

WINTER- UND KARTOFFELGERICHTE

Liebe Gäste

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



APEROEMPFEHLUNGEN

Veneziano

Aperol mit prickelndem Prosecco,
Soda und Orangenschnitz

CHF 9.50

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda,
Limettenschnitz und Pfefferminz

CHF 9.50

KALTE VORSPEISEN



Nüsslisalat mit Ei

an französischem Hausdressing

CHF 10.50

Hüttensalat

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an französischem Hausdressing

CHF 12.50

Nüsslisalat mit glasierter Kalbsleber

verfeinert mit Honig und Balsamico
an erfrischendem Passionsfruchtdressing

CHF 17.50



SAISONALE SUPPE

Feine Cremesuppe von der Charlottekartoffel

CHF 9.50

Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube

CHF 9.50

HAUPTGERICHTE



Poulet-Saltimbocca mit Landrauchschinken

auf Portweinjus
Pommes macaire
Frisches Wintergemüse

CHF 28.50

Schweinssteak Emmentaler Art

Schweinssteak mit Speck, Champignons, Zwiebeln,
Suure Most und Bratenjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse

CHF 28.50



Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce

serviert mit Schupfnudeln
und frischem Wintergemüse

CHF 42.50



Gebratenes Zanderfilet

auf Wirsing-Linsengemüse
serviert mit Schwenkkartoffeln

CHF 34.50

Kalbslebergeschnetzeltes "Klassik"

Geschnetzelte Kalbsleber
in Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten
serviert mit Butterrösti

CHF 35.50

Zartes Rindsfilet "al ponte"

auf kräftigem Shirazjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse

CHF 48.50

Vegetarische Rösti

Knusprige Butterrösti
mit Gemüseragout
und Käse überbacken

CHF 24.50



MENÜ



Nüsslisalat mit glasierter Kalbsleber
verfeinert mit Honig und Balsamico
an erfrischendem Passionsfruchtdressing



Solothurner Weissweinsuppe
mit Rahmhaube



Rindsfilet „AL PONTE“

Zartes Rindsfilet
auf kräftigem Shirazjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse



Mandarinensorbet
mit Prosecco



4-Gang-Menü CHF 74.00
3-Gang-Menü CHF 66.00



A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat an französischem oder italienischem Hausdressing		CHF	8.50
Gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing		CHF	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise	CHF	13.50
	Hauptgang	CHF	23.50
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten an rassicem Balsamicodressing	Vorspeise	CHF	18.50
	Hauptgang	CHF	28.50
Rindfleisch-Tartare mit Cognac verfeinert Toast und Butter	Vorspeise	CHF	19.50
	Hauptgang	CHF	29.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry	CHF	8.50
Feine Cremesuppe von der Charlottekartoffel	CHF	9.50
Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube	CHF	9.50

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 Röstikroketten
und frischem Marktgemüse

Kalbs-Cordon bleu « al ponte » CHF 38.50
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie
serviert mit Pommes frites
und frischem Marktgemüse

FISCHGERICHT

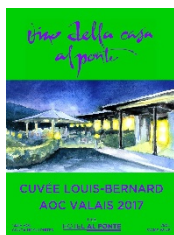
Eglifilets im Backteig knusprig frittiert CHF 30.50
serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce

VEGETARISCHES GERICHT

Vegetarische Rösti CHF 24.50
Knusprige Butterrösti mit Gemüseragout und Käse überbacken

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2017 1dl offen 75cl Flasche
 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



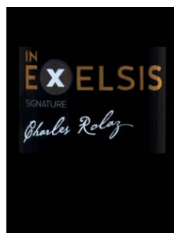
Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“ 2016 1dl offen 75cl Flasche
 CHF 6.40 CHF 44.50
 Gagliano Marcati, Veneto  Corvina, Rondinella


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.



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT 2015 1dl offen 75cl Flasche
 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.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2016 1dl offen 75cl Flasche
 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 Extraktösse. Der ideale Begleiter zu den festlichen Gerichten.



Amarone Classico DOC La Musa 2015 1dl offen 75cl Flasche
 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 CHF 12.50
garniert

Mandarinensorbet CHF 11.50
mit Prosecco

Caramba-Split im Kafi-Fertig-Glas (dr Chalet Hit) CHF 8.50
Kleine Kugeln Vanille- und Caramelglace,
Bananenscheiben, Meringue und Schlagrahm,
Caramel- und Schoggisauce

Feiner Käseteller CHF 16.50
mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur

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.