

# WILDSPEZIALITÄTEN



Liebe Gäste

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

## APEROEMPFEHLUNGEN



### Marito

Marito (Likör aus Zitrone, Melisse und Schweizer Kräutern) mit Mineralwasser und Zitronenscheibe

CHF 9.50

### 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

### Nüsslisalat Jägerart

mit Speck, Champignons und Brotcroûtons an italienischem Hausdressing

CHF 12.50

### Nüsslisalat mit glasierter Hirschleber

verfeinert mit Honig und Balsamico an Holunderdressing

CHF 16.50

## SAISONALE SUPPEN

### Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube

CHF 9.50

### Kastaniensuppe mit geschmolzenem Gruyèrekäse

CHF 9.50

# HAUPTGERICHTE

## Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

CHF 38.50

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

## Hirschpfeffer Jägerart

CHF 28.50

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

## Wildhasenfilet Winzerart

CHF 36.50

mit Rotweinjus, Trauben und Speck  
Serviettenknödel, Rotkraut, Marroni,  
Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

## Duo vom Hirschrücken

CHF 38.50

Hirschentrecôte im Strudelteig und Hirschkotelette  
auf kräftiger Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli,  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl  
und Apfel mit Preiselbeeren

## Wildgeschnetzeltes an Steinpilz-Wildrahmsauce

CHF 33.50

Serviettenknödel,  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl  
und Apfel mit Preiselbeeren

## Herbstteller „AL PONTE“

CHF 25.50

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



# AL PONTE - HERBSTSPEZIALITÄTEN

## WILD-DUETT "AL PONTE"

CHF 42.50

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

## RINDSFILET "AL PONTE"

CHF 48.50

auf kräftigem Rotweinjus  
serviert mit Röstikroketten  
und frischem Marktgemüse

## WILD - MENÜ

### Nüsslisalat mit glasierter Hirschleber

verfeinert mit Honig und Balsamico  
an Holunderdressing



### Wildes Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe und Kastaniensuppe



### Wild-Duett „AL PONTE“

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



### Frische Sauser-Creme

serviert mit Schlüferli



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

**Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube** CHF 9.50

**Kastaniensuppe mit geschmolzenem Gruyèrekäse** CHF 9.50

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites	CHF 24.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln	CHF 25.50
<b>Fitnesssteller</b> mit verschiedenen Salaten garniert und Kräuterbutter	mit Schweinssteak CHF 26.50 mit Pouletbrust CHF 26.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart</b> serviert mit Butterrösti	CHF 35.50
<b>Zartes Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter serviert mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse	CHF 42.50
<b>Kalbs-Cordon bleu « al ponte »</b> Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF 39.50

## FISCHGERICHT

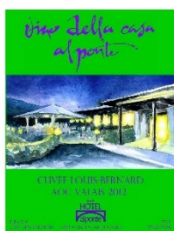
<b>Eglifilets im Backteig knusprig frittiert</b> serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 30.50
--	-----------

## VEGETARISCHES GERICHT

<b>Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse</b> an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 23.50
--	-----------

# WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

## WEISSWEIN



**Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2016** 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“** 2014 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.



**Amarone Classico DOC La Musa** 2013 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.



**Sforzato di Valtellina DCG blackedition** 2009 75cl Flasche  
 CHF 62.00  
 Plozza vini, Brusio  Nebbiolo

Granatrote Farbe. Rustikaler und dichter Auftakt. Mit dem Duft von eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Im Gaumen folgen dichte Waldbeer- und Holzaromen, sowie eine frische Nussigkeit. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch. Ein idealer Begleiter zu den aktuellen Saisongerichten.

# SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

**Hausgemachtes Apfel-Griessflammerie** CHF 11.50  
mit lauwarmen Zwetschgen

**Frische Sauser-Creme** CHF 11.50  
mit Schlüferli

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

**Vermicelles mit Schlagrahm** CHF 8.50  
Vermicelles\* mit Meringue  
und Schlagrahm

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

\* Vermicelles mit wenig Kirsch verfeinert



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