

MONTAG, 1. MÄRZ BIS SONNTAG, 14. MÄRZ 2021

Vorbestellung erwünscht | TEL 032 636 54 54 | info@alponete.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 | Solothurner Weissweinsuppe | CHF | 7.60 |

Hauptgerichte

- | | | | |
|----|--|-----|-------|
| 10 | Schweizer Rindfleisch-Tatar
Toast Gehackte Zwiebeln Kapern | CHF | 23.60 |
| 11 | Schweins-Cordon bleu « al ponte »
Mit Käse und Schinken gefüllt 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 |
| 37 | Fitnessteller mit gebratenem Halloumi-Grillkäse (vegetarisch)
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate Kräuterbutter | CHF | 17.40 |

Dessert

- | | | | |
|----|--|-----|------|
| 25 | Hausgemachtes Schokoladenmousse | 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.

TAKE IT
easy

Von **Freitag, 5. März bis Sonntag, 7. März 2021**

Freitag bis Sonntag 17:30 bis 19:30 Uhr
Sonntagmittag 11:30 bis 13:00 Uhr

UNSER **WEEKEND - SPECIAL** ANGEBOT

Rüebli-Ingwersuppe

Sauerrahmdip

CHF 7.50



Knuspriges Backhendl

Gebackene Pouletbrustfilets | Bratkartoffeln mit Speck

Gemüsebeilage | Tartaresauce

CHF 22.50



Weisses Tobelronemousse

Haselnusskrokant

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

TAKE-AWAY BACKHENDL

Von Freitag, 5. März bis Sonntag, 7. März 2021

Freitag bis Sonntag 17:30 bis 19:30 Uhr

Sonntagmittag 11:30 bis 13:00 Uhr



Knuspriges Backhendl

Gebackene Pouletbrustfilets | Bratkartoffeln mit Speck

Gemüsebeilage | Tartaresauce

CHF 22.50

ES HET SOLANGS HET !

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, Fühobebrot, 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