

A-LA-CARTE ANGEBOT

★★★
HOTEL AL PONTE



Servicezeiten Mittagskarte

Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

Montag bis Freitag: 11.30 – 13.45 Uhr

APEROEEMPFEHLUNGEN

Winter Lillet (fruchtig | süss) 10
Lillet Rosé | Mandarinsirup | Limettensaft | Tonic Water

Veneziano (fruchtig | leicht bitter) 10
Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orange

SALATE | VORSPEISEN | SAISONSUPPE

Grüner Salat   9.5
Französisches Hausdressing

Gemischter Salat  12.5
Französisches Hausdressing

Nüsslisalat mit Ei   12.5
Französisches Hausdressing

Hüttensalat 14.5
Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotcroûtons | Französisches Hausdressing

Tomatensalat mit Büffelmozzarella   16.5
Balsamicodressing
Vorspeise 16.5
Hauptgang 26.5

Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten   19.5
Balsamicodressing
Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar 19.5
Toast | Butter
Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube   11.5

vegetarisch 









vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

| | |
|--|----|
| Panierte Schweinsschnitzel  | 27 |
| Pommes frites | |
| Schweinsrahmschnitzel | 28 |
| Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln | |
| Fitnesssteller | |
| Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter | |
| mit Pouletbrust | 30 |
| mit Schweinssteak | 30 |
| Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris»  | 46 |
| Röstikroketten Frisches Marktgemüse | |
| Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig | 35 |
| Salzkartoffeln Tartaresauce | |
| Schweins-Cordon bleu | 35 |
| Hinterschinken Raclettekäse Pommes frites Wintergemüse | |
| Sautierte Rindsfiletstreifen «süss-sauer»   | 49 |
| Peperoni Ananas Ingwer Frühlingszwiebeln Jasminreis | |
| Veganes Gemüse «süss-sauer»     | 28 |
| Jasminreis | |

ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS



Luisa Selección DOP Monastrell

Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

2023

1 dl offen

6.6

75 cl Flasche

46

Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom spanischen Weingut Bodegas Alceño mit Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert. Der Wein überzeugt mit wunderbaren Aromen von Kirschen, Brombeeren und Vanille. Am Gaumen sehr ausdrucksstark. Ein spannender Wein mit Nachhall und fruchtig samtiger Eleganz.



SCHENKEN. ERLEBEN. GENIESSEN.

Mit unseren Gutscheinen liegen Sie immer richtig.
Dank **print@home** erhalten Sie den Gutschein
direkt als PDF zum Selbstaussdrucken!



vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer