lentils ragout

Bunter Herbstsalat mit Croûtons, Speck, kleinem Omelette und gerösteten Körnern an Muskat-Vinaigrette

Colourful autumn salad with croutons, bacon, small omelette and roasted grains on nutmeg vinaigrette

Französischer Ziegenfrischkäse im Rauchschinkenmantel gebraten auf knusprigem Tomaten-Pesto-Crostini mit herbstlicher Salatgarnitur an aromatischem Feigenessig-Dressing

French goat cheese wrapped and fried in smoked ham on crispy tomato pesto crostini with autumn salad with fig dressing

Nüsslisalat „Caesar Style“ an würzigem Senf-Parmesandressing mit gebackenen Pouletbruststreifen und Knoblauch-Croûtons



ASCOT

Restaurant

Lamb's lettuce "Caesar Style" with mustard parmesan dressing, baked slices of chicken breast and garlic croutons

Milder Rehschinken auf Salat von geschmortem und mariniertem Rotkabis, serviert mit getoastetem Nussbrot und Meerrettich-Preiselbeeren
Mild deer ham on salad of braised and marinated red cabbage, served with toasted nut bread and horseradish cranberries

Leicht getrüffeltes Kalbfleischtatar mit Salatgarnitur und Butter-Brioche.
Lightly truffled veal tartar with salad and butter brioche

Bunter Herbstsalat mit glasierten Trauben und Rehfiletstreifen an Muskat-Vinaigrette
Colourful autumn salad with glazed grapes and slices of deer fillet on nutmeg vinaigrette

Pilze der Saison an leichter Brandysauce mit feinen Tagliarini
Seasonal mushrooms on Brandy sauce and thin tagliarini

Entenleber Terrine mit würzigem Mango-Chutney, Salatbouquet und Briochetoast
Duck liver terrine with zesty mango chutney, salad and brioche toast



ASCOT

Restaurant

Hauptgänge

US-Roastbeef mit Café de Paris, Saisongemüse und Kartoffelgratin
*US Roastbeef with „Café de Paris“, seasonal vegetables and potatoes
„au gratin“*

Seeländer Kalbsrücken „Prime“ mit Madeira-Vincottojus, Acquerello-
Risotto mit Taleggio und Blattspinat mit sonnengetrockneten Tomaten
*Veal Steak „Prime“ with Madeira-Vincoto gravy, risotto with Taleggio
and leaf spinach with sundried tomatoes*

Irische Lammkoteletten am Stück gebraten
auf provenzalischem Ratatouille mit Schalottenkartoffeln und Senfjus
*Roasted Irish lamb chops with ratatouille à la Provençale, potatoes and
mustard gravy*

Hirschkoteletten auf geschmortem Balsamico-Rotkohl
mit Butterspätzli und Preiselbeer-Ingwerchutney
*Cutlets from the deer on braised balsamic red cabbage with buttered
„Spätzli“ and cranberry ginger chutney*

Kalbsfilet am Stück im Ofen gebraten an erfrischender Zitronensauce
mit glasierten Traubentomaten und Gemüse-Reis
*Veal fillet baked whole in the oven with refreshing lime sauce, glazed
grape tomatoes and vegetable rice*

Rindschmorbraten vom Galloway Rind an Barolosauce
mit Wurzelgemüse und getrüffeltem Kartoffelschnee
*Braised meat from the Galloway beef on Barolo sauce with root
vegetables and truffled potato mash*

Kalbsrücken an Morchelsauce mit einem Schuss Brandy
und feinen Brösmeli-Nudeln
*Veal Rib Eye on morel sauce with a dash of Brandy and thin noodles
with butter bread crumbs*

Rücken vom Wollschweinchen an Senfperlen-Kräutersauce
mit cremiger Bramata-Polenta und Gemüsebouquet
*Rack of pork on mustard herb sauce with creamy Bramata polenta
and vegetables*

Schweinsfilet und Waadtländer Saucisson
auf getrüffeltem Rahmsauerkraut mit Senfbutter-Patatli



ASCOT

Restaurant

Filet of pork and sausages from Vaud on truffled creamy sauerkraut with mustard butter patatli

US-Rindsfiletspitzen „Stroganow“ an pikanter Paprikarahmsauce mit Butterspätzli
Goulash „Stroganow“ of US Beef fillet with zesty bell pepper sauce and buttered Spätzli

Irishes Lachssteak auf Senf-Wirsinggemüse mit Schalotten-Rotweinbutter und Schnittlauch-Patatli
Irish salmon steak on mustard savoy cabbage with onion red wine butter and chive patatli

Im Mandel-Parmesanmantel gebratenes Zanderfilet mit Babylanguste auf leichtem Rahmlauch, dazu Senfkartoffeln und geschmolzene Tomate
Pike perch filet grilled in an almond parmesan crust and with baby spiny lobster on light creamed leek, served with mustard potatoes and melted tomatoes

Heilbuttfilet mit Kräutern im Ofen gebraten auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett mit würziger Safranbutter
Halibut fillet with herbs baked in the oven on Mediterranean vegetables and potatoes with aromatic saffron butter



ASCOT

Restaurant

Süsse Versuchungen

Desserts

Mit Ingwer und Maraschino marinierte Ananas im Orangensüppchen mit Kokosnuss-Mandelglacé und „Batida de Coco“-Gugelhupf
Pineapples marinated with ginger and Maraschino, served in orange soup with coconut almond ice cream and a „Batida de coco“-Cake

Warmer Marzipan-Pudding auf Sauerkirschenkompott mit Pistazieneis
Warm marzipan pudding on sour cherry compote with pistachio ice cream

Marroni-Schokoladenküchlein mit „beschwipsten“ Aprikosen und Sauerrahmglacé
Small chestnut chocolate cake, with marinated apricots and sour cream ice cream

Dunkles Schokoladenmousse und Tiramisu mit Doppelrahm
Dark chocolate mousse and tiramisu with double cream

Saisonaler Frucht-Cocktail mit erfrischendem Limettensorbet
Seasonal fruit cocktail with refreshing lime sorbet

Tiramisu von Rotweinzwetschgen mit Glühwein, Lächerli und Zimtglacé
Tiramisu of red wine plums with mulled wine, gingerbread and cinammon ice cream

Bis 12 Personen servieren wir Ihnen gerne auch eine bunte Palette kleiner süsser Versuchungen

3-Gang-Menü

CHF 68

3 course menu

CHF 68

Bitte beachten Sie unsere Mindestvorlaufzeit von drei Arbeitstagen.

Kleingedrucktes...

Herkunft falls nicht anders deklariert: Rindfleisch: USA (kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein); Kalb: Schweiz; Lamm: Neuseeland; Geflügel: Schweiz.

Alle Preise inkl. MwSt.