

FESTLICHE GERICHTE



Servicezeiten

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

APEROEMPFEHLUNGEN

Veneziano Aperol mit prickelndem Prosecco, Mineralwasser und Orangenschnitz	CHF	9.50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limettenschnitz und Pfefferminz	CHF	9.50



SALATE

Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	CHF	10.50
Hüttensalat Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Hausdressing	CHF	12.50
Wangener Ziegenfrischkäse auf Rucola-Feigensalat Überbackener Wangener Ziegenfrischkäse vom Geissepeter serviert auf Rucola-Feigensalat mit Nüssen an Mangodressing	CHF	15.50

SAISONALE SUPPEN



Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube	CHF	9.50
Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube	CHF	9.50

HAUPTGERICHTE



Gebratener Schweizer Seesaibling

serviert auf Kürbisrisotto
und frischem Wintergemüse

CHF 38.50

Wild-Duett vom Reh und Hirsch

Medaillons vom Reh und Hirschentrecôte
auf Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und Apfel mit Preiselbeeren



CHF 38.50

Pouletbrust im Speckmantel gebraten

an feiner Orangen-Balsamicosauce
Butterspätzli
Rotkraut

CHF 28.50



Haugemachte Kalbfleischröllchen

gefüllt mit Spinat und Mandeln
auf Rotweinjus
serviert mit Tagliatelle
und frischem Wintergemüse

CHF 38.50

Surf n' Turf "Christmas Time"

Zartes Rindsfilet und Riesenkrevetten
auf kräftigem Shirazjus
serviert mit Röstikrokette
und frischem Wintergemüse



CHF 48.50

Kürbisrisotto mit Wintergemüse

Weissweinsrisotto mit Kürbis, Reibkäse und Kernöl
serviert mit frischem Wintergemüse

CHF 24.50

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse

an leichter Rahmsauce
im Ofen mit Käse überbacken



CHF 24.50



FESTLICHES MENÜ



Hüttensalat

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an französischem Hausdressing



Weihnachts-Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe und
Solothurner Weissweinsuppe



Rindsfilet „AL PONTE“

Zartes Rindsfilet
auf kräftigem Shirazjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse



Lebkuchen-Schokoladenmousse

festlich garniert



4-Gang-Menü CHF 74.00

3-Gang-Menü CHF 66.00



A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat CHF 8.50
an französischem
oder italienischem Hausdressing

Gemischter Salat CHF 9.50
an französischem
oder italienischem Hausdressing

Tomatensalat mit Mozzarella Vorspeise CHF 13.50
an rassicem Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

**Knackige Saisonsalate
mit gebratenen Riesenkrevetten** Vorspeise CHF 18.50
an rassicem Balsamicodressing Hauptgang CHF 28.50

Rindfleisch-Tartare Vorspeise CHF 19.50
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 29.50
Toast und Butter

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry CHF 8.50

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube CHF 9.50

Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube CHF 9.50

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel CHF 24.50
mit Pommes frites

Schweinsrahmschnitzel CHF 25.50
an sämiger Champignonrahmsauce
und Butternudeln

Fitnesssteller mit Schweinssteak CHF 26.50
mit verschiedenen Salaten garniert mit Pouletbrust CHF 26.50
und Kräuterbutter

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart CHF 35.50
serviert mit Butterrösti

Zartes Rindsentrecôte CHF 42.50
mit Kräuterbutter
serviert mit Röstikroketten
und frischem Marktgemüse

Kalbs-Cordon bleu « al ponte » CHF 38.50
gefüllt mit Jura-Beinschinken und Berner Käse
serviert mit Pommes frites
und frischem Marktgemüse

FISCHGERICHT

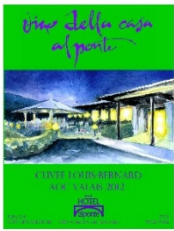
Eglifilets im Backteig knusprig frittiert CHF 30.50
serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce

VEGETARISCHES GERICHT

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse CHF 24.50
an leichter Rahmsauce
im Ofen mit Käse überbacken

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



1dl offen 75cl Flasche

Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2018 CHF 6.40 CHF 44.50

Cave Emery, Ayent/Sion Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

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

ROTWEINE



1dl offen 75cl Flasche

Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“ 2016 CHF 6.40 CHF 44.50

Gagliano Marcati, Veneto Corvina, Rondinella

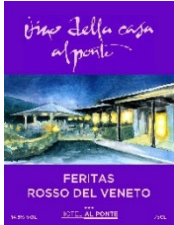
Intensives Rubinrot; feines und fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen; im Gaumen Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Vanille; weiche Gerbstoffe und würziger Geschmack sowie ein samtiger, langer Abgang.

1dl offen 75cl Flasche

Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT 2017 CHF 7.90 CHF 55.50

Corte Alta Fumane, Veneto Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

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.

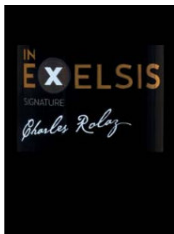


1dl offen 75cl Flasche

In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2016 CHF 7.50 CHF 52.50

Charles Rolaz, Rolle Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret

Schöne, stark grantfarbene 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. Lang anhaltender Abgang mit angenehmer Extraktsüsse. Ein Hit aus der Westschweiz.



1dl offen 75cl Flasche

Amarone Classico DOC La Musa 2015 CHF 9.00 CHF 63.00

Cantina Sociale Valpolicella Rondinella, Corvina, Corvinone

Gewürznelken und Geranium-Aromen in der Nase; ausgewogen und würzig mit dezenter Süsse. La Musa ist ein sogenannter „Brand“, das heisst eine streng selektierte Auslese aus verschiedenen Holzfässern der Cantina Sociale Valpolicella.



SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Lebkuchen-Schokoladenmousse festlich garniert	CHF 11.50
Mandarinensorbet mit Prosecco	CHF 11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	CHF 12.50
Vermicelles mit Schlagrahm Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	CHF 8.50
Feiner Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF 16.50



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