

Winter- und Röstigerichte



Liebe Gäste

Entfliehen Sie den grauen Wintertagen und lassen Sie sich bei einem feinen Wein und kulinarischen Genüssen verwöhnen.

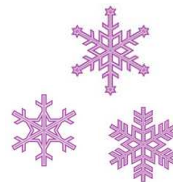
Aperoempfehlung

Veneziano

Aperol mit prickelndem Prosecco,
Soda und Orangenschnitz

CHF 9.50

Knackige Salate



Nüsslisalat mit Ei

an französischem Hausdressing

CHF 10.50

Nüsslisalat Jägerart

mit Speck, Champignons und Brotcroûtons
an italienischem Hausdressing

CHF 12.50

Nüsslisalat mit glasierter Kalbsleber

verfeinert mit Honig und Balsamico, an italienischem Hausdressing

CHF 17.50

Feines Rindscarpaccio auf Ruccolabett

Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit Parmesan
mariniert mit Zitrone und Olivenöl
serviert mit kleiner Kartoffelrösti

CHF 18.50



Saisonale Suppe

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Streifen vom Rauchlachs

CHF 9.50

Hauptgerichte



Schweinssteak Walliser Art

Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken auf Shirazjus serviert mit Butterrösti

CHF 26.50

Zartes Kalbssteak mit Pfeffer mariniert

an Morchelrahmsauce
Röstikroketten
und frisches Marktgemüse

CHF 42.50



Kalbslebergeschnetzeltes Klassik

Geschnetzelte Kalbsleber
in Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten
serviert mit Butterrösti

CHF 33.50



Zander-Cordon bleu

Gebratenes Filet vom Zander mit Rauchlachs und Cantadou gefüllt
an leichter Pommerysenfsauce
serviert mit Gemüserahmudeln

CHF 32.50

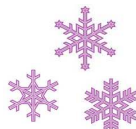


Vegetarische Rösti

Knusprige Rösti mit Gemüseragout und Käse überbacken

CHF 21.50

Weinempfehlung



Weisswein

Cuvée Louis-Bernard AOC Valais 2010

1dl offen

75cl Flasche

Cave Emery, Ayent/Sion



Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

CHF 6.40

CHF 44.50

Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis.



Rotweine

Dugal IGT

1dl offen

75cl Flasche

2008

CHF 6.40

CHF 44.50

Casa Vitivinicola Tinazzi, Veneto  50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Angenehmer Duft nach Waldbeeren, ausgeglichene samtige Struktur. Reichhaltiger und warmer Abgang. Idealer Begleiter zu den aktuellen Wintergerichten.

A-La-Carte Traditionell

Knackige Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat an französischem oder italienischem Hausdressing		CHF	8.00
Gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing		CHF	9.00
Tomatensalat mit Mozzarella an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise	CHF	13.50
	Hauptgang	CHF	22.50
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise	CHF	18.50
	Hauptgang	CHF	28.50
Rindfleisch-Tartare mit Cognac verfeinert Toast und Butter	Vorspeise	CHF	18.50
	Hauptgang	CHF	28.50

Suppen

Kraftbrühe mit Sherry	CHF	8.50
Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Streifen vom Rauchlachs	CHF	9.50

Klassische Hauptgerichte

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	CHF	23.00
Schweinsrahmschnitzel an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln	CHF	24.00
Fitnesssteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten garniert	CHF	25.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart serviert mit Butterrösti	CHF	33.50
Zartes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter serviert mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse	CHF	38.50
Kalbs-Cordon bleu « al ponte » Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF	38.50

Fisch

Eglifilets im Backteig knusprig frittiert serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF	29.50
--	-----	-------

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Rösti CHF 21.50
Knusprige Rösti mit Gemüseragout und Käse überbacken

Penne all'arrabbiata CHF 17.00
Tomatensauce, Zwiebeln, Peperoncini und Peperoniwürfel

Al Ponte – Gourmetspiess am Tisch flambiert

Ratsherrenspiess „al ponte“ CHF 45.50
Medaillons vom Rindsentrecôte und Kalbshuftfilet
Cipollata und Speck
Kräuterbutter und Shirazjus
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

Unsere 75cl Hausweine im Offenausschank



Weisswein 1 dl
Hauswein Chardonnay Piave DOC CHF 5.80
Agrigola Astoria, Veneto/Italia  Chardonnay
Ein eleganter, fruchtiger Weisswein aus dem Veneto in Italien.
Lassen Sie sich überraschen.



Roséwein 1 dl
Chiaretto Garda DOC Classico Tenuta Maiolo CHF 5.80
Azienda Provenza, Veneto/Italia  Barbera, Sangiovese, Marzemino, Gropello
Erfrischender, süffiger Rosé vom Gardasee. Sehr fruchtig, mit
mittlerem Körper.



Rotweine 1 dl
Hauswein Cabernet Sauvignon Piave DOC CHF 5.80
Agrigola Astoria, Veneto/Italia  Cabernet Sauvignon
Ein schöner, jung zu trinkender Cabernet Sauvignon aus dem
Veneto in Italien. Lassen Sie sich überraschen.

Saisonale Dessertspezialitäten

Crema Catalan (Katalonische Creme) Crème brûlée nach Spanischem Originalrezept	CHF	10.50
Hausgemachtes Tobleronemousse serviert mit Ananascarpaccio	CHF	10.50
Warmer Apfelstrudel serviert mit Vanilleglace	CHF	12.50
Kleiner Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF	16.50



**Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?
Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.**