

SOMMERKARTE

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

SOMMERGERICHTE, SALATE UND SUPPE

Frische Tomatencremesuppe mit Olivenöl verfeinert	CHF	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise CHF 13.50 Hauptgang CHF 23.50	
Griechischer Salat mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Feta an Hausdressing	Vorspeise CHF 14.50 Hauptgang CHF 24.50	
Rindfleisch-Tartare mit Cognac verfeinert Toast und Butter	Vorspeise CHF 19.50 Hauptgang CHF 29.50	
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise CHF 18.50 Hauptgang CHF 28.50	



AL PONTE - SOMMERHITS

Vitello Tonnato	CHF 25.50
Gebratenes, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern und Zwiebeln	
<i>...auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ CHF 5.00
Lauwarmer Pouletsalat „Florida“	CHF 26.50
Lauwarme Pouletbruststreifen an feiner Cocktailsauce serviert mit erfrischender Früchtegarnitur	
Al Ponte Sommer-Duett „Surf n' Turf“	CHF 47.50
Zartes Rindsfilet und Riesenkrevetten auf kräftigem Rotweinjus serviert mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse	
Gebratene Seeteufelmedaillons	CHF 37.50
mit Zitronengrassauce serviert mit Butterreis und Ratatouille	
Gebratene Lammkoteletten	CHF 37.50
auf Portweinjus Pommes Williams und Ratatouille	
Vegetarisches Nasi Goreng	CHF 23.50
Asiatisches Reisgericht mit Curry, Sojasauce, frischem Gemüse und Pilzen	

FITNESSTELLER

Gemischte Sommersalate mit erfrischender Früchtegarnitur
und rassiger Kräuterbutter



... mit Kalbsschnitzel	CHF 32.50
... mit Lammkoteletten	CHF 32.50
... mit Schweinssteak	CHF 26.50
... mit Pouletbrust	CHF 26.50
... mit Rindsentrecôte	CHF 37.50
... mit gebratenen Seeteufelmedaillons	CHF 32.50





SOMMER-MENÜ

**Knackiges Saisonsalatbouquet
mit gebratenen Pouletbruststreifen**
an Balsamicodressing



Frische Tomatencremesuppe
mit Olivenöl verfeinert



Al Ponte Sommer-Duett „Surf n' Turf“
Zartes Rindsfilet und Riesenkrevetten
auf kräftigem Rotweinjus
serviert mit Röstikrokette
und frischem Marktgemüse



Hausgemachter Poppy Cheesecake
mit erfrischender Joghurt-Waldbeerenglace



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-Tartare 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

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

Vegetarisches Nasi Goreng Asiatisches Reisgericht mit Curry, Soja, frischem Gemüse und Pilze	CHF 23.50
---	-----------

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



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

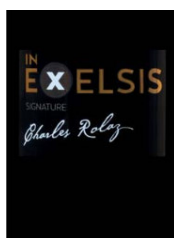
Strohgelbe Farbe; aromatisch mit Duftnoten nach Melone, Pfirsich und einem Hauch Paprika. Trockener Sommerwein, weich und elegant mit langem Abgang. Lassen Sie sich überraschen.


ROTWEINE



		1dl offen	75cl Flasche
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
In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais	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
Amarone Classico DOC La Musa	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
Elixir vendange tardive	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

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 12.50

Marinierte Erdbeeren

mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm

CHF 8.50

+

CHF 2.00

Hausgemachter Poppy Cheesecake

mit erfrischender Joghurt-Waldbeerenglace

CHF 12.50

Hausgemachtes Limettenmousse

im Schokoladenmantel serviert

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.