

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN MIT SPARGELVARIATIONEN



Liebe Gäste

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






Servicezeiten

Bitte beachten Sie, dass wir von Montag bis Freitag am Mittag eine reduzierte Mittagskarte anbieten. Besten Dank für Ihr Verständnis.

APEROEMPFEHLUNGEN

Lillet mit Rhabarber (frisch fruchtig)	10
Lillet Rosé Rhabarbersirup Tonic Water Limette Rhabarber	
Cranberry-Spritz mit Rhabarber (alkoholfrei fruchtig leicht säuerlich)	8
Cranberrysirup Rhabarbersirup Tonic Water Limette Rhabarber	
Veneziano (fruchtig leicht bitter)	10
Aperol Prosecco Mineralwasser Orange	
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter)	8
Orangenlimonade Sanbitter Orange	

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Thunfisch-Sashimi auf Spargel-Carpaccio 	Vorspeise	19.5
Weisser Spargel Thunfisch	Hauptgang	29.5
Teriyaki-Sauce Couscous mit Kurkuma		
Weisse Spargelcremesuppe  		10.5
Aromatische Bärlauchschaumsuppe  		10.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 



laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer





WEISSE SPARGELN

Weisse Spargeln  	Ganze Portion	27
Neue Bratkartoffeln Sauce Hollandaise	Halbe Portion	20
... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken  		+ 8

HAUPTGERICHTE

Kalbskotelette mit Spargelrisotto 	44
Weissweinsrisotto weisser Spargel Natursafterl	
Emmentaler Lammvoressen 	34
Lamm Safransauce Weisser Spargel Kartoffelstampf	
Gebratene Maispoularde auf Spargel-Morchel-Ragout	34
Maispoularde Bärlauchspätzli Weisser Spargel Morcheln	
Zartes Rindsfilet "al ponte" 	54
Kräftiger Shirazjus Weisser Spargel Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	
Gebratenes Lachsfilet	38
Lachsfilet Noilly Prat-Sauce Neue Bratkartoffeln Weisser Spargel Sauce Hollandaise	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Mediterraner Ofenspargel  	28
Gebroter Spargel Oliven Cherry-Tomaten Pinienkerne Peperoniwürfel Frühlingszwiebeln Neue Bratkartoffeln Pesto	
Spargel-Risotto mit Morcheln  	29
Weissweinsrisotto weisser Spargel Morcheln junger Blattspinat	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

MENÜ

Thunfisch-Sashimi auf Spargel-Carpaccio

Weisser Spargel | Thunfisch
Teriyaki-Sauce | Couscous mit Kurkuma



Suppen-Duett

Weisse Spargelcremesuppe
Aromatische Bärlauchschaumsuppe



Rindsfilet „al ponte“

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Shirazjus
Weisser Spargel | Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln



Erdbeertörtli mit Sauerrahmglace

Erdbeeren | hausgemachte Sauerrahmglace



4-Gang-Menü 85

3-Gang-Menü 75



vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer



A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 9
Französisches  
oder italienisches Hausdressing    

Gemischter Salat 11
Französisches 
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Mozzarella  
Balsamicodressing
Vorspeise 15
Hauptgang 25

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing
Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar
Toast | Butter
Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   9.5

vegetarisch 




vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

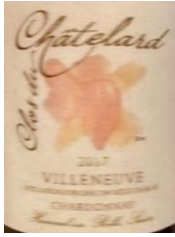
Panierte Schweinsschnitzel 	26
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnesssteller	29
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	mit Schweinssteak mit Pouletbrust 29
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 	37
Champignonrahmsauce Butterrösti	
Penne Alfredo	29
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen Champignon-Tomatenrahmsauce ein Hauch Chili	
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	41
Aarwangerer Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	34
Salzkartoffeln Tartaresauce	

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2016

Charles Rolaz, Rolle



Chardonnay

1 dl offen 75 cl Flasche

7.5

52

Brillante gelbe Robe mit grünen Reflexen. Sein feines Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Pfirsich, Aprikosen, Akazie und Rebenblüten. Im Gaumen entwickeln sich Noten von Zitrusfrüchten begleitet von mineralischen sowie Haselnuss- und Vanillenoten. Eine fabelhafte Harmonie mit langem Abgang. Sorgfältiger Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während 10 Monaten.



Domaine de Figuière AOP Première Blanc 2021

Famille Combard, Côte de Provence



Sémillon, Rolle

1 dl offen 75 cl Flasche

7.5

52

Das goldene Gewand dieses Weins erinnert an die Sonne in ihrer ganzen Pracht. Das Bouquet ist kraftvoll, mit Noten von weissen Blumen, Steinobst und Fenchel; eine Erinnerung an die Garrigue. Am Gaumen sauber, reichhaltig und weich mit einem frischen, anhaltenden Abgang.

ROTWEINE



Luisa Selección DOP Monastrell 2021

Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

1 dl offen 75 cl Flasche

6.6

46

Der Wein überzeugt von Anfang an mit wunderbaren Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Vanille und Kräutern. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, fruchtig und würzig. Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diesen spannenden spanischen Sommerwein, der fruchtig, leicht lieblich mit samtiger Eleganz im Abgang zu überzeugen weiss.



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT 2019

Corte Alta Fumane, Veneto



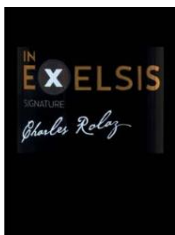
Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

1 dl offen 75 cl Flasche

8.2

57

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 im französischen Barrique und sechs Monate in der Flasche.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2020

Charles Rolaz, Rolle



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Garanoir, Gamaret, Galotta

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8

54

Schöne, stark granatfarbene 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. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Extrakt-Süsse. Sorgfältiger Ausbau in Eichenfässern während 9 Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Coupe Romanoff 🍃		12.5
Frische Erdbeeren Vanilleglace Schlagrahm		
Marinierte Erdbeeren 🍃		9.5
Mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm	+	2
Mini-Pancake 🍃		12.5
Mini-Pancakes Marinierte Erdbeeren Quark		
Erdbeertörtli mit Sauerrahmglace 🍃		12.5
Erdbeeren hausgemachte Sauerrahmglace		

DESSERTWEIN



Elixir vendange tardive

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 zu unseren Saisondesserts passt.

4 cl offen

37.5 cl Flasche

2018

7

49



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

vegetarisch 🍃

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer