

★★★
HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH



MENÜVORSCHLÄGE

HOTEL AL PONTE | WANGENSTRASSE 55 | 3380 WANGEN AN DER AARE
TELEFON +41 32 636 54 54 INFO@ALPONTE.CH WWW.ALPONTE.CH

HERZLICH WILLKOMMEN

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihren Anlass im Hotel al ponte zu feiern.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Gerne besprechen wir mit Ihnen persönlich Ihre Ideen und Wünsche. Nehmen Sie doch unverbindlich Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns, Sie bald zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu können.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu können.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler

Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker

Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch



- Die einzelnen Gänge können untereinander gewechselt werden. Sie können das Menü also ganz nach Ihren Wünschen und Ideen zusammenstellen. Es gilt zu beachten, dass manche Produkte nur saisonal erhältlich sind.
- Die vorliegenden Menüs können ab mindestens 10 Personen (einheitliches Menü) bestellt werden.
- **Sehr gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Menübesprechung zur Verfügung. Vereinbaren Sie dafür bitte unbedingt vorgängig einen Termin.**

FESTE FEIERN

UNSER HOTEL BIETET VIELES FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST

Gründe zum Feiern gibt es viele. Ihre Hochzeit, ein runder Geburtstag, eine Familienfeier, ein Taufessen, ein Jubiläum oder ein Firmenanlass – unser eingespieltes Team in Küche und Service wird Ihrem Anlass mit seiner grossen Erfahrung und viel Herz einen besonderen Rahmen bieten. Wir kümmern uns um Ihr Wohl und sorgen dafür, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von modernen Räumen mit speziellen Farbkonzepten, von der idealen Lage sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber.

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird

- Flexible Banketträumlichkeiten bis 220 Personen
- Vielseitige Menüvorschläge, kulinarische Vielfalt
- Modernes Ambiente
- Über 100 kostenlose Parkplätze

UNSER RAUMANGEBOT FÜR IHR FEST

| RAUM | BESTUHLUNGSVARIANTE | ANZAHL GÄSTE |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| BANKET TSAAL | Runde Tische à 6-8 Personen Lange Tischreihen | bis 150 Personen bis 220 Personen |
| STÄDTLISTUBE | Hufeisen-Form Lange Tischreihen | bis 24 Personen bis 48 Personen |
| GOURMETSTÜBLI | Blocktisch Lange Tischreihen | bis 26 Personen bis 32 Personen |
| SÄLI MITTE | Blocktisch Lange Tischreihen | bis 18 Personen bis 24 Personen |
| STÄDTLI UND MITTE | Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen | bis 64 Personen bis 48 Personen |
| GOURMET UND MITTE | Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen | bis 48 Personen bis 40 Personen |
| STÄDTLI - GOURMET - MITTE | Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen | bis 120 Personen bis 72 Personen |
| AARESTÜBLI | Blocktisch Lange Tischreihen | bis 14 Personen bis 20 Personen |

IMPRESSIONEN



Gourmetstübli



Gourmet-Mitte-Städtli



Städtli-Mitte-Gourmet



Städtlistube



Bankettsaal Hochzeit



Bankettsaal Silvesterparty



Bankettsaal Hochzeit



Bankettsaal Hochzeit



Unsere Banketträume können Ihren individuellen Wünschen angepasst werden. Buchen Sie Ihren Anlass früh genug, damit wir noch ausreichend Platz haben!

APEROVORSCHLÄGE

Früchtebowle je nach Saison à discrétion pro Person CHF 8.5
(Erdbeeren, Pfirsich, Ananas, Trauben, etc.)

Einen Auszug aus unserer Weinkarte finden Sie am Ende der Menüvorschläge.

