

★★★
HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH



MENÜVORSCHLÄGE

Weihnachtessen und Jahresschlusessen

HOTEL AL PONTE | WANGENSTRASSE 55 | 3380 WANGEN AN DER AARE
TELEFON +41 32 636 54 54 | FAX +41 32 636 54 55 | INFO@ALPONTE.CH | WWW.ALPONTE.CH

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihr Weihnachtsessen im Hotel al ponte zu feiern. Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Das Team vom Hotel al ponte freut sich sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir sichern Ihnen bereits heute unsere ganze Aufmerksamkeit zu.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler
Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker
Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch

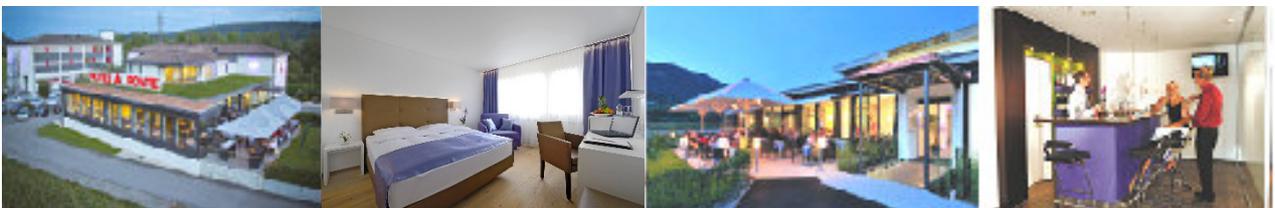
✓ Verschiedene Säle bis 220 Personen individuell unterteilbar



✓ Kulinarische Vielfalt



✓ 3-Sterne-Hotel



Aperohäppchen

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	1.60
Blätterteiggebäck assortiert	pro Person	CHF	3.60
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.60
Canapés auf Baguette Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar	pro Stück	CHF	2.60
	pro Stück	CHF	3.60
Pizza- und Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.60
Yakitori-Pouletspiessli mit Honig oder Chili mariniert	pro Stück	CHF	2.20
Frittierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.60
Antipasto-Spiessli (Cherrytomaten, Mini-Mozzarella, Oliven, etc.)	pro Stück	CHF	2.20
Gourmetlöffel (z.B. mit Rindstartare, Thonmousse, etc.)	pro Stück	CHF	2.60



Weihnachts-Aperopauschalen

Weihnachtsapero A (ab 10 Personen) Antipasto (Teufelshörnchen, Oliven, Parmesanmöckli)
Assortierte Canapés auf Baguette (Lachs, Tartare, Salami, etc.)
Tomaten-Mozzarella-Spiessli & Grissini mit Rohschinken

Preis pro Person CHF 12.50

Weihnachtsapero B (ab 10 Personen) Schinkengipfeli und Blätterteiggebäck
Assortierte Canapés auf Baguette (Lachs, Tartar, Salami, etc.)
Antipasto-Spiessli, Oliven und Parmesanmöckli

Preis pro Person CHF 12.50

Weihnachtsapero C (ab 10 Personen) Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs und Kräuterkäse
Gourmetlöffel mit Thonschaum und Rindstartar
Pizza- und Käseküchlein

Preis pro Person CHF 14.50

Menüvorschläge (ab 10 Personen)

Menü A	Knackiger Nüsslisalat mit Ei	CHF 10.00
	an französischem Hausdressing	
	 Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube	CHF 8.50
	 Kalbsgeschnetzeltes an Baslerlackerlisauce	
	(Variante: Kalbsgeschnetzeltes Stroganoff mit Paprikarahmsauce) Butterspätzli Frisches Wintergemüse	CHF 35.50
 Feine Sauser-Creme	CHF 10.50	
	mit Schlüferli	
	Menüpreis pro Person	CHF 64.50
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00
Menü B	Gemischter Salat an französischem Hausdressing	CHF 8.50
	 Solothurner Weissweinsuppe	CHF 8.50
	 Zarte Rindswürfel an Morchelrahmsauce	
	Tagliatelle Weihnachtsgemüse	CHF 36.50
	 Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 11.50
	Menüpreis pro Person	CHF 65.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00
Menü C	Wintersalatbouquet mit lauwarmen Champignons	CHF 10.50
	an italienischem Hausdressing	
	 Rassige Curry-Karottensuppe	CHF 7.50
	 Kalbshuftfilet im Crêpesmantel	
	mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frisches Wintergemüse	CHF 39.50
 Feine Glühwein-Creme	CHF 10.50	
	mit Amarettini	
	Menüpreis pro Person	CHF 68.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00

Menü D	Knackiger Nüsslisalat an Holunderdressing mit gerösteten Cashewkernen und Birnen 	CHF 11.00
	Tomatenschaumsuppe « al ponte » 	CHF 7.50
	Kalbsnierstück im Ganzen gebraten mit Honig-Rosmarinkruste auf Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse	CHF 41.50
	Duo vom Tobleronemousse garniert	CHF 11.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 71.00 + CHF 5.00

Menü E	Wintersalatbouquet mit Apfel und Nüssen an Balsamicodressing 	CHF 11.00
	Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube 	CHF 8.50
	Weihnachtsleckerli „al ponte“ Zartes Kalbsschnitzel gefüllt mit Emmentaler, Pilzen und Kräutern auf feiner Rahmsauce Butterspätzli und Weihnachtsgemüse	CHF 36.50
	Bayrische Creme von der Mandarine garniert	CHF 11.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 67.00 + CHF 5.00

Menü F	Wintersalatbouquet mit gebratenen Zanderstreifen an italienischem Hausdressing 	CHF 14.50
	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 	CHF 7.50
	Hausgemachte Pouletroulade gefüllt mit Pistazien, Kräutern und Marroni auf kräftigem Rotweinjus Tagliatelle Frisches Wintergemüse	CHF 29.50
	Caramel- und Vanilleglace mit Meringue und Schlagrahm	CHF 10.50
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 62.00 + CHF 4.00

Menü G	Knackiger Nüsslisalat mit Ei	CHF 10.00
	an französischem Hausdressing	
	 Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons	CHF 7.50
		
	Rosa gebratenes Roastbeef à l'anglaise (Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten) mit Sauce Béarnaise Röstikroketten Weihnachtsgemüse	CHF 39.50
		
Dessert-Trilogie	CHF 13.00	
Schoggimousse, Panna Cotta & Waldbeerparfait		
	Menüpreis pro Person	CHF 70.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00
Menü H	Nüsslisalat mit Birnen und Nüssen	CHF 11.00
	an Balsamicodressing	
	 Parmesansüppchen mit Tomaten-Pizzacroûtons	CHF 8.50
		
	Zartes Kalbshüftli im Ganzen gebraten auf kräftigem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Weihnachtsgemüse	CHF 38.50
		
Latte Macchiato von der Schokolade	CHF 11.50	
Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Dessertschaum und karamellisierten Apfelstückchen		
	Menüpreis pro Person	CHF 69.50
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00
Menü I	Nüsslisalatbouquet an Honig-Vinaigrette	CHF 11.50
	mit Ei, Nüssen und Croûtons	
	 Cremesüppchen-Duett	CHF 10.50
		
	Weihnachts-Duett „al ponte“ Rindsfilet und Kalbshüftli im Ganzen gebraten Sauce Béarnaise und Shirazjus Kartoffelkroketten und Weihnachtsgemüse	CHF 45.50
		
Weihnachts-Dessertbuffet « al ponte » (ab mind. 25 Personen)	CHF 19.50	
	Menüpreis pro Person	CHF 87.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 6.00

Menü K	Thunfisch und Avocado-Tartar mit Nüsslisalatbouquet an Hausdressing 	CHF 14.50
	Cremesüppchen-Duett Solothurner Wysüpli und Kürbisschaumsuppe 	CHF 10.50
	Zartes Rindsfilet im Weihnachtsmantel auf kräftigem Rotweinjus Kartoffelkroketten Weihnachtsgemüse	CHF 49.50
	Dessertteller « Christmas Time » Süsse Köstlichkeiten	CHF 15.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 89.50 + CHF 6.00

Vegetarische Hauptgänge

Variante 1	Vegetarisches Curry mit Gemüse und Früchten im Reising serviert	CHF 24.50
Variante 2	Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 24.50
Variante 3	Frittierter Tomme-Käse auf Preiselbeersauce Butterreis und frisches Marktgemüse	CHF 26.50
Variante 4	Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF 26.50
Variante 5	Gemüsepiccata mit Tomatensauce (Aubergine, Zucchetti, Kohlrabi) Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF 26.50

Weinkarte

Werter Gast

Dies ist ein Auszug aus unserem vielfältigen Weinangebot.
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Ideen.

