

# FESTLICHE GERICHTE



Liebe Gäste

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

## APEROROEMPFEHLUNGEN

<b>Weihnachtsapero</b>	CHF	9.50
Hausgemachter weisser Glühwein, kühl serviert mit etwas Tonic Water aufgefüllt und winterlichem Zimt-Zuckerrand		



## KALTE VORSPEISEN

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	CHF	10.50
an französischem Hausdressing		
<b>Nüsslisalat Jägerart</b>	CHF	12.50
mit Speck, Champignons und Brotcroûtons an italienischem Hausdressing		
<b>Gebratene Streifen von der Pouletbrust</b>	CHF	16.50
auf Carpaccio vom Muskatkürbis an feiner Vinaigrette mit Kernöl		

## SAISONALE SUPPEN



<b>Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube</b>	CHF	9.50
<b>Rassige Currysuppe mit Riesenkrevettenspiessli</b>	CHF	10.50
verfeinert mit Kokosmilch		

# HAUPTGERICHTE



## Weihnachtliches Mille-Feuille vom Eglifilet

Blättereigkissen mit gebratenen Eglifilets  
auf feiner Weissweinsauce  
serviert mit Butterreis und frischem Wintergemüse

CHF 35.50

## Wild-Duett vom Reh und Hirsch

Medaillons vom Reh und Hirschentrecôte  
auf Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli,  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl  
und Apfel mit Preiselbeeren



CHF 42.50

## Weihnachtsleckerli vom Kalb

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



CHF 38.50

## In Glühwein geschmorte Pouletbrust

Schweizer Pouletbrust in Glühwein geschmort  
auf Glühweinjus  
serviert mit Serviettenknödel  
und Rotkraut

CHF 28.50

## 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 23.50





## FESTLICHES MENÜ

**Gebratene Streifen von der Pouletbrust**  
auf Carpaccio vom Muskatkürbis  
an feiner Vinaigrette mit Kernöl



**Weihnachts-Suppen-Duett**  
Kürbisschaumsuppe und Curry-Kokossuppe  
mit Riesenkrevettenspiessli



**Rindsfilet „AL PONTE“**  
Zartes Rindsfilet  
auf kräftigem Shirazjus  
Röstikroketten  
Frisches Wintergemüse



**Bayrische Creme von der Mandarine**  
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 rassigem Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

**Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten** Vorspeise CHF 18.50  
an rassigem 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

**Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube** CHF 9.50

**Rassige Currysuppe mit Riesenkrevettenspiessli** CHF 10.50  
verfeinert mit Kokosmilch

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

**Panierte Schweinsschnitzel** CHF 24.50  
mit Pommes frites

**Schweinsrahmschnitzel** CHF 25.50  
an sämiger Champignonrahmsauce  
und Butternudeln

**Fitnesssteller** mit Schweinssteak CHF 26.50  
mit verschiedenen Salaten garniert mit Pouletbrust CHF 26.50  
und Kräuterbutter

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart** CHF 35.50  
serviert mit Butterrösti

**Zartes Rindsentrecôte** CHF 42.50  
mit Kräuterbutter  
serviert mit Röstikrokette  
und frischem Marktgemüse

**Kalbs-Cordon bleu « al ponte »** CHF 39.50  
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie  
serviert mit Pommes frites  
und frischem Marktgemüse

## FISCHGERICHT

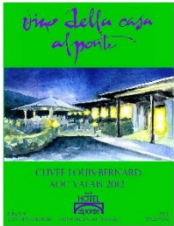
**Eglifilets im Backteig knusprig frittiert** CHF 30.50  
serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce

## VEGETARISCHES GERICHT

**Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse** CHF 23.50  
an leichter Rahmsauce  
im Ofen mit Käse überbacken

# WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

## WEISSWEIN




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

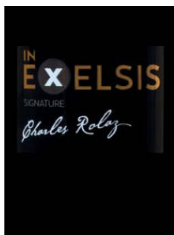
Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis.


## ROTWEINE



	1dl offen	75cl Flasche
<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>	2014 CHF 7.50	CHF 52.50
Charles Rolaz, Rolle	 Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret	

Schöne, stark grantfarbige Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen nach 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 Extrasüsse. Der ideale Begleiter zu den festlichen Gerichten.




	1dl offen	75cl Flasche
<b>Amarone Classico DOC La Musa</b>	2013 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	 Pinot Noir, Riesling, Gewürztraminer, Chasselas, Pinot Bianco, Viognier	

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

**Bayrische Creme von der Mandarine** CHF 11.50  
festlich garniert

**Latte Macchiato von der Schokolade** CHF 11.50  
Weisses und braunes Schokoladenmousse garniert

**Coupe Nesselrode** CHF 11.50  
Vermicelles\* mit Vanilleglace,  
Meringue und Schlagrahm  
\* Vermicelles mit wenig Kirsch verfeinert

**Vermicelles mit Schlagrahm** CHF 8.50  
Vermicelles\* mit Meringue  
und Schlagrahm  
\* Vermicelles mit wenig Kirsch verfeinert

**Feiner Käseteller** CHF 16.50  
mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur

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



## DESSERTWEINEMPFEHLUNG



### Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle

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.



Pinot Noir, Riesling, Gewürztraminer,  
Chasselas, Pinot Bianco, Viognier

4cl offen 37.5cl Flasche  
2014 CHF 5.80 CHF 38.50