APEROHÄPPCHEN

| | | | |
|--|------------------------|------------|------------|
| Chips und Nüssli | pro Person | CHF | 1.6 |
| Rohe Gemüsestangen mit Dip im Gläsli | pro Stück | CHF | 1.6 |
| Blätterteiggebäck assortiert | pro Portion | CHF | 3.8 |
| Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse, Thon, etc. | pro Stück | CHF | 3.6 |
| Schinkengipfeli | pro Stück | CHF | 2.6 |
| Canapés (auf Baguette) Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar | pro Stück pro Stück | CHF CHF | 3.0 4.0 |
| Pizza- und Käseküchlein | pro Stück | CHF | 4.0 |
| Gefüllte Mini-Pastetli (z.B. mit Rindstatar, Thonmousse, Cantadou) | pro Stück | CHF | 2.2 |
| Yakitori-Pouletspiessli | pro Stück | CHF | 2.6 |
| Panierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce | pro Stück | CHF | 2.8 |
| Frittierte Frühlingsrollen vegan | pro Stück | CHF | 2.2 |
| Flammierte Riesenkrevetten | pro Stück | CHF | 2.6 |
| Käsespiessli mit Butterzopf | pro Portion | CHF | 3.6 |
| Früchtespiessli je nach Saison | pro Stück | CHF | 2.5 |
| Grissini mit Rohschinken | pro Stück | CHF | 2.0 |



PAUSCHALE APEROVARIANTEN

al ponte Apero 1

(ab 10 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüestangen mit Dip, Snacks (Nüssli, Chips)

Preis pro Person CHF 17

al ponte Apero 2

(ab 10 Personen)

Schinkengipfeli und Käseküchlein
Assortierte Canapés nach Wahl
Antipasto (Oliven, Parmesanmöckli, Teufelshörnchen)
Yakitori-Pouletspiessli, Früchte- und Käsespiessli

Preis pro Person CHF 20

al ponte Apero 3

(ab 10 Personen)

Ciabatta gefüllt mit Schinken, Salami und Käse
Teufelshörnchen, Oliven und Parmesanmöckli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Mini-Pastetli gefüllt mit Thonmousse, Rindstatar und Cantadou
Focaccia mit Tomatensalsa
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
Tomaten-Basilikum-Crostini

Preis pro Person CHF 25

al ponte Apero 4

(ab 10 Personen)

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte garniert
mit Butterzopf und Brot
Gemüse mit Dip
Früchtespiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Teufelshörnchen und Oliven

Preis pro Person CHF 32

Grosses Apero Riche

(ab 20 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Gemischtes Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli
Trendige Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüse mit Dip und Früchtespiessli
Fleisch- und Käseplatte mit Butterzopf und Brot
Flammierte Riesenkrevetten, Saftige Pouletspiessli

Preis pro Person CHF 35



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs ab mindestens 10 Personen

| | | | |
|--------|--|----------------------------|----------------|
| Menü 1 | Gemischter Salat an französischem Hausdressing * * * | CHF | 11 |
| | Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen) Bratenjus Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse * * * | CHF | 27 |
| | Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace * * * | CHF | 10 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 48 5 |
| Menü 2 | Grüner Salat an französischem Hausdressing * * * | CHF | 9 |
| | Rindschmorbraten al barolo Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 30 |
| | Hausgemachtes Caramelköpfl i garniert * * * | CHF | 8 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 47 5 |
| Menü 3 | Variation von Blattsalaten mit Croûtons an Hausdressing * * * | CHF | 9 |
| | Kalbsrahmbraten von der Schulter mit Pilzen à la crème Butternudeln Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 30 |
| | Hausgemachtes Tobleronemousse garniert * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 50 5 |
| Menü 4 | Grüner Salat mit Speckwürfel und Croûtons an französischem Hausdressing * * * | CHF | 11 |
| | Tomatencremesuppe mit Rahmhaube * * * | CHF | 9 |
| | Schweinssteak mit sämiger Champignonrahmsauce Butternudeln Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 30 |
| | Gebrannte Creme garniert * * * | CHF | 9 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 59 5 |

| | | | |
|---------------|--|----------------------------|----------------|
| Menü 5 | Knackige Saisonsalate mit Ei an Hausdressing * * * | CHF | 11 |
| | Gemüsecremesuppe der Saison * * * | CHF | 9 |
| | Pouletgeschnetztes Casimir an rassisger Currysauce serviert im Reiring mit Früchtegarnitur * * * | CHF | 28 |
| | Mascarponecreme mit Waldbeeren * * * | CHF | 10 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 58 5 |
| Menü 6 | Salatbouquet mit Nüssen und Birnen an Hausdressing * * * | CHF | 12 |
| | Kraftbrühe mit Sherry * * * | CHF | 9 |
| | Zartes Entrecôte «Café de Paris» Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 46 |
| | Latte Macchiato von der Schokolade Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Dessertschaum und karamellisierten Apfelstückchen * * * | CHF | 13 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 80 7 |
| Menü 7 | Knackiger Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing (Saison) * * * | CHF | 11 |
| | Tomatencremesuppe mit Rahmhaube * * * | CHF | 9 |
| | Kalbsgeschnetztes nach Zürcherart Butterrösti Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 40 |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce * * * | CHF | 12 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 72 6 |
| Menü 8 | Knackiger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons an italienischem Hausdressing (Saison) * * * | CHF | 13 |
| | Solothurner Weissweinsuppe * * * | CHF | 10 |
| | Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 42 |
| | Duo vom Schokoladenmousse garniert * * * | CHF | 12 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 77 7 |

| | | | |
|----------------|---|---------------------|----------------|
| Menü 9 | Gemischter Salat an Hausdressing * * * | CHF | 11 |
| | Cremesüppchen-Duett Solothurner Weissweinsuppe und Curry-Karottensuppe * * * | CHF | 12 |
| | Rinds- und Schweinsfilet am Stück gebraten (auf einem Teller) mit Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 45 |
| | Sorbetteller mit frischen Früchten * * * | CHF | 12 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) Beilagen</i> | CHF + CHF | 80 7 |
| Menü 10 | Saisonsalatbouquet mit gebratenen Riesenkrevetten an Balsamicodressing * * * | CHF | 18 |
| | Kraftbrühe mit Gemüsestreifen * * * | CHF | 9 |
| | Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten mit Calvadosrahmsauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse * * * | CHF | 48 |
| | Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren * * * | CHF | 14 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 89 7 |
| Menü 11 | Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamicodressing * * * | CHF | 15 |
| | Feine Cremesuppe der Saison * * * | CHF | 9 |
| | Schweinsfilet im Teig mit feinem Rotweinjus Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 38 |
| | Panna Cotta mit warmen Beeren * * * | CHF | 12 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 74 6 |
| Menü 12 | Italienischer Mischsalat an Balsamicodressing * * * | CHF | 11 |
| | Frische Kräuterschaumsuppe * * * | CHF | 9 |
| | Kalbs-Saltimbocca alla romana mit Marsalajus Safranrisotto und frisches Marktgemüse * * * | CHF | 40 |
| | Tiramisu „al ponte“ * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 71 6 |

| | | | |
|----------------|---|---------------------|----------------|
| Menü 13 | Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten an Balsamicodressing * * * | CHF | 11 |
| | Gemüsecremesuppe der Saison * * * | CHF | 9 |
| | Kalbs-Piccata Milanese Tomatenspaghetti Broccoli mit Mandeln * * * | CHF | 40 |
| | Waldbeerenparfait garniert * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 71 6 |
| Menü 14 | Saisonales Salatbouquet mit gebratenen Zanderstreifen an Balsamicodressing * * * | CHF | 17 |
| | Curry-Karottensuppe * * * | CHF | 9 |
| | Zarte Rindsentrecôtewürfel „Stroganoff“ an rassisger Paprikarahmsauce serviert mit Tagliatelle und Broccoli * * * | CHF | 42 |
| | Vacherin-Glacé im Gläsli (Erdbeer- und Vanilleglace) * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 79 7 |
| Menü 15 | Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Hausdressing * * * | CHF | 13 |
| | Kraftbrühe mit Sherry * * * | CHF | 9 |
| | Châteaubriand - Zartes Rindsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise Pommes Duchesse und frisches Marktgemüse * * * | CHF | 56 |
| | Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten * * * | CHF | 16 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 94 7 |
| Menü 16 | Knackiges Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen * * * | CHF | 17 |
| | Creemesüppchen-Duett (Suppen-Duett nach Wahl) * * * | CHF | 12 |
| | Roastbeef à l'anglaise mit Sauce Béarnaise Röstikroketten Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 45 |
| | Schokoladenmousse garniert * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF + CHF | 85 7 |

Vegetarische Hauptgänge zur Wahl

| | | | |
|-------------------|--|-----|----|
| Variante 1 | Vegetarisches Curry mit Gemüse Butterreis Früchtegarnitur | CHF | 26 |
| Variante 2 | Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken | CHF | 26 |
| Variante 3 | Gebackener Käse Butterreis Frisches Marktgemüse | CHF | 27 |
| Variante 4 | Gemüseschnitzel Tomatensauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse | CHF | 28 |
| Variante 5 | Variationen vom Gemüsepiccata (Aubergine, Zucchetti, Kohlrabi) Tomatensauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse | CHF | 28 |
| Variante 6 | Veganer Linsen-Eintopf Linsen, Gemüse, Kircherbsen, Kräuter, Tomatensauce | CHF | 27 |

FESTLICHE MENÜVORSCHLÄGE

UNTER ANDEREM FÜR HOCHZEITEN



Gerne präsentieren wir Ihnen auch unsere separaten Hochzeitsvorschläge mit weiteren festlichen Menüs!

| | | | |
|---------------------------|--|----------------------------|-----------------------|
| Festliches Menü 17 | Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamicodressing * * * | CHF | 15 |
| | Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons * * * | CHF | 9 |
| | Seezungenröllchen an Champagnersauce Trockenreis * * * | CHF | 17 |
| | Zartrosa gebratenes Schweinsfilet am Stück mit Calvadosrahmsauce Butterspätzli Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 38 |
| | Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren * * * | CHF | 14 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 93 <i>7</i> |
| Festliches Menü 18 | Saisonale grüne Salate mit Ei, Croûtons und Kräutern an französischem Hausdressing * * * | CHF | 11 |
| | Cremesüppchen-Duett serviert mit Herz-Ravioli, Frühlingsrolle oder Riesenkrevette * * * | CHF | 15 |
| | Zweierlei Filets „al ponte“ <i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * * | | |
| | <i>2. Service</i> Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse <i>(Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet)</i> * * * | CHF | 49 |
| | Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten * * * | CHF | 16 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 91 <i>7</i> |

| | | | | |
|--|---|---|---------------------|-----------------|
| Festliches Menü 19 | Gourmetteller „al ponte“ | mit verschiedenen, kalten Köstlichkeiten * * * | CHF | 18 |
| | Cremesüppchen-Trio | Suppen-Trilogie nach Wahl * * * | CHF | 15 |
| | Les Trois Filets „al ponte“ | <i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Frisches Marktgemüse * * * | | |
| | Erfrischendes Melonensorbet mit Schaumwein | * * * | CHF | 7 |
| | <i>2. Service</i> Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rinds- und Schweinsfilet) * * * | | CHF | 60 |
| | Klassische Hochzeitstorte „al ponte“ | Weiss überzogene Biskuittorte mit Himbeermousse und +Vanille-Panna-Cotta gefüllt * * * | CHF | 11 |
| | Menüpreis pro Person | mit Nachservice Fleisch (Les Trois Filets) und Beilagen | CHF + CHF | 111 8 |
| | Festliches Menü 20 | Saisonales Salatbouquet mit Ei und Melonenschnitz an französischem Hausdressing * * * | CHF | 13 |
| | Frisches Tomatenschaumsüppchen | * * * | CHF | 9 |
| | Gebratenes Zanderfilet | auf Weissweinsauce mit Tomatenwürfeln serviert mit Trockenreis * * * | CHF | 17 |
| Rosa Grapefruitsorbet mit Prosecco oder Campari | * * * | CHF | 7 | |
| Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten | mit Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 48 | |
| Dessertteller „al ponte“ | Süsse Köstlichkeiten * * * | CHF | 16 | |
| Menüpreis pro Person | mit Nachservice Fleisch und Beilagen | CHF + CHF | 110 7 | |

Festliches Menü 21

Kaltes Vorspeisenbuffet "al ponte"

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten, Franz. und Ital Salatsaucen, Fleischplatte mit Hauspastete, Trockenfleisch, Salami und Garnituren
Fischplatte mit Rauchlachs, Crevettencocktail und Forellenfilets
Kalte Köstlichkeiten - Tomatensalat mit Mozzarella, Rohschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Rindstartare und Antipasti al ponte

CHF 28

* * *

Zweierlei Filets „al ponte“

1. Service

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten
Frisches Marktgemüse

* * *

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

CHF 7

* * *

2. Service

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Tagliatelle
Frisches Marktgemüse
(Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet)

CHF 49

* * *

Hochzeitstorte

CHF 11

* * *

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 95
+ CHF 7

Italienisches Hochzeitsmenü 22

Antipasti fantasia - Italienischer Vorspeisenteller

Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Rohschinken, Salami, Coppa, Mariniertes Gemüse, Oliven, Parmesanmöckli

CHF 18

* * *

Tris di pasta - Lasagne, Penne all'arrabbiata, Ricotta-Tortellini mit Basilikumrahmsauce

CHF 18

* * *

Insalata mista

Gemischter Salat

CHF 11

* * *

Filetto di pesce con riso

Felchenfilet Zugerart mit Trockenreis

CHF 17

* * *

Sorbetto al limone (Zitronensorbet)

CHF 6

* * *

Arrosto di maiale e arrosto di vitello

Patate gratinate e contorno di verdura

Kalbs- und Schweinsbraten mit Bratenjus
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

CHF 30

* * *

Dessertbuffet (Süsse Köstlichkeiten ohne Käseplatte)

CHF 19

* * *

Hochzeitstorte mit Spumante

CHF 15

* * *

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 134
+ CHF 5

| | | | |
|--|--|----------------------------|-----------------|
| Italienisches Hochzeitsmenü 23 | Melone con prosciutto crudo Melone mit Rohschinken * * * | CHF | 15 |
| | Zuppe „Romeo & Giulietta“ Cremesüppchen-Duett nach Wahl * * * | CHF | 12 |
| | Duetto di pasta Penne all'arrabbiata und Tagliatelle al salmone * * * | CHF | 15 |
| | Insalata verde con parmigiano Grüner Salat mit Parmesanspänen und Croûtons an Balsamicodressing * * * | CHF | 10 |
| | Sorbetto (Sorbet der Saison) * * * | CHF | 6 |
| | Anca di maiale e vitello con salsa di funghi Crocchette patate e contorno di verdura Kalbs- und Schweinshüftli mit Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * * | CHF | 40 |
| | Buffet di dolci e torta nuziale Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte * * * | CHF | 25 |
| Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 123 6 | |
| Italienisches Hochzeitsmenü 24 | Antipasti-Buffer Vitello-Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Coppa, Salami Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchetti, Peperoni,...) Tomaten und Mozzarella, Oliven, Verschiedene Salate Forellenfilets mit Meerrettichschaum Diverse Saucen und Garnituren * * * | CHF | 28 |
| | Penne alla casalinga mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Rahm und Oregano * * * | CHF | 14 |
| | Hochzeits-Duett „al ponte“ <i>1. Service</i> Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse * * * | CHF | 6 |
| | Erfrischendes Melonensorbet * * * | CHF | 6 |
| | <i>2. Service</i> Ganzes Schweinshüftli gebraten mit Calvadosrahmsauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse (Preis inkl. Kalbshüftli 1. Service) * * * | CHF | 44 |
| | Dessertbuffet „al ponte“ mit integrierter Hochzeitstorte und Spumante * * * | CHF | 29 |
| | Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i> | CHF <i>+ CHF</i> | 121 6 |

UNSERE BUFFETVARIATIONEN

KLASSISCH ODER ITALIENISCH...

Festliches al ponte-Bufferet

HOTEL AL PONTE

Kaltes Vorspeisenbuffet

Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilets und Crevettencocktail
Fleischplatte mit Hauspastete, Salami, Trockenfleisch und Speck
Kalte Köstlichkeiten - Melone mit Rohschinken, Tomaten mit Mozzarella,
Vitello Tonnato und Rindscarpaccio, Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Warmes Buffet

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise
Glasierter Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Butternudeln
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Gebrannte Creme, Schoggimousse, Frischer Fruchtsalat,
Caramelflan, Glaces, Früchteflan, Saisonspezialitäten, Käseplatte

Preis pro Person CHF 96

(ab 35 Personen)

Italienisches Buffet



Italienisches Antipasti-Bufferet

Tomatensalat mit Mozzarella, Parmaschinken mit Melone
Mariniertes Gemüse (Peperoni, Champignons, etc.)
Coppa, Salami, Vitello Tonnato und Rindscarpaccio mit Parmesan
Forellenfilets mit Merrettichschaum, Oliven und Parmesanmöckli
Salatbuffet mit Gemüse- und Blattsalaten

* * *

Warmes Buffet

Brasato al barolo (Rindsschmorbraten)
Kalbspiccata Milanese
Risotto und Spaghetti
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Panna Cotta, Tiramisu, Torta della nonna,
Parfait der Saison,
Feine Cremen und Mousse,
Frischer Fruchtsalat
Gelati (3 Glacearomen nach Wahl)
Käseplatte

