

# A-LA-CARTE ANGEBOT

★★★  
**HOTEL AL PONTE**



## Servicezeiten Mittagskarte












Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

**Montag bis Freitag: 11.30 – 13.45 Uhr**

## APEROEMPFEHLUNGEN

<b>Winter Lillet</b> (fruchtig   süß)	10
Lillet Rosé   Mandarinsirup   Limettensaft   Tonic Water	
<b>Veneziano</b> (fruchtig   leicht bitter)	10
Aperol   Prosecco   Mineralwasser   Orange	

## SALATE | VORSPEISEN | SAISONSUPPE

<b>Grüner Salat</b>  	9
Französisches Hausdressing	
<b>Gemischter Salat</b> 	11
Französisches Hausdressing	
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>  	12.5
Französisches Hausdressing	
<b>Hüttensalat</b>	13.5
Nüsslisalat   Speck   Ei   Brotcroûtons   Französisches Hausdressing	
<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>  	Vorspeise 15.5 Hauptgang 25.5
Balsamicodressing	
<b>Knackige Saisonsalate</b>   <b>mit gebratenen Riesenkrevetten</b>	Vorspeise 19.5 Hauptgang 31.5
Balsamicodressing	
<b>Schweizer Rindfleisch-Tatar</b>	Vorspeise 19.5 Hauptgang 31.5
Toast   Butter	
<b>Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl</b>  	10.5

vegetarisch 




vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> 	26
Pommes frites	
<b>Schweinsrahmschnitzel</b>	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
<b>Fitnesssteller</b>	
Grüner und gemischter Salat   Kräuterbutter	
<b>mit Pouletbrust</b>	29
<b>mit Schweinssteak</b>	29
<b>Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris»</b> 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
<b>Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig</b>	34
Salzkartoffeln Tartaresauce	
<b>Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel</b>	39
Morchelrahmsauce Butterspätzli   Frisches Wintergemüse	
<b>Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse</b> 	27
Leichte Rahmsauce Im Ofen mit Käse überbacken	

## ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS



**Luisa Selección DOP Monastrell**

Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

2023

1 dl offen

6.6

75 cl Flasche

46

Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom spanischen Weingut Bodegas Alceño mit Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert. Der Wein überzeugt mit wunderbaren Aromen von Kirschen, Brombeeren und Vanille. Am Gaumen sehr ausdrucksstark. Ein spannender Wein mit Nachhall und fruchtig samtiger Eleganz.



### SCHENKEN. ERLEBEN. GENIESSEN.

Mit unseren Gutscheinen liegen Sie immer richtig.  
Dank **print@home** erhalten Sie den Gutschein  
direkt als PDF zum Selbstaussdrucken!



vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer