

SOMMERKARTE

Liebe Gäste

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



APEROEMPFEHLUNGEN

MARITO "Erfrischender Sommerhit"

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

SOMMERGERICHTE, SALATE UND SUPPE

Erfrischende Melonensuppe

mit Joghurt verfeinert

CHF 8.50

Tomatensalat mit Mozzarella

an rassicem Balsamicodressing

Vorspeise

CHF 13.50

Hauptgang

CHF 23.50

Thunfisch Sashimi

Thunfisch im Sesammantel kurz angebraten mit Ananas, Tomatenwürfeln und roten Zwiebeln

Vorspeise

CHF 18.50

Hauptgang

CHF 26.50

Rindfleisch-Tartare

mit Cognac verfeinert
Toast und Butter

Vorspeise

CHF 18.50

Hauptgang

CHF 28.50

Knackige Saisonsalate

mit gebratenen Riesenkrevetten

an rassicem Balsamicodressing

Vorspeise

CHF 18.50

Hauptgang

CHF 28.50



AL PONTE - SOMMERHITS

Vitello Tonnato	CHF 25.50
Gebrautes, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern und Zwiebeln <i>...auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ CHF 5.00
Lauwarmer Pouletsalat „Florida“	CHF 25.50
Lauwarmer Pouletbruststreifen an feiner Cocktailsauce serviert mit erfrischender Früchtgarnitur	
Zarte Rindsentrecôtewürfel an Eierschwämmisauce	CHF 37.50
serviert mit Pommes Williams und frischem Marktgemüse	
Gebratene Seeteufel-Piccata	CHF 37.50
serviert mit Tomatenreis und Broccoli	
Kalbsschnitzel „Bombay“ mit Currysauce	CHF 37.50
Kalbsschnitzel in Kokosflocken paniert und gebraten serviert mit Butterreis und Früchtgarnitur	
Pappardelle mit frischen Eierschwämmli	CHF 22.50
Breite Nudeln mit feiner Eierschwämmisauce	

FITNESSTELLER

Gemischte Sommersalate mit erfrischender Früchtgarnitur
und rassisger Kräuterbutter

... mit Kalbsschnitzel	CHF 31.50
... mit Schweinssteak	CHF 25.50
... mit Pouletbrust	CHF 25.50
... mit Rindsentrecôte	CHF 37.50
... mit gebratenen Seeteufelmedaillons	CHF 33.50



SOMMER-MENÜ

Thunfisch Sashimi

Thunfisch im Sesammantel kurz angebraten
mit Ananas, Tomatenwürfeln und roten Zwiebeln



Kalte Melonensuppe

mit Joghurt verfeinert



Rindsfilet „AL PONTE“

Zartes Rindsfilet
auf kräftigem Shirazjus
serviert mit Pommes Williams
und frischem Marktgemüse



Hausgemachtes Limettenmousse

mit frischen Früchten garniert



4-Gang-Menü CHF 72.00

3-Gang-Menü CHF 65.00

A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat CHF 8.00
an französischem
oder italienischem Hausdressing

Gemischter Salat CHF 9.00
an französischem
oder italienischem Hausdressing

Tomatensalat mit Mozzarella Vorspeise CHF 13.50
an rassicem Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

Knackige Saisonsalate Vorspeise CHF 18.50
mit gebratenen Riesenkrevetten Hauptgang CHF 28.50
an rassicem Balsamicodressing

Rindfleisch-Tartare Vorspeise CHF 18.50
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 28.50
Toast und Butter

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry CHF 8.50

Frische Tomatencremesuppe CHF 8.50
mit Olivenöl verfeinert

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	CHF 23.50
Schweinsrahmschnitzel an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln	CHF 24.50
Fitnesssteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten garniert	CHF 25.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart serviert mit Butterrösti	CHF 34.50
Zartes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter serviert mit Röstikroketten und frischem Marktgemüse	CHF 41.50
Kalbs-Cordon bleu « al ponte » Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF 38.50

FISCHGERICHT

Eglifilets im Backteig knusprig frittiert serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 29.50
--	-----------

VEGETARISCHES GERICHT

Pappardelle mit frischen Eierschwämmli Breite Nudeln mit feiner Eierschwämmli-sauce	CHF 22.50
---	-----------

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



SIRE Sauvignon delle Venezie IGP 2016
Paladin, Veneto  Sauvignon Blanc

1dl offen 75cl Flasche
CHF 6.40 CHF 44.50

Strohgelbe Farbe; aromatisch mit Duftnoten nach Melone, Pfirsich und einem Hauch Paprika. Trockener Sommerwein, weich und elegant mit langem Abgang. Lassen Sie sich überraschen.

ROTWEINE



Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“ 2014
Gagliano Marcati, Veneto  Corvina, Rondinella

1dl offen 75cl Flasche
CHF 6.40 CHF 44.50

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 IGT 2013
Corte Alta Fumane, Veneto  Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

1dl offen 75cl Flasche
CHF 7.90 CHF 55.50

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
Cantina Sociale Valpolicella  Rondinella, Corvina, Corvinone

1dl offen 75cl Flasche
CHF 9.00 CHF 63.00

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.



Passione „al ponte“ 2011
Plozza vini, Brusio  Nebbiolo

1dl offen 75cl Flasche
CHF 10.50 CHF 72.00

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe, ein Bouquet von grosser, raffinierter Fruchtigkeit verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Im Gaumen entdeckt man ein komplexes Aromapaket. Elegant in der Art mit vollem, edlen Körper. Unser festlicher Hauswein wurde nach einer Lagerung in Kastanienholzfässern noch während 10-12 Monaten in neuen, gerösteten Barriques ausgebaut und mit grossem Aufwand gehegt und gepflegt. Wir sind stolz auf dieses Spitzenprodukt mit unserer eigenen Weinetikette aus dem Hause Plozza. (Bekannt vor allem auch durch den Numero Uno).

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Beeren-Coupe Frische Beeren u.a. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren,... mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 11.50
Marinierte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren,...) mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm	CHF 8.50 + CHF 2.00
Hausgemachtes Pfirsich-Joghurtköpfli mit frischen Früchten garniert	CHF 11.50
Hausgemachtes Limettenmousse mit frischen Früchten garniert	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.

Alle Preise inkl. 8.0% Mehrwertsteuer