

★★★
HOTEL AL PONTE

WANGEN AN DER AARE | WIEDLISBACH



MENÜVORSCHLÄGE

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

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihren Anlass 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. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind.

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.

Gerne besprechen wir mit Ihnen persönlich Ihre Ideen und Wünsche. Nehmen Sie doch unverbindlich Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns, Sie bald zu unseren zufriedenen Gästen zählen zu können.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu können.

Frank Walker und das al ponte-Team



Luc Schindler

Geschäftsführer Stv.
l.schindler@alponte.ch



Frank Walker

Geschäftsführer
frank.walker@alponte.ch



- Die einzelnen Gänge können untereinander gewechselt werden. Sie können das Menü also ganz nach Ihren Wünschen und Ideen zusammenstellen. Es gilt zu beachten, dass manche Produkte nur saisonal erhältlich sind.
- Die vorliegenden Menüs können ab mindestens 10 Personen (einheitliches Menü) bestellt werden.
- **Sehr gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Menübesprechung zur Verfügung. Vereinbaren Sie dafür bitte unbedingt vorgängig einen Termin.**

FESTE FEIERN

UNSER HOTEL BIETET VIELES FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST

Gründe zum Feiern gibt es viele. Ihre Hochzeit, ein runder Geburtstag, eine Familienfeier, ein Taufessen, ein Jubiläum oder ein Firmenanlass – unser eingespieltes Team in Küche und Service wird Ihrem Anlass mit seiner grossen Erfahrung und viel Herz einen besonderen Rahmen bieten. Wir kümmern uns um Ihr Wohl und sorgen dafür, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von modernen Räumen mit speziellen Farbkonzepten, von der idealen Lage sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber.

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird

- Flexible Banketträumlichkeiten bis 220 Personen
- Vielseitige Menüvorschläge, kulinarische Vielfalt
- Modernes Ambiente
- Über 100 kostenlose Parkplätze

UNSER RAUMANGEBOT FÜR IHR FEST

RAUM	BESTUHLUNGSVARIANTE	ANZAHL GÄSTE
BANKET TSAAL	Runde Tische à 6-8 Personen Lange Tischreihen	bis 150 Personen bis 220 Personen
STÄDTLISTUBE	Hufeisen-Form Lange Tischreihen	bis 24 Personen bis 48 Personen
GOURMETSTÜBLI	Blocktisch Lange Tischreihen	bis 26 Personen bis 32 Personen
SÄLI MITTE	Blocktisch Lange Tischreihen	bis 18 Personen bis 24 Personen
STÄDTLI UND MITTE	Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen	bis 64 Personen bis 48 Personen
GOURMET UND MITTE	Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen	bis 48 Personen bis 40 Personen
STÄDTLI - GOURMET - MITTE	Lange Tischreihen Blocktische à 6-8 Personen	bis 120 Personen bis 72 Personen
AARESTÜBLI	Blocktisch Lange Tischreihen	bis 14 Personen bis 20 Personen

IMPRESSIONEN



Gourmetstübli



Gourmet-Mitte-Städtli



Städtli-Mitte-Gourmet



Städtlistube



Bankettsaal Hochzeit



Bankettsaal Silvesterparty



Bankettsaal Hochzeit



Bankettsaal Hochzeit



Unsere Banketträume können Ihren individuellen Wünschen angepasst werden. Buchen Sie Ihren Anlass früh genug, damit wir noch ausreichend Platz haben!

APEROVORSCHLÄGE

Früchtebowle je nach Saison à discrétion pro Person CHF 7.8
(Erdbeeren, Pfirsich, Ananas, Trauben, etc.)

Einen Auszug aus unserer Weinkarte finden Sie am Ende der Menüvorschläge.