Preis pro Person CHF 89

(ab 35 Personen)

DESSERTBUFFETVARIATIONEN

... DIE DAS HERZ HÖHER SCHLAGEN LASSEN

Grosses Dessertbuffet „al ponte“

Zu allen Menüs bereiten wir Ihnen gerne ein herrliches, an Auswahl und Präsentation kaum zu übertreffendes Dessert- und Käsebuffet zu.

pro Person CHF 25
(ab 30 Personen)

Dessertbuffet (ohne Käseplatte)

Diverse süsse Köstlichkeiten wunderbar präsentiert

pro Person CHF 19
(ab 20 Personen)



WEINKARTE

Dies ist ein Auszug aus unserem vielfältigen Weinangebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Ideen.

| | |
|--|--------|
| Offene Weissweine | 50cl |
| 5dl Luins | CHF 24 |
| 5dl Johannisberg | CHF 27 |
| 5dl Epresses | CHF 28 |
| 5dl Yvorne | CHF 28 |
| Offener Roséwein | 50cl |
| 5dl Rosé du Valais, Leukersonne, Blanc de Noir | CHF 27 |
| Offene Rotweine | 50cl |
| 5dl Pinot Noir du Valais AOC | CHF 27 |
| 5dl Yvorne rouge AOC | CHF 28 |

| | | |
|---|------------|-----------|
| Weissweine - Flaschenwein | | 75cl |
| Cuvée Louis-Bernard « al ponte » Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion | CHF | 46 |
| Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia | CHF | 42 |
| Aubonne Grand Cru AOC « Wangerwy », Château d'Es Bons, Morges | CHF | 46 |
| Epresses Rocanel AOC, Obrist SA, Vevey | CHF | 48 |
| Aigle Les Murailles AOC, Badoux SA, Aigle | CHF | 48 |
| Yvorne Clos du Rocher AOC Grand Cru, Obrist SA, Vevey | CHF | 56 |
| | | |
| Roséwein - Flaschenwein | | 75cl |
| Rosé Pigalle AOC Valais, Domaine du Mont d'Or, Sion | CHF | 46 |
| | | |
| Rotweine - Flaschenwein | | 75cl |
| Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia | CHF | 46 |
| Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia | CHF | 42 |
| In Exelsis Rouge AOC – Parcellaire Vaud et Valais, Rolaz, Rolle | CHF | 54 |
| Aubonne Pinot Noir AOC Grand Cru « Wangerwy », Château d'Es Bons | CHF | 46 |
| Epresses rouge Les Fleurines AOC, Obrist SA, Vevey | CHF | 48 |
| Yvorne La Bastide AOC, Obrist SA, Vevey | CHF | 48 |
| Aigle rouge Pourpre Monseigneur AOC, Badoux SA, Aigle | CHF | 50 |
| Syrah du Valais AOC, Les Larmes d'Héraclès, Cave Emery, Ayent/Sion | CHF | 56 |
| Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco, Giubiasco | CHF | 50 |
| Malanser Blauburgunder, Boner-Rasi, Malans | CHF | 55 |
| Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine de la Solitude | CHF | 79 |
| Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp./Veneto | CHF | 65 |
| Feritas « al ponte » Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Veneto/Italia | CHF | 58 |
| Morellino di Scansano DOCG, Col di Bacche, Toskana/Italia | CHF | 49 |
| Barbera d'Alba DOC Crocetta, Montanella, Piemont/Italia | CHF | 54 |
| Primitivo IGP, Cantine Massimo Leone, Apulien/Italia | CHF | 45 |
| Luisa Selección DOP Monastrell, Bodegas Alceño, Jumilla/España | CHF | 46 |
| Mimi Priorat D.O.Q., Porrera, Priorat/España | CHF | 56 |
| | | |
| Schaumwein / Champagner | | 75cl |
| Prosecco brut | CHF | 49 |
| Champagne Nicolas Feuillatte brut | CHF | 82 |

Änderungen vorbehalten.

Weitere Weine finden Sie in unserer grossen Weinkarte.

