

Salate / Salads

Bunter Marktsalat mit glasierten Datteltomaten und Gemüsestreifen, nach Wahl mit:

Mixed salad plate with glazed datteri tomatoes and vegetable salads, of your choice with:

Gemüse-Frühlingsrollen „sweet & sour“ CHF 24.50

Vegetable spring rolls "sweet & sour"

Marinierten Pouletspiessli (CH) CHF 25.50
und Senfmayonnaise

Marinated chicken skewers (CH)
and mustard mayonnaise

Falaffel-Kugeln und mildem Tzatziki CHF 24.50

Falaffel balls and mild tzatziki

Cocktail-Krevetten „Calypso“ mit gehacktem Ei CHF 25.50

Speckstreifen, gebratenem Ei, Croutons und Parmesanhobel CHF 26.00

Stripes of Bacon, fried egg, croutons and parmesan shavings

Egliknuserli im Bierteig und Tartarsauce CHF 28.50

Battered slices of pike perch and tatar sauce

Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing:

Balsamico, French, Italian, „Caesar“
oder Japanese mit Sesamöl und Sesamsamen

Choose your favourite dressing: Balsamic, French, Italian, "Ceasar" or Japanese with sesame oil and sesame seeds

Suppen / Soups

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Rahmhaube Creamy tomato soup with whipped cream	CHF 10.50
Kräftige Rinds-Consommé mit Ei Beef consommé with egg	CHF 12.50
Würzige Curry-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Arganöl	CHF 12.00

Pasta per te

Feine Tagliarini, nach Wahl mit: Thin Tagliarini, of your choice served with	
Verdura: Gemüse-Tomatensauce Verdura: vegetable tomato sauce	CHF 18.50
Pesto Genovese: Basilikum, Olivenöl und Parmesanspäne Pesto Genovese: basil, olive oil and shaves of parmesan	CHF 19.50
Carbonara: mit Schinken, Champignons, Speck und Rahm Carbonara: with ham, mushrooms, bacon and cream	CHF 19.50
Bolognese: würzige Fleisch-Tomatensauce Bolognese: spicy meat tomato sauce	CHF 19.50
Mit kleinem Blattsalat Small leaf salad	plus CHF 4.50

Vom Grill / From the grill

Alle Grillgerichte werden mit Saucen und Dips serviert,
die Pouletbrust mit Café de Paris

All grill dishes are served with a choice of sauces and dips,
the chicken breast is served with Café de Paris

Pouletbrust (CH)	140g	CHF 26.50
------------------	------	-----------

Chicken breast (CH)

Black Tiger Riesenkrevetten ohne Schale	150g	CHF 38.00
---	------	-----------

Black Tiger king prawns, peeled	200g	CHF 44.00
---------------------------------	------	-----------

Zartes Kalbsschnitzel „Prime Quality“	100g	CHF 34.00
---------------------------------------	------	-----------

Tender veal escalope "Prime Quality"	130g	CHF 39.00
--------------------------------------	------	-----------

Kalbssteak „Prime Quality“	150g	CHF 44.00
----------------------------	------	-----------

Veal steak "Prime Quality"	200g	CHF 50.00
----------------------------	------	-----------

US-Entrecôte	150g	CHF 45.00
--------------	------	-----------

US sirloin steak	200g	CHF 51.00
------------------	------	-----------

Filetsteak vom irischen Bio-Lachs, mit Kräutern im Ofen glasig gebraten	150g	CHF 39.00
--	------	-----------

Fillet steak from Irish organic salmon,
roasted in the oven with herbs

Wählen Sie Ihren Liebling aus den folgenden Beilagen:
Potato Wedges, feine Tagliarini, Reis, Pommes frites, Spätzli,
glasiertes Gemüse-Allerlei oder bunter Beilagensalat
(1 Beilage inkl.)

Choose your favourite amongst the following included side orders: Potato wedges,
pasta, rice, French fries, "Spätzli", mixed vegetables, salad or

Specials

Gebratener Fleischkäse (CH) mit Spiegelei
und Pommes frites CHF 18.50

Pan-fried "Fleischkäse", Swiss sausage pâté,
with a fried egg and French fries

Rassiges Rindstatar (CH) mit Brandy
und grünem Pfeffer, Toast und Butter CHF 27.00

Spicy beef steak tartar (CH)
with brandy, green pepper, toast and butter

Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art
mit feinen Butternudeln CHF 28.50

Sliced veal "Zurich style" (CH)
with buttered noodles

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet, Toast und Butter CHF 28.00

Scottish smoked salmon with horseradish froth,
salad bouquet, toast and butter

US-Beefwürfel „Stroganow“ an rassischer Paprikasauce
mit hausgemachten Butterspätzli CHF 28.50

US beef dices "Stroganow" with a spicy bell pepper sauce
and home made buttered Spätzli

The Ascot Club Sandwich

Frisch gegrillte Pouletbrust (CH) mit gebratenem Ei, Tomaten, Eisbergsalat, Mayonnaise und Tatarsauce, dazu knuspriger Speck und Potato Wedges CHF 31.00

Freshly grilled chicken breast (CH) with fried egg, tomatoes, iceberg lettuce, mayonnaise and tatar sauce, served with potato wedges and crispy bacon

Wiener Schnitzel

Der Klassiker – Paniertes Kalbsschnitzel, sorgfältig in Butter gebraten mit buntem Gemüse-Allerlei und knusprigen Pommes frites CHF 38.00

The classic – breaded veal escalope, fried in butter with seasonal vegetables and French fries

Herkunftsbezeichnung, falls nicht anders deklariert: Rindfleisch: USA (kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein); Kalb: Schweiz; Geflügel: Schweiz; Trockenfleisch: Schweiz/Italien/Österreich

Certificate of origin, if no other declaration: Beef: USA (could be produced with hormones, antibiotics and / or antimicrobial aid efforts); Veal: Switzerland; Poultry: Switzerland; Jerky: Switzerland/Italy/Austria.
All prices incl. VAT

Apéro Snacks

Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 14 Uhr

Served from 2 p. m.

Marinierte Pouletspiessli (CH) mit Senfmayonnaise auf Baguette	2 Stück	CHF 12.00
---	---------	-----------

Marinated chicken skewers (CH) with mustard mayonnaise and french bread	2 pieces	
--	----------	--

Gemüse-Frühlingsrollen „sweet & sour“	6 Stück	CHF 15.00
---------------------------------------	---------	-----------

Vegetable spring rolls “sweet & sour”	6 pieces	
---------------------------------------	----------	--

Plättli mit Bresaola, Landrauchschinken, Parmesan, Oliven und getrockneten Tomaten		CHF 12.50
---	--	-----------

Plate with Bresaola, smoked ham, Parmesan, olives and sun-dried tomatoes		
---	--	--

Baguettehäppchen mit US-Roastbeef und Tatarsauce	Pro Stück	CHF 3.50
---	-----------	----------

French bred appetizer with US roast beef and tatar sauce	Per piece	
---	-----------	--

Falaffelkugeln im Knusperkorbchen mit Tzatziki	6 Stück	CHF 12.00
---	---------	-----------

Falaffel balls in a crispy basket with tzatziki	6 pieces	
---	----------	--

Trio Häppchen

Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 14 Uhr

Drei frisch zubereitete Canapés		CHF 18.00
---------------------------------	--	-----------

Schottischer Rauchlachs, US-Roastbeef, Rinds-Tatar, Räucherforelle,
Brie, Schinken, Salami, Rohschinken, Bresaola, Landrauchschinken

Trio Canapés (Served from 14 p. m.)
Three freshly prepared canapés:

Scottish smoked salmon, US roast beef, beef tartar, smoked trout
Brie cheese, ham, salami, raw ham, Bresaola, smoked ham

Desserts / Sweets

Frische Ananas im Orangen-Ingwersüppchen
mit Kokosnuss-Mandelglacé CHF 12.00
Fresh pineapple with orange-ginger soup and
coconut almond ice cream

Variation von luftigem Schoggimousse
und mit Amaretto verfeinertem Tiramisù,
Crème de Gruyère CHF 14.00
Variation of airy mousse au chocolat
and Amaretto-Tiramisù, Crème Gruyère

Warmer Zwetschgen-Blechkuchen mit Cookie-Glacé CHF 14.00
Warm plum cake with cookie ice cream

Warmer Mandel-Marzipan-Auflauf auf
Sauerkirschen-Amarettokompott CHF 14.00
mit Sauerrahmglacé
Warm almond marzipan soufflé with Amaretto flavoured sour
cherries and saour cream ice creamt

„Chocolate à gogo“ : CHF 15.00
warmes Schokoladen Tartelette,
Schoggimousse black & white und Schokoglacé
“Chocolate à gogo” : warm chocolate tartlet, choclote mousse black
& white and choclote ice cream

Saisonaler Fruchtsalat mit erfrischendem
Himbeersorbet CHF 12.00
Seasonal fruit salad with
a scoop of refreshing raspberry sorbet

Cremige Glacés oder fruchtige Sorbets der Gelateria
Leonardo: CHF 4.00
Glacé: Vanille | Chocolat | Sauerrahm/sour cream |
Mocca | Mandel-Kokosnuss/almond coconut | Cookie
Je Kugel
Sorbet: Limette/Lime | Himbeere/raspberry |
Passionsfrucht/ Passion fruit | Grüner Apfel/Green apple

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Enjoy your meal!

Alle Gerichte servieren wir Ihnen
von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr.

Preise inkl. MwSt.

All dishes are served
From 11:30 a.m. until 11.00 p.m.

Prices incl. VAT