

HOTEL ASCOT

Business Lunches Sommer

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 unserem aktuellen Tages-Lunch. Wir beraten Sie gerne dabei.

Vorspeisen

Marktsalat mit marinierten Portobello Pilzen, Melonenperlen und spanischem Rohschinken an Sauerrahm-Kräuterdip

Tatar vom irischen Bio Lachs mit Sauerrahm und getoastetem Brioche

Marktsalat mit Gemüse-Couscous und grillierter Wildwasserkrevette an erfrischender Zitronen-Vinaigrette

Salat „Niçoise“ von kurz gebratenem Sashimi Thunfisch mit Tomaten, Oliven und knackigen Bohnen an Muskat Bouquet

„Mille-feuille“ von marinierten Auberginen, San Marzano Tomaten, Büffelmilch-Mozzarella und spanischem Rohschinken mit Basilikum-Pesto

Eisbergsalat „Caesar-Style“ an würzigem Senf-Parmesandressing mit gebackenen Pouletbruststreifen, Parmesanhobel und Croutons

Vitello tonnato, der Klassiker; dünne Kalbfleischtranchen an würziger Thunfischmayonnaise mit Garnituren und Marktsalat

Kopfsalatherz an Gemüsevinaigrette mit gebratenem Ziegenkäse im Rauchschinkenmantel

Rucola-Parmesansalat mit sonnengetrockneten Tomaten, glasierten Datteltomaten, Erdbeeren und Bresaola-Papardelle

Cocktail von Black Tiger Riesenkrevetten und Spargel „Calypso“ auf knackigem Eisbergsalat, Toast und Butter

Geeistes Tomaten-Sauerrahmsüppchen mit Basilikum-Pesto und kleinem „Cantadou-Rauchlachstoast“

Spargel-Zitronengras Cappuccino mit gebratenen Krevetten

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan-Chips, Rucola und geröstetem Pesto-Baguette

————— **FIFA** —————

HOTEL ASCOT

Hauptgänge

US-Roastbeef mit Café de Paris, buntes Saisongemüse und kleine Bratkartoffeln

Seeländer Kalbsrücken „Prime“ mit Vincottojus, Pesto-Risotto und Blattspinat mit sonnengetrockneten Tomaten

Australische Lammkoteletten am Stück gebraten auf provenzalischem Ratatouille mit Schalotten-Weißweinkartoffeln und Café de Paris-jus

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, DER Klassiker, zartes Kalbsfilet an Champignons-Brandysauce, dazu Brösmelinudeln

Kalbsfilet am Stück im Ofen gebraten an erfrischender Zitronensauce mit glasierten Datteltomaten und Pesto-Tagliolini

Schweinsfilet „Prime“ vom Wandelerhof mit würzigen Rosmarin-Chorizokartoffeln und mediterranem Gemüse-Allerlei, Gewürzjus

Mariage von Perlhuhnbrust und Riesenkrevette auf buntem Gemüsebeet mit Brösmeli-Nudeln und Portweinjus

Kalbssteak mit Frischkäse, Kräutern und getrockneten Tomaten gefüllt, im Rauchschinken gebraten, serviert mit Pesto-Gnocchi und grilliertem Gemüse

Fangfrischer Fisch nach Angebot auf Grünspargel mit Orangen-Avocado-Vinaigrette, dazu Dill-Gnocchi

Glasig gebratenes Zanderfilet und Maine Hummer auf leichtem Sommergemüse mit Senfkartoffeln und geschmolzener Tomatenbutter

Fjord-Lachsforellenfilet auf Ratatouille an luftiger Zitronenthymian -„Beurre-blanc“, dazu Tomaten-Pinienkernreis

Seeteufel mit Kräutern im Ofen gebraten auf Blattspinat mit Chardonnay-Senfperlensauce und Mischreis

Riesenkrevetten am Zitronengrasspiess mit Saucen und Dips, dazu Safranfenchel und Senf-Kartöffelchen

————— **FIFA** —————

HOTEL ASCOT

Süsse Versuchungen

Ananas-Carpaccio mit Kokosnuss-Röstmandelglacé
und „Batida de Coco“ Küchlein im Orangen-Ingwersud

Frischer saisonaler Fruchtsalat mit erfrischendem
Limettensorbet

Frische Beeren der Saison mit Vanille-Rhabarber Crème,
dazu Erdbeersorbet

Warmes Schokoladen-Tartelette „moelleux“ mit weisser und
dunkler Schokoladenmousse an Himbeercoulis

Rhabarber-Blechkuchen mit Vanilleglacé auf Beerensalat

Unser Hit ; bunter Reigen süsser Versuchungen „en miniature“

3-Gang Menü 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/Australien; Geflügel: Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.