Offene Weissweine	50cl
50cl Epresses AOC	CHF 26.50
50cl Yvorne AOC	CHF 26.50
Offener Roséwein	50cl
50cl Oeil de Perdrix	CHF 24.50
Offene Rotweine	50cl
50cl Pinot Noir du Valais AOC	CHF 25.50
50cl Yvorne rouge AOC	CHF 26.50
Weissweine - Flaschenweine	75cl
Cuvée Louis-Bernard « al ponte » AOC Valais, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 44.50
Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 39.90
Villette Les Barberonnes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF 39.50
Epresses Rocanel AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 45.50
Yvorne Clos du Rocher AOC Grand Cru, Obrist SA, Vevey	CHF 52.50
Rotweine - Flaschenweine	75cl
Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 39.90
Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia	CHF 44.50
Pinot Noir de Terrasses Romandes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF 39.50
Epresses rouge Les Fleurines AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 45.50
Yvorne La Bastide AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 47.50
Syrah du Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 52.50
Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco, Giubiasco	CHF 46.50
Malanser Blauburgunder, A.Boner-Liechti, Malans	CHF 49.50
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp./Veneto	CHF 63.00
Feritas « al ponte » Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Veneto/Italia	CHF 55.50
Barbera d'Alba DOC Crocetta, Montanella, Piemont/Italia	CHF 48.50
Salice Salentino DOC Feudo di Santa Croce, Tinazzi, Apulien/Italia	CHF 39.50
Primitivo IGP, Massimo Leone, Apulien/Italia	CHF 42.50
Mimi Priorat D.O.Q., Porrera, Priorat/España	CHF 54.50
Ribera del Duero DO Crianza, Valdimójenes, Ribera del Duero/España	CHF 47.50

Allgemeines

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bestuhlungswünsche ein. Wir beraten Sie gerne. Im grossen Bankettsaal verfügen wir über runde 8er-Tische.										
Menüdruck	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto/Logo, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten.										
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75cl Flasche.										
Kaffee/Likörs	Ein ausgesuchtes Sortiment steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit.										
Verlängerung/Freinacht	Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten (24.00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag wie folgt: 24.00 - 02.00 Uhr pro Stunde CHF 120.00 02.00 - 04.00 Uhr pro Stunde CHF 240.00 Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit.										
Rechnungsstellung	An wen soll die Rechnung gestellt werden? Sollen Extras, wie z.B. Raucherwaren direkt einkassiert werden? Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'000.-.										
Parkplätze	Genügend Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.										
Geschäftsbedingungen	Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses verrechnen wir folgende Kosten: <table><tr><td>1) bis 30 Tage vor der Ankunft</td><td>> Unkostenbeitrag CHF 500.--</td></tr><tr><td>2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft</td><td>> 25% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft</td><td>> 50% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft</td><td>> 75% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft</td><td>> 100% der vereinbarten Leistungen</td></tr></table> Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Bestätigte Leistung/Menüpreis x Personenzahl	1) bis 30 Tage vor der Ankunft	> Unkostenbeitrag CHF 500.--	2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft	> 25% der vereinbarten Leistungen	3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft	> 50% der vereinbarten Leistungen	4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft	> 75% der vereinbarten Leistungen	5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft	> 100% der vereinbarten Leistungen
1) bis 30 Tage vor der Ankunft	> Unkostenbeitrag CHF 500.--										
2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft	> 25% der vereinbarten Leistungen										
3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft	> 50% der vereinbarten Leistungen										
4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft	> 75% der vereinbarten Leistungen										
5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft	> 100% der vereinbarten Leistungen										
Unsere Adresse	Hotel al ponte Walker Gastro AG Wangenstrasse 55 3380 Wangen an der Aare Tel +41 32 636 54 54 Fax +41 32 636 54 55 www.alponte.ch info@alponte.ch										

Änderungen vorbehalten / Stand August 2018