

WILDSPEZIALITÄTEN



Servicezeiten

Bitte beachten Sie, dass wir von Montag bis Freitag am Mittag eine reduzierte Mittagskarte anbieten. Besten Dank für Ihr Verständnis.






Liebe Gäste

Lassen Sie sich bei kulinarischen Genüssen und einem feinen Wein bei uns im Hotel al ponte verwöhnen.



APEROEEMPFEHLUNGEN

Ingwerer Spritz (fruchtig leicht scharf süss) Ingwerer Likör Prosecco Holunderblütensirup Mineralwasser Limette	10
Hugo (fruchtig süss) Prosecco mit Holunderblütensirup Mineralwasser Limette Pfefferminze	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperol Prosecco Mineralwasser Orange	10
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Orangenlimonade Sanbitter Orange	8

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei   Französisches Hausdressing	12
Nüsslisalat Jägerart  Speck Champignons Brotcroûtons Italienisches Hausdressing	13.5
Nüsslisalat mit Hirschrohschinken   Geröstete Nüsse Eingelegte Birnen Honigdressing	18.5

SAISONALE SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl  	10.5
Wildrahmsuppe mit Knoblauchcroûtons	10.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 


laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE


Rehschnitzel mit Wildrahmsauce 39
Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Hirschpfeffer Jägerart 33
Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Saltimbocca vom Wildschweinfilet  39
Marsalajus
Safranrisotto
Mandelbroccoli
Apfel mit Preiselbeeren

Sauerbraten von der Hirschschulter 36
Brezel-Serviettenknödel
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Herbstteller «al ponte»  27
Butterspätzli | Brezel-Serviettenknödel
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse  26
Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

AL PONTE - HERBSTSPEZIALITÄTEN

Wild-Duett «al ponte»

44

Reh-Medaillon und Wildschwein-Saltimbocca
Wildrahmsauce mit Eierschwämmli-Ragout
Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

Rindsfilet «al ponte»

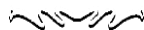
54

Kräftiger Marsalajus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

WILD - MENÜ

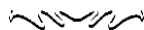
Nüsslisalat mit Hirschrohschinken

Geröstete Nüsse | Eingelegte Birnen | Honigdressing



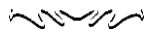
Wildes Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe | Wildrahmsuppe



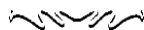
Wild-Duett «al ponte»

Reh-Medaillon und Wildschwein-Saltimbocca
Wildrahmsauce mit Eierschwämmli-Ragout
Butterspätzli | Rotkraut
Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Hausgemachtes Zimtmousse mit Sauerkirschkompott

Zimtmousse | Sauerkirschkompott | Schlagrahm



4-Gang-Menü 82

3-Gang-Menü 72

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer


A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 9
Französisches  
oder italienisches Hausdressing    

Gemischter Salat 11
Französisches 
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Mozzarella  
Balsamicodressing
Vorspeise 15
Hauptgang 25

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing
Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar
Toast | Butter
Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   9.5

vegetarisch 




vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 	26
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnesssteller	29
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	mit Schweinssteak mit Pouletbrust 29
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 	37
Champignonrahmsauce Butterrösti	
Penne Alfredo	29
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen Champignon-Tomatenrahmsauce ein Hauch Chili	
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	41
Aarwangerer Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	34
Salzkartoffeln Tartaresauce	

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2017
Charles Rolaz, Rolle



Chardonnay

1 dl offen 75 cl Flasche

7.5

52

Brillante gelbe Robe mit grünen Reflexen. Sein feines Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Pfirsich, Aprikosen, Akazie und Rebenblüten. Im Gaumen entwickeln sich Noten von Zitrusfrüchten begleitet von mineralischen sowie Haselnuss- und Vanillenoten. Eine fabelhafte Harmonie mit langem Abgang. Sorgfältiger Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während 10 Monaten.

ROTWEINE



Luisa Selección DOP Monastrell
Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

1 dl offen 75 cl Flasche

2020

6.6

46

Der Wein überzeugt von Anfang an mit wunderbaren Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Vanille und Kräutern. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, fruchtig und würzig. Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diesen spannenden spanischen Sommerwein, der fruchtig, leicht lieblich mit samtiger Eleganz im Abgang zu überzeugen weiss.



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT
Corte Alta Fumane, Veneto



Cabernet Sauvignon, Merlot,
Corvina Veronese, Rondinella

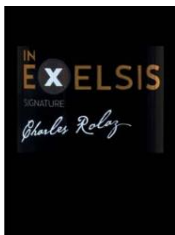
1 dl offen 75 cl Flasche

2019

8.2

57

Bordeauxrot mit violetten Reflexen; würziges Bouquet mit Aromen reifer Früchte; im Gaumen warm und elegant; erinnert vom Geschmack her an einen Amarone. Ähnlich wie beim Amarone werden beim Feritas die Trauben in Kistchen getrocknet, anders als beim Amarone aber nur 40 Tage, ehe sie weiterverarbeitet werden. Ausbau 12 Monate in französischem Barriques und sechs Monate in der Flasche.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2019
Charles Rolaz, Rolle



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Garanoir, Gamaret, Galotta

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8

54

Schöne, stark granatfarbene Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feine Röstnoten. Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Extrakt-Süsse. Sorgfältiger Ausbau in Eichenfässern während 9 Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.



Passione "al ponte"
Famiglia Lavagnoli, Pigozzo|Verona



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

1 dl offen 75 cl Flasche

2020

12.3

86

Das Weingut Lavagnoli aus dem Valpolicella hat uns die Möglichkeit gegeben, einen Teil seiner Produktion zu unserem eigenen Wein entstehen zu lassen. Für die limitierte Auflage von 90 Flaschen ist der Wein unter dem Namen Passione entstanden. Die Trauben wurden nach der Ernte während vier Monaten getrocknet, ehe sie weiterverarbeitet wurden. Danach wurde der Wein während 14 Monaten in französischen Eichenholzfässern und sechs Monate in der Flasche ausgebaut.

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe; ein intensives Bouquet von Marmelade, Marzipan und Dörrfrüchten verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Mit seinem vollen, edlen Körper, seiner Vielschichtigkeit und Finesse, ist der Wein langanhaltend und ein sehr gehaltvoller Wohlgenuss (17 Vol.-%).

Wir sind stolz auf unseren festlichen Hauswein und freuen uns auf Ihr Feedback.

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

- Hausgemachtes Zimtmousse mit Sauerkirschkompott** 🌿 13
Zimtmousse | Sauerkirschkompott | Schlagrahm
- Coupe Nesselrode** 🌿 13
Vermicelles | Vanilleglace | Meringue | Schlagrahm
- Vermicelles mit Schlagrahm** 🌿 10
Vermicelles | Meringue | Schlagrahm
- Topfenknödel mit Zwetschgenkompott** 🌿 (20 Min. Zubereitungszeit) 13
Eine Spezialität aus der Steiermark. Lassen Sie sich überraschen.

DESSERTWEIN



Château Bastor-Lamontagne AOC 2018 4 cl offen 37.5 cl Flasche
Sauternes AC 6.5 40
🍇 Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

Strohgelbe Farbe mit lindengrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von weissen, reifen Früchten (Birne), begleitet von einer schönen, blumigen Frische. Im Gaumen rund, delikater und lebhaft, mit Aromen exotischer Früchte (Mango), gefolgt von Grapefruitnoten. Lang anhaltendes, leicht edelholzbetontes, mineralisches Finale. Ein Genuss...



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

vegetarisch 🌿

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer