

★★★
HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH



MENÜVORSCHLÄGE

Weihnachtsessen und Jahresschlusessen

HOTEL AL PONTE | WANGENSTRASSE 55 | 3380 WANGEN AN DER AARE
TELEFON +41 32 636 54 54 | FAX +41 32 636 54 55 | INFO@ALPONTE.CH | WWW.ALPONTE.CH

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihr Weihnachtsessen im Hotel al ponte zu feiern. Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Das Team vom Hotel al ponte freut sich sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir sichern Ihnen bereits heute unsere ganze Aufmerksamkeit zu.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler
Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker
Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch

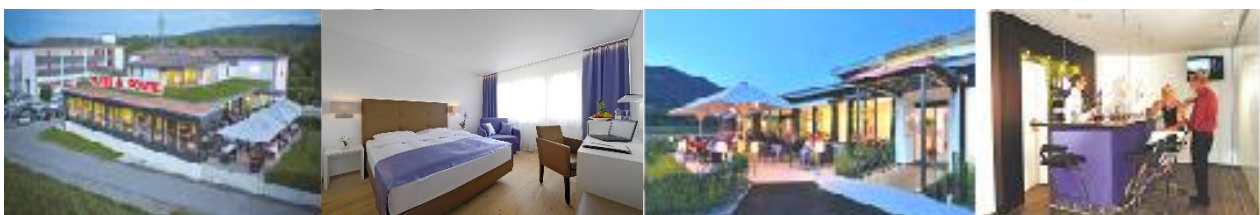
✓ Verschiedene Säle bis 220 Personen individuell unterteilbar



✓ Kulinarische Vielfalt



✓ 3-Sterne-Hotel



Aperohäppchen

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	1.60
Blätterteiggebäck assortiert	pro Person	CHF	3.60
Gemüsestangen mit Dipsaucen	pro Portion	CHF	3.60
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.60
Canapés auf Baguette Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tartare	pro Stück pro Stück	CHF CHF	2.60 3.60
Pizza- und Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.60
Yakitori-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.20
Frittierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.60
Antipasto-Spiessli (Cherrytomaten, Mini-Mozzarella, Oliven, etc.)	pro Stück	CHF	2.20
Mini-Pastetli (gefüllt mit Tartare, Thonmousse, Tomatenmousse, etc.)	pro Stück	CHF	2.20



Weihnachts-Aperopauschalen

Weihnachtsapero A (ab 10 Personen)	Pizza- und Käseküchlein Assortierte Canapés auf Baguette (Lachs, Tartare, Salami, etc.) Antipasto (Teufelshörnchen, Oliven, Parmesanmöckli)
--	---

Preis pro Person CHF 12.50

Weihnachtsapero B (ab 10 Personen)	Schinkengipfeli und vegetarischer Tomatenstrudel Assortierte Canapés auf Baguette (Lachs, Tartar, Salami, etc.) Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Oliven und Parmesanmöckli
--	--

Preis pro Person CHF 12.50

Weihnachtsapero C (ab 10 Personen)	Partybrötli mit verschiedenen Füllungen Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs und Kräuterkäse Mini-Pastetli gefüllt mit Rindstartare und Thonmousse Schinkengipfeli & Gemüse mit Dipsaucen
--	--

Preis pro Person CHF 14.50

Menüvorschläge (ab 10 Personen)

Menü A	Knackiger Nüsslisalat mit Ei	CHF 10.00
	an französischem Hausdressing	
	 Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube	CHF 8.50
	 Kalbsgeschnetzeltes an Baslerlackerlisauce	
	(Variante: Kalbsgeschnetzeltes Stroganoff mit Paprikarahmsauce) Schupfnudeln Frisches Wintergemüse	CHF 35.50
	 Weisses Schokoladenmousse im Weihnachtsmantel	CHF 11.50
	(mit Schokolade überzogen)	
	Menüpreis pro Person	CHF 65.50
	mit Nachservice Fleisch/Beilagen	+ CHF 5.00
Menü B	Gemischter Salat an französischem Hausdressing	CHF 8.50
	 Solothurner Weissweinsuppe	CHF 8.50
	 Zarte Rindsentrecôtewürfel	
	mit Morchelrahmsauce Tagliatelle Frisches Wintergemüse	CHF 37.50
	 Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 11.50
	Menüpreis pro Person	CHF 66.00
	mit Nachservice Fleisch/Beilagen	+ CHF 5.00
Menü C	Wintersalatbouquet mit lauwarmen Champignons	CHF 10.50
	an italienischem Hausdressing	
	 Rassige Curry-Karottensuppe	CHF 7.50
	 Kalbshuftfilet im Crêpesmantel	
	mit Rotweinjus (oder Morchelrahmsauce) Kartoffelgratin Frisches Wintergemüse	CHF 39.50
	 Caramba-Split im Kafi-Fertig-Glas	CHF 8.50
	Vanille- und Caramelglace, Banane, Meringue, Schlagrahm, Caramel- und Schoggisauce	
	Menüpreis pro Person	CHF 66.00
	mit Nachservice Fleisch/Beilagen	+ CHF 5.00

Menü D	Knackiger Nüsslisalat an Holunderdressing	CHF 11.00
	mit gerösteten Cashewkernen und Birnen	
	 Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons	CHF 7.50
		
	Kalbsnierstück im Ganzen gebraten	
	mit leichter Honig-Rosmarinkruste auf Shirazjus	
	Kräuter-Kartoffelpüree	
	Frisches Wintergemüse	CHF 42.50
		
	Duo vom Tobleronemousse	CHF 11.50
	Menüpreis pro Person	CHF 72.50
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 6.00

Menü E	Wintersalatbouquet mit Apfel und Nüssen	CHF 11.00
	an Balsamicodressing	
	 Weihnächtliche Rosmarin-Honigsuppe	CHF 8.50
		
	Emmentaler Kalbsleckerli	
	Zartes Kalbsschnitzel gefüllt mit Emmentaler, Pilzen und Kräutern	
	auf feiner Rahmsauce	
	Butterspätzli	
	Frisches Wintergemüse	CHF 38.50
		
	Feine Sauser-Creme	CHF 11.00
	mit Schlüferli	
	Menüpreis pro Person	CHF 69.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00

Menü F	Wintersalatbouquet mit lauwarmen Cherrytomaten	CHF 10.50
	an italienischem Hausdressing	
	 Tomatenschaumsuppe « al ponte »	CHF 7.50
		
	Hausgemachte Schweizer Pouletroulade	
	gefüllt mit Pistazien und Kräutern	
	auf kräftigem Rotweinjus	
	Tagliatelle	
	Frisches Wintergemüse	CHF 29.50
		
	Dreierlei Sorbets mit Früchtegarnitur	CHF 11.50
	Menüpreis pro Person	CHF 59.00
	<i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	+ CHF 5.00

Menü G	Wintersalatbouquet mit gebratenen Zanderstreifen an italienischem Hausdressing 	CHF 14.50
	Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube 	CHF 8.50
	Geschmorter Kalbsschulterbraten mit Waldpilzrahmsauce Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Wintergemüse 	CHF 28.50
	Bayrische Creme von der Mandarine	CHF 11.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 62.50 + CHF 5.00
Menü H	Knackiger Nüsslalat mit Ei an französischem Hausdressing 	CHF 10.00
	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen 	CHF 7.50
	Rosa gebratenes Roastbeef à l'anglaise (Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten) mit Sauce Béarnaise Röstikroketten Frisches Wintergemüse 	CHF 39.50
	Dessert-Trilogie „Christmas“ Tobleronemousse, Panna Cotta & Waldbeerparfait	CHF 13.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 70.00 + CHF 6.00
Menü I	Nüsslalat mit Birnen und Nüssen an Balsamicodressing 	CHF 11.00
	Parmesansüppchen mit Tomatencroûtons 	CHF 8.50
	Zartes Kalbshüftli im Ganzen gebraten mit Shirazjus Mediterranes Ofengemüse mit Olivenöl Rosmarinkartoffeln 	CHF 38.50
	Latte Macchiato von der Schokolade Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Dessertschaum und Walnusskrokant	CHF 11.50
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 69.50 + CHF 5.00

Menü K	Nüsslisalatbouquet an Honig-Vinaigrette mit Ei, Nüssen und Croûtons 	CHF 11.50
	Cremesüppchen-Duett Solothurner Wysüpli und Curry-Karottensuppe 	CHF 10.50
	Weihnachts-Duett „al ponte“ Rindsfilet und Kalbshüftli im Ganzen gebraten Sauce Béarnaise und Shirazjus Kartoffelgaletten und frisches Wintergemüse 	CHF 46.50
	Weihnachts-Dessertbuffet « al ponte » (ab mind. 25 Personen)	CHF 19.50
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 88.00 + CHF 6.00

Menü L	Nüsslisalatbouquet mit geräucherten Entenbruststreifen an Orangendressing 	CHF 14.50
	Cremesüppchen-Duett Solothurner Wysüpli und Kürbisschaumsuppe 	CHF 10.50
	Zartes Rindsfilet im Weihnachtsmantel auf kräftigem Rotweinjus Kartoffelkroketten Frisches Wintergemüse 	CHF 52.50
	Dessertteller « Christmas Time » Süsse Köstlichkeiten	CHF 15.00
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch/Beilagen</i>	CHF 92.50 + CHF 6.00

Vegetarische Hauptgänge

Variante 1	Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF 24.50
Variante 2	Vegetarisches Curry mit Gemüse, Nüssen und Ananas im Reisring serviert	CHF 24.50
Variante 3	Vegetarische Paella Spanische Reispfanne mit Gemüse	CHF 24.50
Variante 4	Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF 26.50
Variante 5	Gemüsepiccata (Aubergine, Zucchetti, Kohlrabi) Tomatensauce, Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF 26.50

Weinkarte

Werter Gast

Dies ist ein Auszug aus unserem vielfältigen Weinangebot.
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Ideen.

