

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN MIT SPARGELVARIATIONEN



Liebe Gäste

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

APEROEMPFEHLUNGEN

Pink Hugo Klassischer Hugo mit Wassermelonenaroma	CHF	9.50
Pink Hugo Light Tonic Water mit Wassermelonenaroma	CHF	6.50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Limettenschnitz und Pfefferminz	CHF	9.50

KALTE VORSPEISE UND SUPPE

Spargeln im Rauchlachs-Crêpemantel serviert mit Salatbouquet an Passionsfruchtdressing	CHF	16.50
Weisse Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons	CHF	8.50
Aromatische Bärlauchschaumsuppe	CHF	8.50

WEISSE SPARGELN

Frische Weisse Spargeln mit Neuen Bratkartoffeln serviert mit Sauce Hollandaise	Ganze Portion	CHF	26.50
	Halbe Portion	CHF	18.50
... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken	+	CHF	8.50

HAUPTGERICHTE

Schweinsfilet im Speckmantel auf rassicem Marsalajus Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln	CHF 35.50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Portweinjus Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise serviert mit Bärlauchravioli	CHF 36.50
Zartes Kalbssteak mit Morchelkruste auf Portweinjus Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln	CHF 42.50
Rindsfiletwürfel "Printemps" Zarte Rindsfiletwürfel mit Spargeln und Frühlingszwiebeln serviert mit Bärlauchspätzli	CHF 42.50
Gebratener Loup de mer (Wolfsbarsch) serviert auf Spargel-Kartoffelragout mit feinen Morcheln an leichter Rahmsauce	CHF 35.50
Gratin von weissen Spargeln und Bärlauchspätzli an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 23.50

FRÜHLINGSMENÜ

Spargeln im Rauchlachs-Crêpemantel

serviert mit Salatbouquet
an Passionsfruchtdressing



Aromatische Bärlauchschaumsuppe



Rindsfilet „AL PONTE“

Zartes Rindsfilet
auf kräftigem Shirazjus
Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln



Quark-Rhabarbertörtchen

serviert mit hausgemachtem Cassissorbet



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

Rindfleisch-Tartare Vorspeise CHF 18.50
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 28.50
Toast und Butter

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry CHF 8.50

Weisse Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons CHF 8.50

Aromatische Bärlauchschaumsuppe CHF 8.50

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

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

FISCHGERICHT

Eglifilets im Backteig knusprig frittiert serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 30.50
--	-----------

VEGETARISCHES GERICHT

Gratin von weissen Spargeln und Bärlauchspätzli an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 23.50
--	-----------

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



SIRE Sauvignon delle Venezie IGP

Paladin, Veneto



Sauvignon Blanc

1dl offen

75cl Flasche

CHF 6.40

CHF 44.50

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



Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“

Gagliano Marcati, Veneto



Corvina, Rondinella

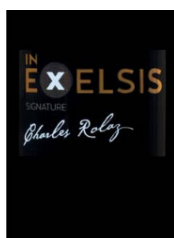
1dl offen

75cl Flasche

CHF 6.40

CHF 44.50

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.



In Exelsis Rouge – Parcellaire Vaud et Valais

Charles Rolaz, Rolle



Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret

1dl offen

75cl Flasche

CHF 7.50

CHF 52.50

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.



Amarone Classico DOC La Musa

Cantina Sociale Valpolicella



Rondinella, Corvina, Corvinone

1dl offen

75cl Flasche

CHF 9.00

CHF 63.00

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



Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle



Gewürztraminer, Chasselas, Chardonnay

4cl offen

37.5cl Flasche

2008 CHF 5.80

CHF 38.50

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

Coupe Romanoff Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF	12.50
Marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm	CHF	9.50
	+	CHF 2.00
Ofechüechli mit Vanillecreme gefüllt serviert mit marinierten Erdbeeren	CHF	12.50
Quark-Rhabarbertörtchen serviert mit hausgemachtem Cassissorbet	CHF	12.50
Feiner Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF	16.50



Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?
Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.