

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN MIT SPARGELVARIATIONEN



Liebe Gäste

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

Servicezeiten

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

APEROEMPFEHLUNGEN

Sarti Spritz (frisch fruchtig prickelnd) Sarti ROSA (italienischer Aperitif aus sonnengereiften sizilianischen Blutorangen) Prosecco Mineralwasser Blutorange	10
Hugo (fruchtig süss) Prosecco mit Holunderblütensirup Mineralwasser Limette Pfefferminze	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	10
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Orangenlimonade Sanbitter Orange	8

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Thunfisch-Tatar mit Avocado Thunfisch Wasabi-Mayonnaise Sprossen Teriyaki-Sauce Toast Butter	Vorspeise Hauptgang	18.5 28.5
Weisse Spargelcremesuppe 🌿 ☒		10.5
Aromatische Bärlauchschaumsuppe 🌿 ☒		10.5

vegetarisch 🌿

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)




Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer






WEISSE SPARGELN

Weisse Spargeln  	Ganze Portion	27
Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	Halbe Portion	20
... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken  		+ 8

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel mit weissem Spargel	39
Paniertes Kalbsschnitzel Weisser Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	
Lammkoteletts «Provençale» 	42
Lamm Frische Kräuter Knoblauch Weisser Spargel Neue Bratkartoffeln	
Gebratene Maispoularde auf Spargel-Morchel-Ragout	34
Maispoularde Bärlauchspätzli Weisser Spargel Morcheln	
Zartes Rindsfilet «al ponte» 	54
Kräftiger Shirazjus Weisser Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	
Gebratenes Lachsfilet «Asia Style» 	38
Lachsfilet Sesam Sojasauce Weisser Spargel Jasminreis mit Kurkuma und Ingwer verfeinert	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Mediterraner Ofenspargel  	28
Gebratener Spargel Oliven Cherry-Tomaten Pinenkerne Peperoniwürfel Frühlingszwiebeln Neue Bratkartoffeln Pesto	
Veganes Kichererbsen-Curry   	28
Kichererbsen Kokosmilch Garam Masala Frühlingszwiebeln Cherry-Tomaten Naan (indisches Fladenbrot)	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

MENÜ

Thunfisch-Tatar mit Avocado

Thunfisch | Wasabi-Mayonnaise | Sprossen
Teriyaki-Sauce | Toast | Butter



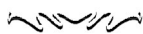
Suppen-Duett

Weisse Spargelcremesuppe
Aromatische Bärlauchschaumsuppe



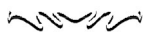
Rindsfilet «al ponte»

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Shirazjus
Weisser Spargel | Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln



Erdbeertörtli mit Marzipan-Sauerrahmglace

Erdbeeren | Vanillecreme
Hausgemachte Marzipan-Sauerrahmglace



4-Gang-Menü 85

3-Gang-Menü 75



vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

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   15
Balsamicodressing Hauptgang 25

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten 19.5
Balsamicodressing Hauptgang 31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar 19.5
Toast | Butter Hauptgang 31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   9.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 	26
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Finessteller	29
mit Schweinssteak mit Pouletbrust	
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	
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
Aarwangener Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	34
Salzkartoffeln Tartaresauce	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2022

1 dl offen 75 cl Flasche

7.5 52

Charles Rolaz, Rolle

 Chardonnay

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 zehn Monaten.



Pinot Grigio Vendemmia DOP

2023 6.9 48

Tunella, Premariacco Friuli

 Pinot Grigio

Der Tunella Pinot Grigio DOP zeigt sich in einem hellen Strohgelb und verführt mit einem intensiven Duft von Akazienblüten, warmem Brot und reifen tropischen Früchten. Diese Aromen setzen sich im Gaumen fort und werden von delikaten Hefenoten begleitet. Ein eleganter und körperreicher Weisswein der mit seinem Charakter zu überzeugen weiss.

ROTWEINE



Luisa Selección DOP Monastrell

1 dl offen 75 cl Flasche

2023 6.6 46

Bodegas Alceño, Jumilla

 Monastrell

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

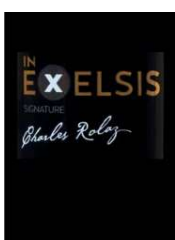
1 dl offen 75 cl Flasche

2021 8.2 57

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 vierzig Tage, ehe sie weiterverarbeitet werden. Ausbau zwölf Monate im französischen Barrique und sechs Monate in der Flasche.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2020

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8 54

Charles Rolaz, Rolle

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

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 neun Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Coupe Romanoff 🍃		12.5
Frische Erdbeeren Vanilleglace Schlagrahm		
Marinierte Erdbeeren 🍃		9.5
Mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm		+ 2
Cuore «al ponte» 🍃		12.5
Limettenmousse-Herz im Schokoladenmantel Himbeersauce		
Erdbeertörtli mit Marzipan-Sauerrahmglace 🍃		12.5
Erdbeeren Vanillecreme Hausgemachte Marzipan-Sauerrahmglace		

MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

Mini-Schoko-Traum 🍃



Eine Kugel Schokoladenglace | Meringue
Karamellierte Baumnüsse | Schlagrahm

7.5

Mini-Sarti-Traum 🍃🚫



Eine Kugel Blutorangensorbet
Orangenwürfel | Sarti Rosa Likör

7.5

DESSERTWEIN

4 cl offen

37.5 cl Flasche



Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle

2018

7

49

🍇 Gewürztraminer, Chasselas, Chardonnay

Tiefgelbe, goldene Farbe; explosives Bouquet mit Aromen von reifen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten. Kräftiger Gaumen mit würzigen Noten wie Zimt, Vanille und Ingwer. Harmonische Ausgeglichenheit; zugleich kräftig und doch erfrischend mit langem Abgang. Magischer Schweizer Süsswein, der ideal zu unseren Saisondesserts passt.

vegetarisch 🍃

vegan 🍃

glutenfrei 🚫

laktosefrei 🚫

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer