

# BISTROKARTE

## Suppe | Salat

|   |      |
|---|------|
| Tagessuppe / Soup of the Day                              | 6.50 |
| Saisonaler Blattsalat mit Garnitur / Seasonal green Salad | 7.50 |
| Gemischter Saisonsalat / Mixed Salad                      | 9.50 |

---

## Panini

8.50

### Classico

mit Kräutercreme, Rohschinken, getrockneten Tomaten und Käse  
with herbal cream, raw ham, dried tomatoes and cheese

### Samos

mit feinem Grillgemüse aus Peperoni, Zucchetti, Aubergine, Halloumi und Pesto  
with grilled vegetables pepperoni, zucchetti and eggplant, halloumi and pesto

---

## Flammkuchen | Tarte flambée

15.50

### Jardiniere

mit Crème Fraîche ‚Ascott Art‘, Zwiebeln, Lauch, Rübli, Äpfeln und Gambozola  
with fresh cream ‚Ascott style‘, onions, leeks, carrots, apple and gambozola

### Mediterran

mit Crème Fraîche ‚Ascott Art‘, getrockneten Tomaten, Oliven, Grillgemüse, Pesto und Feta  
with fresh cream ‚Ascott style‘, dried tomatoes, olives, grilled vegetables, pesto und feta

### Classic

mit Crème Fraîche ‚Ascott Art‘, Zwiebeln, Speck und Greyerzer  
with fresh cream ‚Ascott style‘, onions, bacon and gruyère cheese

### Ascott

mit Crème Fraîche ‚Ascott Art‘, Ajvar, Chorizo, Peperoni und Greyerzer  
with fresh cream ‚Ascott style‘, ajvar, chorizo, peppers and gruyère cheese

---

## Nachos

Vorspeise / Starter 8.50

Mit Käse überbacken dazu Guacamole und Joghurt dipp  
baked with cheese, guacamole und Yoghurt sauce

Hauptgang / Main Course 12.50

## Schnitzelbrot

10.50

Schweinschnitzel paniert serviert im Brot mit hausgemachter Cocktailsauce, Tomaten, Essiggurken und Salat  
Homemade bread filled with a schnitzel from the pork, with cocktail sauce, tomatoes, pickles und salad

---