APEROHÄPPCHEN

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	1.6
Rohe Gemüsestangen mit Dip im Gläsli	pro Stück	CHF	1.6
Blätterteiggebäck assortiert	pro Portion	CHF	3.6
Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse, Thon, etc.	pro Stück	CHF	3.4
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.5
Canapés (auf Baguette) Schinken, Salami, Thon, Käse, Sellerie, Ei Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatar	pro Stück pro Stück	CHF CHF	2.8 3.8
Pizza- und Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.8
Gefüllte Mini-Pastetli (z.B. mit Rindstatar, Thonmousse, Cantadou)	pro Stück	CHF	2.2
Yakitori-Pouletspiessli	pro Stück	CHF	2.6
Panierte Riesenkrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.6
Frittierte Frühlingsrollen vegan	pro Stück	CHF	1.9
Flammierte Riesenkrevetten	pro Stück	CHF	2.4
Käsespiessli mit Butterzopf	pro Portion	CHF	3.6
Früchtespiessli je nach Saison	pro Stück	CHF	2.4
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF	1.9



PAUSCHALE APEROVARIANTEN

al ponte Apero 1

(ab 10 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüestangen mit Dip, Snacks (Nüssli, Chips)

Preis pro Person CHF 16.5

al ponte Apero 2

(ab 10 Personen)

Schinkengipfeli und Käseküchlein
Assortierte Canapés nach Wahl
Antipasto (Oliven, Parmesanmöckli, Teufelshörnchen)
Yakitori-Pouletspiessli, Früchte- und Käsespiessli

Preis pro Person CHF 19.5

al ponte Apero 3

(ab 10 Personen)

Ciabatta gefüllt mit Schinken, Salami und Käse
Teufelshörnchen, Oliven und Parmesanmöckli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Mini-Pastetli gefüllt mit Thonmousse, Rindstatar und Cantadou
Focaccia mit Tomatensalsa
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
Tomaten-Basilikum-Crostini

Preis pro Person CHF 24.5

al ponte Apero 4

(ab 10 Personen)

Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte garniert
mit Butterzopf und Brot
Gemüse mit Dip
Früchtespiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Teufelshörnchen und Oliven

Preis pro Person CHF 29.5

Grosses Apero Riche

(ab 20 Personen)

Assortierte Partyküchlein (Pizza, Käse, Lauch)
Gemischtes Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli
Trendige Partybrötli mit verschiedenen Füllungen
Gemüse mit Dip und Früchtespiessli
Fleisch- und Käseplatte mit Butterzopf und Brot
Flammierte Riesenkrevetten, Saftige Pouletspiessli

Preis pro Person CHF 32.5



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs ab mindestens 10 Personen

Menü 1	Gemischter Salat an französischem Hausdressing * * *	CHF	9
	Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen) Bratenjus Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse * * *	CHF	26
	Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglace * * *	CHF	9
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	44 5
Menü 2	Grüner Salat an französischem Hausdressing * * *	CHF	8
	Rindschmorbraten al barolo Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29
	Hausgemachtes Caramelköpfl i garniert * * *	CHF	7
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	44 5
Menü 3	Variation von Blattsalaten mit Croûtons an Hausdressing * * *	CHF	8
	Kalbsrahmbraten von der Schulter mit Pilzen à la crème Butternudeln Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert * * *	CHF	10
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	47 5
Menü 4	Grüner Salat mit Speckwürfel und Croûtons an französischem Hausdressing * * *	CHF	10
	Tomatencremesuppe mit Rahmhaube * * *	CHF	8
	Schweinssteak mit sämiger Champignonrahmsauce Butternudeln Frisches Marktgemüse * * *	CHF	29
	Gebrannte Creme garniert * * *	CHF	8
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	55 5

Menü 5	Knackige Saisonsalate mit Ei an Hausdressing * * *	CHF	10
	Gemüsecremesuppe der Saison * * *	CHF	8
	Pouletgeschnetztes Casimir an rassisger Currysauce serviert im Reiring mit Früchtegarnitur * * *	CHF	27
	Mascarponecreme mit Waldbeeren * * *	CHF	9
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	54 5
Menü 6	Salatbouquet mit Nüssen und Birnen an Hausdressing * * *	CHF	11
	Kraftbrühe mit Sherry * * *	CHF	8
	Zartes Entrecôte «Café de Paris» Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	44
	Latte Macchiato von der Schokolade Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Dessertschaum und karamellisierten Apfelstückchen * * *	CHF	12
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	75 7
Menü 7	Knackiger Nüsslisalat mit Ei an französischem Hausdressing (Saison) * * *	CHF	10
	Tomatencremesuppe mit Rahmhaube * * *	CHF	8
	Kalbsgeschnetztes nach Zürcherart Butterrösti Frisches Marktgemüse * * *	CHF	39
	Apfelstrudel mit Vanillesauce * * *	CHF	11
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	68 6
Menü 8	Knackiger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons an italienischem Hausdressing (Saison) * * *	CHF	12
	Solothurner Weissweinsuppe * * *	CHF	9
	Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kräuter-Kartoffelpüree Frisches Marktgemüse * * *	CHF	40
	Duo vom Schokoladenmousse garniert * * *	CHF	11
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	72 7

