

MONTAG, 1. FEBRUAR BIS SONNTAG, 7. FEBRUAR 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 | 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 |
| 16 | Rindsentrecôtewürfel Stroganoff
Paprikarahmsauce Butterspätzli Gemüsebeilage | CHF | 28.40 |
| 17 | Gemüse-Kartoffel Stroganoff (vegetarisch)
Paprikarahmsauce Butterspätzli | CHF | 19.40 |

Dessert

- | | | | |
|----|-------------------------------------|-----|------|
| 21 | Brönnti Creme Grossmutterart | CHF | 6.50 |
|----|-------------------------------------|-----|------|

Rotweinempfehlung



In Exelsis Rouge – Parcelleire Vaud et Valais 2017 75cl CHF 25.00

Charles Rolaz, Rolle  Cabernets | Galotta | Garanoir | Gamaret

Schöne, stark granatfarbene Robe. In der Nase intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feinen Röstnoten. Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Lang anhaltender Abgang mit angenehmer Extraktsüsse. Der ideale Begleiter zu unseren Saisongerichten. Lieblingswein von Sascha Binggeli!

Das erste Februar-Weekend starten wir mit einem Winter-Klassiker ...?

TAKE IT
easy

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

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

Unser Küchenchef, **Georg Staller**, präsentiert seinen Winter-Favoriten!

UNSER **WEEKEND SPECIAL** ANGEBOT

Nüsslisalat mit Birnen und Nüssen

Französisches Hausdressing

CHF 8.40



Suure Mocke nach Grossmutterart

Kräftiger Rotweinjus

Kartoffelpüree

Rotkraut

CHF 20.00



Hausgemachte Apfelwähe

CHF 5.00

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden!

WEITERE GERICHTE FINDEN SIE AUF DER TAKE AWAY KARTE !

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

Es het solangs het

by Georg Staller

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, Furobebrod, 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