

# SOMMERKARTE

Liebe Gäste

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

## APEROEMPFEHLUNGEN

<b>Pink Hugo</b> Klassischer Hugo mit Wassermelonendaroma	CHF	9.50
<b>Pink Hugo Light</b> Tonic Water mit Wassermelonendaroma	CHF	6.50
<b>Marito</b> Marito (Likör aus Zitrone, Melisse und Schweizer Kräutern) mit Mineralwasser und Zitronenscheibe	CHF	9.50

## SOMMERGERICHTE, SALATE UND SUPPE

<b>Erfrischende Melonensuppe</b> mit Joghurt verfeinert	CHF	8.50
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b> an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	13.50 23.50
<b>Thunfisch und Avocado-Tartar</b> mit gebratener Riesenkrevette Toast und Butter	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	18.50 28.50
<b>Rindfleisch-Tartar</b> mit Cognac verfeinert Toast und Butter	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	19.50 29.50
<b>Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten</b> an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise CHF Hauptgang CHF	18.50 28.50



## AL PONTE - SOMMERHITS

<b>Vitello Tonnato</b>	CHF	25.50
Gebratenes, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern und Zwiebeln		
<i>...auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ CHF	5.00
<b>Lauwarmer Pouletsalat „Florida“</b>	CHF	26.50
Lauwarmer Pouletbruststreifen an feiner Cocktailsauce serviert mit erfrischender Früchtégarnitur		
<b>Zarte Rindsentrecôtewürfel „Stroganoff“</b>	CHF	37.50
an rassischer Paprikarahmsauce serviert mit Pappardelle und frischem Marktgemüse		
<b>Gebratenes Lachssteak mit Feta überbacken</b>	CHF	35.50
serviert auf frischem Pfannengemüse mit Tomatenreis		
<b>Pouletbrustrolade mit frischen Eierschwämmli gefüllt</b>	CHF	29.50
mit rassischem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree und glasiertes Gemüse		
<b>Pappardelle mit frischen Eierschwämmli</b>	CHF	22.50
Breite Nudeln mit feiner Eierschwämmli sauce		

## FITNESSTELLER

Gemischte Sommersalate mit erfrischender Früchtégarnitur  
und rassischer Kräuterbutter



... mit Kalbsschnitzel	CHF	32.50
... mit Schweinssteak	CHF	26.50
... mit Pouletbrust	CHF	26.50
... mit Rindsentrecôte	CHF	38.50
... mit gebackenen Eglifilets	CHF	30.50





**Thunfisch und Avocado-Tartar  
mit gebratener Riesenkrevette**

Toast und Butter



**Erfrischende Melonensuppe**

mit Joghurt verfeinert



**Zartes Rindsfilet „al ponte“**

Zartes Rindsfilet  
auf kräftigem Shirazjus  
serviert mit Röstikroketten  
und frischem Marktgemüse



**Hausgemachte Bayrische Creme**

mit marinierten Beeren



4-Gang-Menü CHF 72.00

3-Gang-Menü CHF 65.00

# A-LA-CARTE TRADITIONELL

## KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

**Grüner Salat** CHF 8.50  
an französischem  
oder italienischem Hausdressing

**Gemischter Salat** CHF 9.50  
an französischem  
oder italienischem Hausdressing

**Tomatensalat mit Mozzarella** Vorspeise CHF 13.50  
an rassicem Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

**Knackige Saisonsalate** Vorspeise CHF 18.50  
**mit gebratenen Riesenkrevetten** Hauptgang CHF 28.50  
an rassicem Balsamicodressing

**Rindfleisch-Tartar** Vorspeise CHF 19.50  
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 29.50  
Toast und Butter

## SUPPEN

**Kraftbrühe mit Sherry** CHF 8.50

**Frische Tomatencremesuppe** CHF 8.50  
mit Olivenöl verfeinert

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites	CHF 24.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln	CHF 25.50
<b>Fitnesssteller</b> mit verschiedenen Salaten garniert und Kräuterbutter	mit Schweinssteak CHF 26.50 mit Pouletbrust CHF 26.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart</b> serviert mit Butterrösti	CHF 35.50
<b>Zartes Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter serviert mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse	CHF 42.50
<b>Kalbs-Cordon bleu « al ponte »</b> Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF 38.50

## FISCHGERICHT

<b>Eglifilets im Backteig knusprig frittiert</b> serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 30.50
--	-----------

## VEGETARISCHES GERICHT

<b>Pappardelle mit frischen Eierschwämmli</b> Breite Nudeln mit feiner Eierschwämmli-sauce	CHF 22.50
---	-----------

# WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

## WEISSWEIN



		1dl offen	75cl Flasche
<b>SIRE Sauvignon delle Venezie IGP</b>	2016	CHF 6.40	CHF 44.50
Paladin, Veneto	 Sauvignon Blanc		

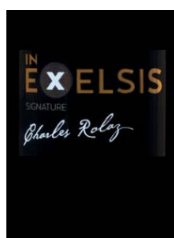
Strohgelbe Farbe; aromatisch mit Duftnoten nach Melone, Pfirsich und einem Hauch Paprika. Trockener Sommerwein, weich und elegant mit langem Abgang. Lassen Sie sich überraschen.


## ROTWEINE



		1dl offen	75cl Flasche
<b>Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“</b>	2014	CHF 6.40	CHF 44.50
Gagliano Marcati, Veneto	 Corvina, Rondinella		

Intensives Rubinrot; feines und fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen; im Gaumen Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Vanille; weiche Gerbstoffe und würziger Geschmack sowie ein samtiger, langer Abgang.



		1dl offen	75cl Flasche
<b>In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais</b>	2015	CHF 7.50	CHF 52.50
Charles Rolaz, Rolle	 Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret		

Schöne, stark grantfarbene 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. Lang anhaltender Abgang mit angenehmer Extraktsüsse. Der ideale Begleiter zu den festlichen Gerichten.



		1dl offen	75cl Flasche
<b>Amarone Classico DOC La Musa</b>	2014	CHF 9.00	CHF 63.00
Cantina Sociale Valpolicella	 Rondinella, Corvina, Corvinone		

Gewürznelken und Geranium-Aromen in der Nase; ausgewogen und würzig mit dezenter Süsse. La Musa ist ein sogenannter „Brand“, das heisst eine streng selektierte Auslese aus verschiedenen Holzfässern der Cantina Sociale Valpolicella.

## DESSERTWEIN



		4cl offen	37.5cl Flasche
<b>Elixir vendange tardive</b>	2008	CHF 5.80	CHF 38.50
Hammel, Rolle	 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 zur Weihnachtszeit und unseren Saisondesserts passt.

# SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

<b>Beeren-Coupe</b> Frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren,...) mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF	12.50
<b>Marinierte Beeren</b> (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren,...) mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm	CHF	8.50
	+	CHF 2.00
<b>Hausgemachte Bayrische Creme</b> mit marinierten Beeren serviert	CHF	11.50
<b>Süsse Crêpes mit Schokoladensauce</b> und feiner Walnussglace serviert	CHF	12.50
<b>Feiner Käseteller</b> mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF	16.50



Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?

Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.