ALLGEMEINES

| | |
|-------------------------|--|
| Apero | Ideen finden Sie auf den Seiten 5-6 oder in unseren speziellen Apero- und Stehlunch-Vorschlägen online. |
| Getränke Weine | Auf den Seiten 16-17 finden Sie einen Auszug aus unserem vielfältigen Angebot. Wir beraten Sie gerne. |
| Zapfengeld | Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche. |
| Kaffee Likörs | Ein ausgesuchtes Sortiment steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit. |
| Hochzeitstorte | Wird die Hochzeitstorte von extern angeliefert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 3.50. |
| Bestuhlung | Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bestuhlungswünsche ein. Im grossen Bankettsaal verfügen wir über runde 8er-Tische. |
| Stuhlhussen | Stuhlhussen für die Bankettstühle stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für die Reinigung und Aufbereitung berechnen wir pro Stuhl CHF 8.00. Ausserdem können wir Ihnen lila Stuhlschleifen als Deko anbieten. Wir berechnen inklusive Montage pro Stuhl CHF 1.00. |
| Menüdruck | Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten. |
| London-Taxi | Unser London-Taxi stellen wir nach Verfügbarkeit für alle Hochzeiten im grossen Bankettsaal ab mindestens 50 Personen kostenlos zur Verfügung. Unser Chauffeur holt Sie von der Kirche oder nach dem Apero ab und chauffiert Sie direkt auf die Tanzfläche im grossen Saal. Das London-Taxi mit unserem Chauffeur ist für die ersten drei Stunden kostenlos . (Abfahrt Chauffeur zum gewünschten Ort, Aufenthalt vor Ort, Fahrt ins Hotel al ponte) Bei kleineren Anlässen oder längeren Fahrten verrechnen wir für das London-Taxi mit unserem Chauffeur CHF 100.00 pro Stunde. Maximale Fahrstrecke pro Anlass 60 km . Bitte beachten Sie, dass das London-Taxi ein Oldtimer ist und aus dem Jahre 1971 stammt. Falls das Taxi nicht fahrbereit ist (Reparaturen, etc.), entsteht für das Brautpaar kein Ersatzanspruch. Besten Dank für Ihr Verständnis. |

Verlängerung | Freinacht Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten (24.00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag wie folgt:

| | | |
|-------------------|------------|------------|
| 24.00 - 02.00 Uhr | pro Stunde | CHF 125.00 |
| 02.00 - 04.00 Uhr | pro Stunde | CHF 250.00 |
| 04.00 - 05.00 Uhr | pro Stunde | CHF 350.00 |

Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit.

Hotelzimmer Hotelzimmer für Ihre Gäste reservieren wir sehr gerne. Bitte reservieren Sie frühzeitig. Ihre Gäste erhalten Spezialkonditionen.

Feuerwerk | Himmels-Laternen Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Steigenlassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden.

Gemeinde Wiedlisbach, Hinterstädtli 13, 4537 Wiedlisbach
Tel +41 32 636 27 26, www.wiedlisbach.ch

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Parkplätze Genügend Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Preise Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2026. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rechnungsstellung An wen soll die Rechnung gestellt werden?
Sollen Extras, wie z.B. Raucherwaren direkt einkassiert werden?
Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass zahlbar rein netto innert 10 Tagen.
Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'000.00.

Raummiete | Mindestkonsumation Wir verrechnen grundsätzlich keine Raummieten. Während der Bankett-Hochsaison (d.h. an allen Samstagabenden vom 1. Mai bis 30. September) setzen wir jedoch bei Buchung des grossen Bankettsaales einen Mindestumsatz (Bankettumsatz inklusive Übernachtungen, exklusive Verlängerung/Blumendekoration) von CHF 7'500.00 voraus. Sollte dieser Umsatz nicht erreicht werden, so verrechnen wir die Differenz als Saalmiete.

Änderungen vorbehalten / Stand Januar 2026

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

STAND JANUAR 2026

1. ANZAHL TEILNEHMENDE | PERSONEN

Die definitive Teilnehmer- | Personenzahl muss uns bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen bis am Vortag des Anlasses, welche mehr als 5 % von der definitiv gemeldeten Teilnehmer- | Personenzahl abweichen, werden Ihnen in Rechnung gestellt. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Anzahl ist für uns verbindlich und wird definitiv verrechnet, auch wenn am Anlasstag weniger Personen teilnehmen. Bei einer höheren Teilnehmer- | Personenzahl wird die effektive Anzahl Personen verrechnet.

