



ASCOT

Restaurant

## ASCOT's Starters

Glasierte Entenleber auf herbstlichem Salatbouquet mit Honigfeigen und Brioche-Toast	CHF 24
	CHF 25
„Caesar's Salad <b>ASCOT</b> “: knackiger Eisbergsalat an würzigem Parmesan-Senfdressing mit Speck, Croûtons und Parmesanspänen, nach Wahl aufgepeppt mit:	CHF 16 / 26
- gebratenen Black-Tiger-Riesenkrevetten	CHF 21 / 39
- grillierter Pouletbrust	CHF 34
- Kalbpaillard "Prime"	CHF 38
- US-Beefwürfel gebraten „Café de Paris“	CHF 34
Salat Niçoise von kurz gebratenem Thunfisch, Grünspargel, Tomaten und Kalamata-Oliven mit würzigem Tomatenpesto-Dip	CHF 23 / 39
Glasig gedünsteter Maine-Hummer in würziger Safran-Bouillabaisse mit feinem Gemüse und Kartoffelchen, Aioli-Dipp	CHF 36 / 68

Topinambur-Cappuccino mit einem Hauch Trüffelbutter und Rauchlachs-Häppchen	CHF 18
Würzige Curry-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Arganöl	CHF 12
Kräftige Hummer-Crèmesuppe mit einem Schuss Brandy und gebratener Riesenkrevette	CHF 19

# ASCOT's Steaks

Alle Köstlichkeiten auf dieser Seite werden mit einer Beilage Ihrer Wahl und einer Auswahl würziger Saucen und Dips serviert.

Kalbssteak „Prime“	150g pro weitere 50g	CHF 46 CHF 6
Kalbspallard „Prime“	100g 130g	CHF 36 CHF 42
US-Rindsfilet „Tenderloin“	150g pro weitere 50g	CHF 49 CHF 8
US-Entrecôte „Sirloin“	150g pro weitere 50g	CHF 45 CHF 6

## ASCOT's Seafood

Alle Köstlichkeiten auf dieser Seite werden mit einer Beilage Ihrer Wahl und einer Auswahl würziger Saucen und Dips serviert.

Grillierte Black-Tiger-Riesenkrevetten, geschält, aus „Sea wealth standard“ -Zucht	geschält, 150g 200g	CHF 38 CHF 44
Glasig gebratener, angelöster Maine-Hummer	halber Hummer ganzer Hummer	CHF 36 CHF 68
Kurz grillierter, mit Teriyaki marinierter, Sashimi-Thunfisch	150g	CHF 46
Filetsteak vom irischen Bio-Lachs, mit Kräutern im Ofen glasig gebraten	ohne Haut, 160g	CHF 39

## ASCOT's Classics

The <b>ASCOT</b> Club Sandwich: Frisch gegrillte Pouletbrust mit gebratenem Freiland-Ei, Tomaten, Eisbergsalat und Speck im knusprigen Toast, dazu gebackene Gewürz-Kartoffeln und kleines Salatbouquet		CHF 31
<b>ASCOT's</b> Surf & Turf von US-Rindsfilet, Maine-Hummer und Black-Tiger-Riesenkrevetten, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und einer Auswahl würziger Saucen und Dips	300g	CHF 68
	400g	CHF 78
	500g	CHF 88
Kalbsfiletgeschnetztes Zürcher Art an sämiger Champignon-Brandysauce mit Butterrösti		CHF 54
US-Rindsfiletgulasch „Stroganow“ an rassiger Paprikasauce mit einem Hauch Sauerrahm und Butter-Spätzli		CHF 48
Wiener Schnitzel: Paniertes, in Butter goldbraun gebratenes, Kalbsschnitzel, dazu lauwarmer Kartoffel-Tomatensalat mit Grünspargel und Speckstreifen an Senfvinaigrette	100g	CHF 38
	130g	CHF 43

## ASCOT's Side Dishes

In unseren Steak & Seafood Gerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl inkludiert.  
Jede weitere Beilage CHF 6.

Kleine Bratkartöffelchen mit Schalotten, Weisswein und Café de Paris verfeinert

Goldbraune Rösti

Frischeier Spätzli

Lauwarmer Kartoffel-Tomatensalat  
mit Grünspargel und Speckstreifen an Balsamico-Senfdressing

Bunt gemischtes, glasiertes Gemüseallerlei

Gedünsteter Blattspinat

Leichter Rahmspinat mit sonnengetrockneten Tomaten

Mariniertes Grillgemüse mit Limonenöl und Balsamico

Feine Nüdeli,  
nach Wahl mit pikantem Tomaten-Pesto, Basilikum-Pesto oder Butterbrösmeli

Süsskartoffelpüree mit einem Hauch Trüffelbutter

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.

# ASCOT's Sweets

Frische Ananas im Orangen-Ingwersüppchen mit Kokosnuss-Mandelglacé	CHF 12
Variation von luftigem Schoggimousse und mit Amaretto verfeinertem Tiramisù, Crème de Gruyère	CHF 14
Warmer Zwetschgen-Blechkuchen mit Cookie-Glacé	CHF 14
Warmer Mandel-Marzipan-Auflauf auf Sauerkirschen-Amarettokompott mit Sauerrahmglacé	CHF 14
„Chocolate à gogo“: warmes Schokoladen Tartelette, Schoggimousse black & white und Schokoglacé	CHF 15
Saisonaler Fruchtsalat mit Erdbeeren und erfrischendem Himbeersorbet	CHF 12
Cremige Glacés oder fruchtige Sorbets der Gelateria Leonardo: Glacé: Vanille   Chocolat   Sauerrahm   Mocca   Mandel-Kokosnuss   Cookie Sorbet: Limette   Himbeere   Passionsfrucht   Grüner Apfel	CHF 4 pro Kugel