Menü 9	Gemischter Salat an Hausdressing * * *	CHF	9
	Cremesüppchen-Duett Solothurner Weissweinsuppe und Curry-Karottensuppe * * *	CHF	11
	Rinds- und Schweinsfilet am Stück gebraten (auf einem Teller) mit Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	43
	Sorbetteller mit frischen Früchten * * *	CHF	11
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) Beilagen</i>	CHF + CHF	74 7
Menü 10	Saisonsalatbouquet mit gebratenen Riesenkrevetten an Balsamicodressing * * *	CHF	16
	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen * * *	CHF	8
	Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten mit Calvadosrahmsauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse * * *	CHF	46
	Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren * * *	CHF	13
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	83 7
Menü 11	Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamicodressing * * *	CHF	13
	Feine Cremesuppe der Saison * * *	CHF	8
	Schweinsfilet im Teig mit feinem Rotweinjus Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * *	CHF	36
	Panna Cotta mit warmen Beeren * * *	CHF	11
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	68 6
Menü 12	Italienischer Mischsalat an Balsamicodressing * * *	CHF	9
	Frische Kräuterschaumsuppe * * *	CHF	8
	Kalbs-Saltimbocca alla romana mit Marsalajus Safranrisotto und frisches Marktgemüse * * *	CHF	39
	Tiramisu „al ponte“ * * *	CHF	10
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	66 6

Menü 13	Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten	CHF	10
	an Balsamicodressing * * *		
	Gemüsecremesuppe der Saison	CHF	8
	* * *		
	Kalbs-Piccata Milanese		
Tomatenspaghetti Broccoli mit Mandeln * * *	CHF	39	
Waldbeerenparfait garniert	CHF	10	
* * *			
Menüpreis pro Person	CHF	67	
<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	+ CHF	6	
Menü 14	Saisonales Salatbouquet mit gebratenen Zanderstreifen	CHF	16
	an Balsamicodressing * * *		
	Curry-Karottensuppe	CHF	8
	* * *		
	Zarte Rindsentrecôtewürfel „Stroganoff“		
an rassisger Paprikarahmsauce serviert mit Tagliatelle und Broccoli * * *	CHF	40	
Vacherin Glacé-Torte (Erdbeer- und Vanilleglace)	CHF	10	
* * *			
Menüpreis pro Person	CHF	74	
<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	+ CHF	7	
Menü 15	Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF	12
	an französischem Hausdressing * * *		
	Kraftbrühe mit Sherry	CHF	8
	* * *		
	Châteaubriand - Zartes Rindsfilet im Ganzen gebraten		
mit Sauce Béarnaise Pommes Duchesse und frisches Marktgemüse * * *	CHF	54	
Dessertteller „al ponte“	CHF	15	
Süsse Köstlichkeiten * * *			
Menüpreis pro Person	CHF	89	
<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	+ CHF	7	
Menü 16	Knackiges Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen	CHF	16
	* * *		
	Creemesüppchen-Duett (Suppen-Duett nach Wahl)	CHF	11
	* * *		
	Roastbeef à l'anglaise mit Sauce Béarnaise		
Röstikroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	44	
Schokoladenmousse garniert	CHF	10	
* * *			
Menüpreis pro Person	CHF	81	
<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	+ CHF	7	

Vegetarische Hauptgänge zur Wahl

Variante 1	Vegetarisches Curry mit Gemüse Butterreis Früchtégarnitur	CHF	26
Variante 2	Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen an leichter Rahmsauce im Ofen mit Käse überbacken	CHF	26
Variante 3	Gebackener Käse Butterreis Frisches Marktgemüse	CHF	27
Variante 4	Gemüseschnitzel Tomatensauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse	CHF	27
Variante 5	Variationen vom Gemüsepiccata (Aubergine, Zucchetti, Kohlrabi) Tomatensauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse	CHF	28
Variante 6	Veganer Linsen-Eintopf Linsen, Gemüse, Kircherbsen, Kräuter, Tomatensauce	CHF	27

FESTLICHE MENÜVORSCHLÄGE

UNTER ANDEREM FÜR HOCHZEITEN



Gerne präsentieren wir Ihnen auch unsere separaten Hochzeitsvorschläge mit weiteren festlichen Menüs!

Festliches Menü 17	Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamicodressing * * *	CHF	13
	Rüebli-Ingwersuppe mit Currycroûtons * * *	CHF	8
	Seezungenröllchen an Champagnersauce Trockenreis * * *	CHF	16
	Zartrosa gebratenes Schweinsfilet am Stück mit Calvadosrahmsauce Butterspätzli Frisches Marktgemüse * * *	CHF	36
	Dessert-Trilogie „al ponte“ Schoggimousse, Panna Cotta, Mascarponecreme mit Waldbeeren * * *	CHF	13
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	86 <i>7</i>
Festliches Menü 18	Saisonale grüne Salate mit Ei, Croûtons und Kräutern an französischem Hausdressing * * *	CHF	10
	Cremesüppchen-Duett serviert mit Herz-Ravioli, Frühlingsrolle oder Riesenkrevette * * *	CHF	14
	Zweierlei Filets „al ponte“ <i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *		
	<i>2. Service</i> Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse <i>(Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet)</i> * * *	CHF	48
	Dessertteller „al ponte“ Süsse Köstlichkeiten * * *	CHF	15
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch (Schweinsfilet) und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	87 <i>7</i>

Festliches Menü 19	Gourmetteller „al ponte“	mit verschiedenen, kalten Köstlichkeiten * * *	CHF	16
	Cremesüppchen-Trio	Suppen-Trilogie nach Wahl * * *	CHF	14
	Les Trois Filets „al ponte“	<i>1. Service</i> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Frisches Marktgemüse * * *		
	Erfrischendes Melonensorbet mit Schaumwein	* * *	CHF	7
	<i>2. Service</i> Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce Tagliatelle Frisches Marktgemüse (Preis inkl. 1. Service mit Rinds- und Schweinsfilet) * * *		CHF	58
	Klassische Hochzeitstorte „al ponte“	Weiss überzogene Biskuittorte mit Himbeermousse und +Vanille-Panna-Cotta gefüllt * * *	CHF	10
	Menüpreis pro Person	<i>mit Nachservice Fleisch (Les Trois Filets) und Beilagen</i>	CHF + CHF	105 8
	Festliches Menü 20	Saisonales Salatbouquet mit Ei und Melonenschnitz an französischem Hausdressing * * *	CHF	12
	Frisches Tomatenschaumsüppchen	* * *	CHF	8
	Gebratenes Zanderfilet	auf Weissweinsauce mit Tomatenwürfeln serviert mit Trockenreis * * *	CHF	16
Rosa Grapefruitsorbet mit Prosecco oder Campari	* * *	CHF	7	
Zartes Kalbsnierstück im Ganzen gebraten	mit Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse * * *	CHF	46	
Dessertteller „al ponte“	Süsse Köstlichkeiten * * *	CHF	15	
Menüpreis pro Person	<i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF + CHF	104 7	

Festliches Menü 21

Kaltes Vorspeisenbuffet "al ponte"

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten, Franz. und Ital Salatsaucen, Fleischplatte mit Hauspastete, Trockenfleisch, Salami und Garnituren
Fischplatte mit Rauchlachs, Crevettencocktail und Forellenfilets
Kalte Köstlichkeiten - Tomatensalat mit Mozzarella, Rohschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Rindstartare und Antipasti al ponte

CHF 28

* * *

Zweierlei Filets „al ponte“

1. Service

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten
Frisches Marktgemüse

* * *

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

CHF 7

* * *

2. Service

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Tagliatelle
Frisches Marktgemüse
(Preis inkl. 1. Service mit Rindsfilet)

CHF 48

* * *

Hochzeitstorte

CHF 10

* * *

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 93
+ CHF 7

Italienisches Hochzeitsmenü 22

Antipasti fantasia - Italienischer Vorspeisenteller

Vitello Tonnato, Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Rohschinken, Salami, Coppa, Mariniertes Gemüse, Oliven, Parmesanmöckli

CHF 17

* * *

Tris di pasta - Lasagne, Penne all'arrabbiata, Ricotta-Tortellini mit Basilikumrahmsauce

CHF 18

* * *

Insalata mista

Gemischter Salat

CHF 9

* * *

Filetto di pesce con riso

Felchenfilet Zugerart mit Trockenreis

CHF 16

* * *

Sorbetto al limone (Zitronensorbet)

CHF 6

* * *

Arrosto di maiale e arrosto di vitello

Patate gratinate e contorno di verdura

Kalbs- und Schweinsbraten mit Bratenjus
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

CHF 29

* * *

Dessertbuffet (Süsse Köstlichkeiten ohne Käseplatte)

CHF 19

* * *

Hochzeitstorte mit Spumante

CHF 14

* * *

Menüpreis pro Person

mit Nachservice Fleisch und Beilagen

CHF 128
+ CHF 5

Italienisches Hochzeitsmenü 23	Melone con prosciutto crudo Melone mit Rohschinken * * *	CHF	14
	Zuppe „Romeo & Giulietta“ Cremesüppchen-Duett nach Wahl * * *	CHF	11
	Duetto di pasta Penne all'arrabbiata und Tagliatelle al salmone * * *	CHF	15
	Insalata verde con parmigiano Grüner Salat mit Parmesanspänen und Croûtons an Balsamicodressing * * *	CHF	9
	Sorbetto (Sorbet der Saison) * * *	CHF	6
	Anca di maiale e vitello con salsa di funghi Crocchette patate e contorno di verdura Kalbs- und Schweinshüftli mit Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten Frisches Marktgemüse * * *	CHF	38
	Buffet di dolci e torta nuziale Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte * * *	CHF	25
Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	118 <i>6</i>	
Italienisches Hochzeitsmenü 24	Antipasti-Buffer Vitello-Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Coppa, Salami Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchetti, Peperoni,...) Tomaten und Mozzarella, Oliven, Verschiedene Salate Forellenfilets mit Meerrettichschaum Diverse Saucen und Garnituren * * *	CHF	28
	Penne alla casalinga mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Rahm und Oregano * * *	CHF	13
	Hochzeits-Duett „al ponte“ <i>1. Service</i> Ganzes Kalbshüftli zartrosa gebraten auf rassigem Shirazjus Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse * * *	CHF	6
	Erfrischendes Melonensorbet * * *	CHF	6
	<i>2. Service</i> Ganzes Schweinshüftli gebraten mit Calvadosrahmsauce Tagliatelle und frisches Marktgemüse (Preis inkl. Kalbshüftli 1. Service) * * *	CHF	42
	Dessertbuffet „al ponte“ mit integrierter Hochzeitstorte und Spumante * * *	CHF	29
	Menüpreis pro Person <i>mit Nachservice Fleisch und Beilagen</i>	CHF <i>+ CHF</i>	118 <i>6</i>

UNSERE BUFFETVARIATIONEN

KLASSISCH ODER ITALIENISCH...

Festliches al ponte-Bufferet

HOTEL AL PONTE

Kaltes Vorspeisenbuffet

Rauchfischplatte mit Rauchlachs, Forellenfilets und Crevettencocktail
Fleischplatte mit Hauspastete, Salami, Trockenfleisch und Speck
Kalte Köstlichkeiten - Melone mit Rohschinken, Tomaten mit Mozzarella,
Vitello Tonnato und Rindscarpaccio, Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Warmes Buffet

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise
Glasierter Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Butternudeln
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Gebrannte Creme, Schoggimousse, Frischer Fruchtsalat,
Caramelflan, Glaces, Früchteflan, Saisonspezialitäten, Käseplatte

Preis pro Person CHF 92

(ab 35 Personen)

Italienisches Buffet



Italienisches Antipasti-Bufferet

Tomatensalat mit Mozzarella, Parmaschinken mit Melone
Mariniertes Gemüse (Peperoni, Champignons, etc.)
Coppa, Salami, Vitello Tonnato und Rindscarpaccio mit Parmesan
Forellenfilets mit Merrettichschaum, Oliven und Parmesanmöckli
Salatbuffet mit Gemüse- und Blattsalaten

* * *

Warmes Buffet

Brasato al barolo (Rindsschmorbraten)
Kalbspiccata Milanese
Risotto und Spaghetti
Frisches Marktgemüse

* * *

Dessertbuffet

Panna Cotta, Tiramisu, Torta della nonna,
Parfait der Saison,
Feine Cremen und Mousse,
Frischer Fruchtsalat
Gelati (3 Glacearomen nach Wahl)
Käseplatte

Preis pro Person CHF 88

(ab 35 Personen)

DESSERTBUFFETVARIATIONEN

... DIE DAS HERZ HÖHER SCHLAGEN LASSEN

Grosses Dessertbuffet „al ponte“

Zu allen Menüs bereiten wir Ihnen gerne ein herrliches, an Auswahl und Präsentation kaum zu übertreffendes Dessert- und Käsebuffet zu.

pro Person CHF 25
(ab 30 Personen)

Dessertbuffet (ohne Käseplatte)

Diverse süsse Köstlichkeiten wunderbar präsentiert

pro Person CHF 19
(ab 20 Personen)



WEINKARTE

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

Offene Weissweine	50cl
5dl Luins	CHF 23.5
5dl Johannisberg	CHF 26.5
5dl Epresses	CHF 27.5
5dl Yvorne	CHF 27.5
Offener Roséwein	50cl
5dl Leukersonne Valais AOC	CHF 26.5
Offene Rotweine	50cl
5dl Salvagnin	CHF 23.5
5dl Pinot Noir du Valais AOC	CHF 26.5
5dl Yvorne rouge AOC	CHF 27.5

Weissweine - Flaschenwein		75cl
Cuvée Louis-Bernard « al ponte » Valais AOC, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF	46
Chardonnay DOC Estrò, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF	40
Aubonne Grand Cru AOC « Wangerwy », Château d'Es Bons, Morges	CHF	46
Epesses Rocanel AOC, Obrist SA, Vevey	CHF	47
Aigle Les Murailles AOC, Badoux SA, Aigle	CHF	48
Yvorne Clos du Rocher AOC Grand Cru, Obrist SA, Vevey	CHF	54
Roséwein - Flaschenwein		75cl
Rosé Pigalle AOC Valais, Domaine du Mont d'Or, Sion	CHF	46
Rotweine - Flaschenwein		75cl
Valpolicella Ripasso DOC « al ponte », Gagliano Marcati, Veneto/Italia	CHF	46
Cabernet Sauvignon DOC Icòna, Agricola Astoria, Veneto/Italia	CHF	40
In Exelsis Rouge AOC – Parcelleire Vaud et Valais, Rolaz, Rolle	CHF	54
Pinot Noir de Terrasses Romandes AO « Wangerwy », Jean Vogel, Grandvaux	CHF	46
Epesses rouge Les Fleurines AOC, Obrist SA, Vevey	CHF	47
Yvorne La Bastide AOC, Obrist SA, Vevey	CHF	48
Aigle rouge Pourpre Monseigneur AOC, Badoux SA, Aigle	CHF	49
Syrah du Valais AOC, Les Larmes d'Héraclès, Cave Emery, Ayent/Sion	CHF	54
Merlot del Ticino DOC Riserva Speciale, Cantina Giubiasco, Giubiasco	CHF	49
Malanser Blauburgunder, Boner-Rasi, Malans	CHF	53
Châteauneuf-du-Pape AC, Domaine de la Solitude	CHF	78
Amarone della Valpolicella Classico DOC La Musa, Cantina Sociale Valp./Veneto	CHF	64
Feritas « al ponte » Rosso del Veneto IGT, Corte Alta, Veneto/Italia	CHF	57
Chianti Classico DOCG Villa Cerna, Agricola Villa Cerna, Toscana/Italia	CHF	46
Barbera d'Alba DOC Crocetta, Montanella, Piemont/Italia	CHF	52
Salice Salentino DOC Riserva, Cantele, Apulien/Italia	CHF	48
Primitivo IGP, Cantine Massimo Leone, Apulien/Italia	CHF	44
Figuero 4 Roble Ribera del Duero DO Crianza, García Figuero	CHF	52
Mimi Priorat D.O.Q., Porrera, Priorat/España	CHF	56
Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Shiraz, Australia	CHF	48
Schaumwein / Champagner		75cl
Prosecco brut	CHF	49
Champagne Nicolas Feuillatte brut	CHF	82

Änderungen vorbehalten.
Weitere Weine finden Sie in unserer grossen Weinkarte.

ALLGEMEINES

Apero	Ideen finden Sie auf den Seiten 5-6 oder in unseren speziellen Apero- und Stehlunch-Vorschlägen online.
Getränke Weine	Auf den Seiten 16-17 finden Sie einen Auszug aus unserem vielfältigen Angebot. Wir beraten Sie gerne.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche.
Kaffee Likörs	Ein ausgesuchtes Sortiment steht Ihnen zur Verfügung. Teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit.
Hochzeitstorte	Wird die Hochzeitstorte von extern angeliefert, so verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 3.50.
Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bestuhlungswünsche ein. Im grossen Bankettsaal verfügen wir über runde 8er-Tische.
Stuhlhussen	Stuhlhussen für die Bankettstühle stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für die Reinigung und Aufbereitung berechnen wir pro Stuhl CHF 8.00. Ausserdem können wir Ihnen lila Stuhlschleifen als Deko anbieten. Wir berechnen inklusive Montage pro Stuhl CHF 1.00.
Menüdruck	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten.
London-Taxi	Unser London-Taxi stellen wir nach Verfügbarkeit für alle Hochzeiten im grossen Bankettsaal ab mindestens 50 Personen kostenlos zur Verfügung. Unser Chauffeur holt Sie von der Kirche oder nach dem Apero ab und chauffiert Sie direkt auf die Tanzfläche im grossen Saal. Das London-Taxi mit unserem Chauffeur ist für die ersten drei Stunden kostenlos . (Abfahrt Chauffeur zum gewünschten Ort, Aufenthalt vor Ort, Fahrt ins Hotel al ponte) Bei kleineren Anlässen oder längeren Fahrten verrechnen wir für das London-Taxi mit unserem Chauffeur CHF 100.00 pro Stunde. Maximale Fahrstrecke pro Anlass 60 km . Bitte beachten Sie, dass das London-Taxi ein Oldtimer ist und aus dem Jahre 1971 stammt. Falls das Taxi nicht fahrbereit ist (Reparaturen, etc.), entsteht für das Brautpaar kein Ersatzanspruch. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Verlängerung | Freinacht Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten (24.00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag wie folgt:

24.00 - 02.00 Uhr	pro Stunde	CHF 125.00
02.00 - 04.00 Uhr	pro Stunde	CHF 250.00
04.00 - 05.00 Uhr	pro ½ Stunde	CHF 350.00

Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit.

Hotelzimmer Hotelzimmer für Ihre Gäste reservieren wir sehr gerne. Bitte reservieren Sie frühzeitig. Ihre Gäste erhalten Spezialkonditionen.

Feuerwerk | Himmels-Laternen Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern sowie das Steigenlassen von Himmelslaternen bedarf einer Bewilligung. Die Bewilligung muss bei der örtlichen Gemeindeverwaltung vom Veranstalter eingeholt werden.

Gemeinde Wiedlisbach, Hinterstädtli 13, 4537 Wiedlisbach
Tel +41 32 636 27 26, www.wiedlisbach.ch

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, brennenden Objekten, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern, etc. im Hotel nicht gestattet.

Parkplätze Genügend Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Preise Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2024. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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 1'000.00.

Raummiete | Mindestkonsumation Wir verrechnen grundsätzlich keine Raummieten. Während der Bankett-Hochsaison (d.h. an allen Samstagabenden vom 1. Mai bis 30. September) setzen wir jedoch bei Buchung des grossen Bankettsaales einen Mindestumsatz (Bankettumsatz inklusive Übernachtungen, exklusive Verlängerung/Blumendekoration) von CHF 7'500.00 voraus. Sollte dieser Umsatz nicht erreicht werden, so verrechnen wir die Differenz als Saalmiete.

Änderungen vorbehalten / Stand Januar 2024

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

STAND JANUAR 2024

1. ANZAHL TEILNEHMENDE | PERSONEN

Die definitive Teilnehmer- | Personenzahl muss uns bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen bis am Vortag des Anlasses, welche mehr als 5 % von der definitiv gemeldeten Teilnehmer- | Personenzahl abweichen, werden Ihnen in Rechnung gestellt. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Anzahl ist für uns verbindlich und wird definitiv verrechnet, auch wenn am Anlasstag weniger Personen teilnehmen. Bei einer höheren Teilnehmer- | Personenzahl wird die effektive Anzahl Personen verrechnet.

