

FESTLICHE GERICHTE



Liebe Gäste

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

APEROROEMPFEHLUNG

Weihnachtsapero Hausgemachter weisser Glühwein, kühl serviert mit etwas Tonic Water aufgefüllt und winterlichem Zimt-Zuckerrand	CHF	9.50
Veneziano Aperol mit prickelndem Prosecco, Soda und Orangenschnitz	CHF	9.50



SALATE

Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing	CHF	10.50
Hüttensalat Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Hausdressing	CHF	12.50

SAISONALE SUPPEN



Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube	CHF	9.50
Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube	CHF	9.50

HAUPTGERICHTE



Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch)

auf feiner Weissweinsauce
serviert mit Butterreis
und frischem Wintergemüse

CHF 35.50



Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 38.50

Weihnachtsleckerli vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Apfel-Rahmsauce
Haselnuss-Spätzli
und frisches Wintergemüse

CHF 38.50



Barbarie-Entenbrust à l'orange

Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangensauce
serviert mit Schupfnudeln
und Rotkraut

CHF 36.50



Surf n' Turf "Christmas Time"

Zartes Rindsfilet und Riesenkrevetten
auf kräftigem Shirazjus
serviert mit Röstikroketten
und frischem Wintergemüse

CHF 48.50

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse

an leichter Rahmsauce
im Ofen mit Käse überbacken

CHF 24.50





FESTLICHES MENÜ

Hüttensalat

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an französischem Hausdressing



Weihnachts-Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe und
Solothurner Weissweinsuppe



Rindsfilet „AL PONTE“

Zartes Rindsfilet
auf kräftigem Shirazjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse



Basler Lächerli Mousse

festlich garniert



4-Gang-Menü CHF 74.00

3-Gang-Menü CHF 66.00



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 19.50
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 29.50
Toast und Butter

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry CHF 8.50

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube CHF 9.50

Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube CHF 9.50

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 39.50

FISCHGERICHT

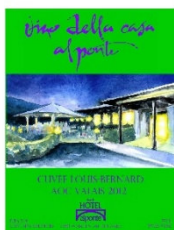
Eglifilets im Backteig knusprig frittiert serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 30.50
--	-----------

VEGETARISCHES GERICHT

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 24.50
--	-----------

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



1dl offen 75cl Flasche
Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2016 CHF 6.40 CHF 44.50
 Cave Emery, Ayent/Sion  Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis.

ROTWEINE



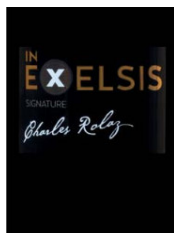
1dl offen 75cl Flasche
Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“ 2014 CHF 6.40 CHF 44.50
 Gagliano Marcati, Veneto  Corvina, Rondinella


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
Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT 2015 CHF 7.90 CHF 55.50
 Corte Alta Fumane, Veneto  Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

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 sechs Monate in der Flasche.



1dl offen 75cl Flasche
In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2016 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
Amarone Classico DOC La Musa 2015 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.

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Basler Lächerli Mousse festlich garniert	CHF 12.50
Mandarinensorbet mit Prosecco	CHF 11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	CHF 12.50
Vermicelles mit Schlagrahm Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	CHF 8.50
Feiner Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF 16.50

DESSERTWEIN



Elixir vendange tardive

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 zu unseren Saisondesserts passt.

4cl offen

37.5cl Flasche

2008 CHF 5.80

CHF 38.50



Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?

Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.