2. DETAILABSPRACHEN

Die Detailabsprache für Seminare, Sitzungen und Konferenzen muss bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemacht werden, bei Banketten bis 14 Tage vor dem Anlass. Die Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmende nicht alle Leistungen beziehen und/oder vorzeitig abreisen.

3. ANNULLATIONSKOSTEN FÜR ANLÄSSE WIE SEMINARE | TAGUNGEN | SITZUNGEN | PRÄSENTATIONEN | BANKETTE | HOCHZEITEN | ETC.

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements, Verpflegungsleistungen, Menüpreise und Hotelzimmer wie folgt in Rechnung:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten bzw. CHF 500.00 bei grossen Anlässen Hochzeiten * |
| 2. 21 bis 29 Tage vor der Ankunft | → 25 % der vereinbarten Leistungen |
| 3. 13 bis 20 Tage vor der Ankunft | → 50 % der vereinbarten Leistungen |
| 4. 4 bis 12 Tage vor der Ankunft | → 75 % der vereinbarten Leistungen |
| 5. 0 bis 3 Tage vor der Ankunft | → 100 % der vereinbarten Leistungen |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Arrangements | Raummieten | Menüpreis x Personenzahl x Anzahl Tage

* Als Bestätigung für die definitive Reservation von grossen Anlässen und Hochzeiten erheben wir eine Akontozahlung in Höhe von CHF 500.00. Sollte der Anlass von Ihrer Seite danach storniert werden, so verfällt diese Anzahlung als Stornogebühr zu unseren Gunsten.

4. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN BIS MAX. 5 RESERVIERTE ZIMMER

Bei Zimmerannullationen bitten wir Sie, uns spätestens 48 Stunden vor vereinbarter Ankunft der Teilnehmenden Bescheid zu geben. Ansonsten verrechnen wir diese Reservation als No-Show. Ab 6 reservierten Hotelzimmern gelten die Zimmerannullationskosten für Gruppen unter Punkt 5. Zimmerreservierungen gelten bis 19.00 Uhr des Anreisetages als garantiert, ausser es sei eine andere Ankunftszeit vereinbart. Danach hat das Hotel das Recht, die Zimmer weiterzugeben.

5. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN FÜR GRUPPEN AB 6 RESERVIERTEN ZIMMERN

Bei Zimmerreservation für Gruppen ab 6 Hotelzimmern gelten folgende Annullationsbedingungen:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten |
| 2. 15 bis 29 Tage vor der Ankunft | → 50 % der vereinbarten Leistungen |
| 3. 7 bis 14 Tage vor der Ankunft | → 70 % der vereinbarten Leistungen |
| 4. 48 Std bis 6 Tage vor der Ankunft | → 90 % der vereinbarten Leistungen |
| 5. 0 bis 48 Stunden vor der Ankunft | → 100 % der vereinbarten Leistungen |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Anzahl Zimmer x Anzahl Nächte x Zimmerpreis bzw. Arrangementpreis (Logement, Frühstück, Halb- und Vollpension)

6. RECHNUNGSSTELLUNG

Sie erhalten einige Tage nach Ihrem Anlass die Rechnung zugestellt. Diese ist rein netto innert 10 Tagen zu bezahlen.

7. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Beim Rechnungsversand für Beträge unter CHF 50.00 erheben wir zusätzlich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 5.00. Für den Rechnungsversand ins Ausland erheben wir einen Auslandfakturaschlag von CHF 15.00. Die Zahlungen sind vollständig zu leisten, allfällige Abzüge werden kostenpflichtig nachbelastet. Bei verspäteter Zahlung fallen Verzugskosten (Mahnsesen pro Mahnung CHF 20.00) und Verzugszinsen von 5 % ab dem Tag der Fälligkeit an. Gerichtsstand ist der Sitz unserer Firma.

8. VERSICHERUNG BEI DIEBSTAHL

Mitgebrachte Gästeeffekten, Wertgegenstände, Schulungsmaterial, EDV-Geräte, etc. sind bis zu einem Maximalbetrag von CHF 5'000.00 pro Ereignis bei Einbruchdiebstahl und Beraubung durch unsere Versicherung gedeckt. Darüber hinaus übernehmen wir keine Haftung. Der einfache Diebstahl ist nicht versichert.