Offene Weissweine	50cl
50cl Epesses AOC	CHF 26.50
50cl Yvorne AOC	CHF 26.50
Offener Roséwein	50cl
50cl Oeil de Perdrix	CHF 24.50
Offene Rotweine	50cl
50cl Pinot Noir du Valais AOC	CHF 25.50
50cl Yvorne rouge AOC	CHF 26.50
Weissweine - Flaschenweine	75cl
Cuvée Louis-Bernard « al ponte » Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 44.50
Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 39.90
Villette Les Barberonnes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF 42.50
Epesses Rocanel AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 45.50
Yvorne Clos du Rocher AOC Grand Cru, Obrist SA, Vevey	CHF 52.50
Rotweine - Flaschenweine	75cl
Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia	CHF 44.50
Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF 39.90
In Exelsis Rouge AOC – Parcellaire Vaud et Valais, Rolaz, Rolle	CHF 52.50
Pinot Noir de Terrasses Romandes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF 42.50
Epesses rouge Les Fleurines AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 45.50
Yvorne La Bastide AOC, Obrist SA, Vevey	CHF 47.50
Syrah du Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF 52.50
Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco, Giubiasco	CHF 46.50
Malanser Blauburgunder, A.Boner-Liechti, Malans	CHF 49.50
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp./Veneto	CHF 63.00
Feritas « al ponte » Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Veneto/Italia	CHF 55.50
Chianti Classico DOCG Villa Cerna, Agricola Villa Cerna, Toscana/Italia	CHF 42.50
Barbera d'Alba DOC Crocetta, Montanella, Piemont/Italia	CHF 48.50
Salice Salentino DOC Riserva, Cantele, Apulien/Italia	CHF 44.50
Primitivo IGP, Cantine Massimo Leone, Apulien/Italia	CHF 42.50
Mimi Priorat D.O.Q., Porrera, Priorat/España	CHF 54.50

Allgemeines

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bestuhlungswünsche ein. Wir beraten Sie gerne. Im grossen Bankettsaal verfügen wir über runde 8er-Tische.											
Menüdruck	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto/Logo, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten.											
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro 75cl Flasche.											
Kaffee/Likörs	Ein ausgesuchtes Sortiment steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit.											
Verlängerung/Freinacht	Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten (24.00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag wie folgt: 24.00 - 02.00 Uhr pro Stunde CHF 120.00 02.00 - 04.00 Uhr pro Stunde CHF 240.00 Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit.											
Rechnungsstellung	An wen soll die Rechnung gestellt werden? Sollen Extras, wie z.B. Raucherwaren direkt einkassiert werden? Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1'000.-.											
Parkplätze	Genügend Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.											
Geschäftsbedingungen	Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Bei Annullaion eines definitiv bestätigten Anlasses verrechnen wir folgende Kosten: <table><tr><td>1) bis 30 Tage vor der Ankunft</td><td>> Unkostenbeitrag CHF 500.--</td></tr><tr><td>2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft</td><td>> 25% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft</td><td>> 50% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft</td><td>> 75% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft</td><td>> 100% der vereinbarten Leistungen</td></tr></table> Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Bestätigte Leistung/Menüpreis x Personenzahl		1) bis 30 Tage vor der Ankunft	> Unkostenbeitrag CHF 500.--	2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft	> 25% der vereinbarten Leistungen	3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft	> 50% der vereinbarten Leistungen	4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft	> 75% der vereinbarten Leistungen	5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft	> 100% der vereinbarten Leistungen
1) bis 30 Tage vor der Ankunft	> Unkostenbeitrag CHF 500.--											
2) 21 bis 29 Tage vor der Ankunft	> 25% der vereinbarten Leistungen											
3) 13 bis 20 Tage vor der Ankunft	> 50% der vereinbarten Leistungen											
4) 4 bis 12 Tage vor der Ankunft	> 75% der vereinbarten Leistungen											
5) 0 bis 3 Tage vor der Ankunft	> 100% der vereinbarten Leistungen											
Unsere Adresse	Hotel al ponte Walker Gastro AG Wangenstrasse 55 3380 Wangen an der Aare	Tel +41 32 636 54 54 Fax +41 32 636 54 55 www.alponte.ch info@alponte.ch										

Änderungen vorbehalten / Stand August 2020