2. DETAILABSPRACHEN

Die Detailabsprache für Seminare, Sitzungen und Konferenzen muss bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemacht werden, bei Banketten bis 14 Tage vor dem Anlass. Die Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmende nicht alle Leistungen beziehen und/oder vorzeitig abreisen.

3. ANNULLATIONSKOSTEN FÜR ANLÄSSE WIE SEMINARE | TAGUNGEN | SITZUNGEN | PRÄSENTATIONEN | BANKETTE | HOCHZEITEN | ETC.

Wird ein definitiv bestätigter Anlass annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements, Verpflegungsleistungen, Menüpreise und Hotelzimmer wie folgt in Rechnung:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten bzw. CHF 500.00 bei grossen Anlässen Hochzeiten * |
| 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 |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Arrangements | Raummieten | Menüpreis x Personenzahl x Anzahl Tage

* Als Bestätigung für die definitive Reservation von grossen Anlässen und Hochzeiten erheben wir eine Akontozahlung in Höhe von CHF 500.00. Sollte der Anlass von Ihrer Seite danach storniert werden, so verfällt diese Anzahlung als Stornogebühr zu unseren Gunsten.

4. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN BIS MAX. 5 RESERVIERTE ZIMMER

Bei Zimmerannullationen bitten wir Sie, uns spätestens 48 Stunden vor vereinbarter Ankunft der Teilnehmenden Bescheid zu geben. Ansonsten verrechnen wir diese Reservation als No-Show. Ab 6 reservierten Hotelzimmern gelten die Zimmerannullationskosten für Gruppen unter Punkt 5. Zimmerreservierungen gelten bis 19.00 Uhr des Anreisetages als garantiert, ausser es sei eine andere Ankunftszeit vereinbart. Danach hat das Hotel das Recht, die Zimmer weiterzugeben.

5. ZIMMERANNULLATIONSKOSTEN FÜR GRUPPEN AB 6 RESERVIERTEN ZIMMERN

Bei Zimmerreservation für Gruppen ab 6 Hotelzimmern gelten folgende Annullationsbedingungen:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. bis 30 Tage vor der Ankunft | → keine Kosten |
| 2. 15 bis 29 Tage vor der Ankunft | → 50 % der vereinbarten Leistungen |
| 3. 7 bis 14 Tage vor der Ankunft | → 70 % der vereinbarten Leistungen |
| 4. 48 Std bis 6 Tage vor der Ankunft | → 90 % der vereinbarten Leistungen |
| 5. 0 bis 48 Stunden vor der Ankunft | → 100 % der vereinbarten Leistungen |

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Anzahl Zimmer x Anzahl Nächte x Zimmerpreis bzw. Arrangementpreis (Logement, Frühstück, Halb- und Vollpension)

6. RECHNUNGSSTELLUNG

Sie erhalten einige Tage nach Ihrem Anlass die Rechnung zugestellt. Diese ist rein netto innert 10 Tagen zu bezahlen.

7. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Beim Rechnungsversand für Beträge unter CHF 50.00 erheben wir zusätzlich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 5.00. Für den Rechnungsversand ins Ausland erheben wir einen Auslandfakturaschlag von CHF 15.00. Die Zahlungen sind vollständig zu leisten, allfällige Abzüge werden kostenpflichtig nachbelastet. Bei verspäteter Zahlung fallen Verzugskosten (Mahnsesen pro Mahnung CHF 20.00) und Verzugszinsen von 5 % ab dem Tag der Fälligkeit an. Gerichtsstand ist der Sitz unserer Firma.

8. VERSICHERUNG BEI DIEBSTAHL

Mitgebrachte Gästeeffekten, Wertgegenstände, Schulungsmaterial, EDV-Geräte, etc. sind bis zu einem Maximalbetrag von CHF 5'000.00 pro Ereignis bei Einbruchdiebstahl und Beraubung durch unsere Versicherung gedeckt. Darüber hinaus übernehmen wir keine Haftung. Der einfache Diebstahl ist nicht versichert.