

MONTAG, 12. APRIL BIS SONNTAG, 18. APRIL 2021

Vorbestellung erwünscht | TEL 032 636 54 54 | info@alponte.ch

Montag – Sonntag 17:30 – 19:30 Uhr | Sonntagmittag 11:30 – 13:00 Uhr

Salate | Suppe



1		Grüner Salat an französischem Hausdressing	CHF	6.80
2		Gemischter Salat an französischem Hausdressing	CHF	7.60
3		Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	CHF	8.40
4		Frische Bärlauchschaumsuppe	CHF	6.80
5		Weisse Spargelcremesuppe	CHF	6.80

Hauptgerichte

10		Schweizer Rindfleisch-Tatar Toast Gehackte Zwiebeln Kapern	CHF	23.60
11		Schweins-Cordon bleu « al ponte » Mit Käse und Schinken gefüllt Neue Bratkartoffeln Gemüsebeilage	CHF	23.60
12		Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Champignonrahmsauce Röstikroketten Gemüsebeilage	CHF	28.40
13		Eglifilets im Backteig knusprig frittiert Salzkartoffeln Tartaresauce	CHF	24.40
35		Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate Kräuterbutter	CHF	19.80
36		Fitnessteller mit gebackenen Eglifilets Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate Tartaresauce	CHF	24.40
40		Gebratene Pouletbrust mit weissen Spargeln Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	CHF	23.60
41		Portion weisse Spargeln (vegetarisch) Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	CHF	19.80

Dessert

27		Hausgemachtes Tobleronemousse	CHF	6.50
----	--	--------------------------------------	-----	------

Rotweinempfehlung



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT 2017 75cl CHF 25.00

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

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 6 Monate in der Flasche.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

TAKE IT
easy

Von **Freitag, 16. April bis Sonntag, 18. April 2021**

Samstag bis Montag 17:30 bis 19:30 Uhr | Sonntagmittag 11:30 bis 13:00 Uhr

UNSER **WEEKEND-SPECIAL** ANGEBOT

Vitello Tonnato

Gebratenes, hauchdünn geschnittenes Schweizer Kalbshüftli
Thonsauce | Zwiebeln | Kapern | Sternbrötli

CHF 13.50 (kleine Portion)

CHF 19.50 (grosse Portion)

Beilage Pommes frites + CHF 4.50



Rindsentrecôtewürfel „Printemps“

Weisse Spargelwürfel | Morcheln | Rahmsauce
Spinatspätzli

CHF 28.50



Hausgemachter Erdbeer-Cheesecake

CHF 7.00



Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden!

WEITERE GERICHTE FINDEN SIE AUF DER TAKE AWAY KARTE !

Salate | Suppe | Rindstatar | Cordon bleu | Frittierte Eglifilets ...

EURE BESTELLUNGEN NEHMEN WIR GERNE WIE FOLGT ENTGEGEN:

✉ E-Mail → info@alponte.ch

☎ Telefon → 032 636 54 54

Wir freuen uns auf euch! Bleibt gesund!

Eurer al ponte Team

take care

Lust auf Hausgemachtes von unserem al ponte Team...?

TAKE AWAY ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag 17:30 - 19:30 Uhr | Sonntagmittag 11:30 - 13:00 Uhr

HAUSGEMACHTES VOM AL PONTE TEAM

mitarbeiter  theke



ES HET SOLANGS HET

Zusätzlich zum Take Away-Angebot haben wir eine Mitarbeiter-Theke ins Leben gerufen.

Unsere Mitarbeiter backen und kochen selbstgemachte Leckereien, Süßes Gebäck, Cakes, Muffins, Kuchen, Konfitüre, Brotaufstrich, Furobebrot, Sonntagszopf...

Diese Köstlichkeiten verkaufen wir zusätzlich vor Ort.

! Die gesamten Einnahmen dieser Aktion werden an unsere Mitarbeiter verteilt !

Schaut doch mal vorbei - es lohnt sich!
(Siehe Take Away-Öffnungszeiten!)



EURE BESTELLUNGEN NEHMEN WIR GERNE WIE FOLGT ENTGEGEN:

 E-Mail → info@alponte.ch

 Telefon → 032 636 54 54

Wir freuen uns auf euch! Bleibt gesund!

Eurer al ponte Team

take  care