

WINTER- UND KARTOFFELGERICHTE

Liebe Gäste

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



APEROROEMPFEHLUNGEN

Veneziano

Aperol mit prickelndem Prosecco,
Soda und Orangenschnitz

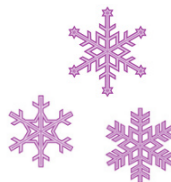
CHF 9.50

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 Kalbsleber

verfeinert mit Honig und Balsamico
an erfrischendem Passionsfruchtdressing

CHF 17.50

Rauchlachs mit Kartoffelpuffer

serviert mit Meerrettichschaum

CHF 16.50



SAISONALE SUPPE

Feine Cremesuppe von der Charlottekartoffel

mit Speckchips

CHF 9.50

HAUPTGERICHTE



Poulet-Saltimbocca mit Landrauchschinken

auf Portweinjus
Kartoffelpuffer
Frisches Wintergemüse

CHF 28.50

Schweinssteak Emmentaler Art

Schweinssteak gefüllt mit Emmentaler, Pilzen und Kräutern
auf feiner Rahmsauce
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse

CHF 28.50



Rindsfiletwürfel an Morchelrahmsauce

serviert mit Kartoffelgaletten
und frischem Wintergemüse

CHF 42.50



Gebratenes Lachssteak

mit Zitronenbutter überbacken
serviert mit Gemüse-Kartoffelrösti

CHF 35.50

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 23.50



MENÜ



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



Cremesuppe von der Charlottekartoffel
mit Speckchips



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



Hausgemachtes Tobleroneparfait
serviert mit Ananas-Carpaccio



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	18.50
	Hauptgang	CHF	28.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry		CHF	8.50
Feine Cremesuppe von der Charlottekartoffel mit Speckchips		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

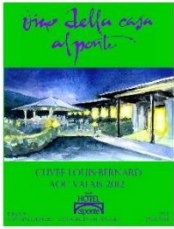
Eglifilets im Backteig knusprig frittiert CHF 30.50
serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce

VEGETARISCHES GERICHT

Vegetarische Rösti CHF 23.50
Knusprige Butterrösti mit Gemüseragout und Käse überbacken

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	

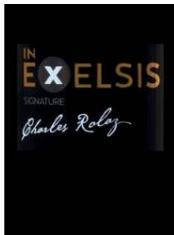
Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis.


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
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	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
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

Hausgemachtes Tobleroneparfait serviert mit Ananas-Carpaccio	CHF	11.50
Creme Catalane Creme Brulée nach Spanischem Originalrezept	CHF	11.50
Frischer Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce	CHF	11.50
Feiner Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur	CHF	16.50



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