

WINTERGERICHTE

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

| | |
|---|----|
| Winter Lillet (fruchtig süß) | 10 |
| Lillet Rosé Mandarinensirup Limettensaft Tonic Water | |
| | |
| Hugo (fruchtig süß) | 10 |
| Prosecco mit Holunderblütsirup Mineralwasser Limette Pfefferminze | |
| | |
| Veneziano (fruchtig leicht bitter) | 10 |
| Aperol Prosecco Mineralwasser Orange | |
| | |
| Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) | 8 |
| Orangenlimonade Sanbitter Orange | |

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

| | | | |
|---|-----------|------|--|
| Nüsslisalat mit Ei ☺ ☺ | | | |
| Französisches Hausdressing | Vorspeise | 12 | |
| | Hauptgang | 21 | |
| | | | |
| Hüttensalat | | | |
| Nüsslisalat Speck Ei Brotcroûtons | Vorspeise | 13.5 | |
| Französisches Hausdressing | Hauptgang | 22.5 | |
| | | | |
| Kartoffelpuffer mit hausgebeiztem Lachs ☺ | | | |
| Honig-Senf-Sauce | Vorspeise | 18.5 | |
| | Hauptgang | 28.5 | |
| | | | |
| Karamellisierte Blumenkohlsuppe mit Speck-Espuma ☺ | | | |
| | | 10.5 | |
| | | | |
| Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube ☺ ☺ | | | |
| | | 10.5 | |

vegetarisch ☺

vegan ☺

glutenfrei ☺

laktosefrei ☺

HAUPTGERICHTE

Gebratener Zander ☺

Kartoffel-Püree mit Meerrettich und Apfel
Wintergemüse



38

Gebratenes Lammentrecôte ☺

Rotweinjus
Kartoffel-Bordüre mit Meerrettich und Apfel
Speckbohnen

44

Barbarie Entenbrust ☺ ☻

Orangen Pfeffer-Sauce
Kartoffel-Taler
Wintergemüse

42



Rindsfiletwürfel

Whiskysauce
Butterspätzli
Wintergemüse

52

Schweinsfilet ☺

Calvados-Sauce
Bratkartoffeln
Dreierlei Rüebli

38



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Geträufelte Kartoffelgnocchi ☺

Frittierte Rucola



27

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse ☺

Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

26

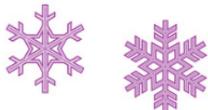
vegetarisch ☺

vegan ☺

glutenfrei ☺

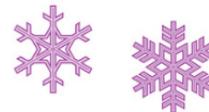
laktosefrei ☺

WINTER MENÜ



Hüttensalat

Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotcroûtons
Französisches Hausdressing



Winterliches Suppen-Duett ☀⊗

Blumenkohlsuppe mit Speck-Espuma
Solothurner Weissweinsuppe



Rindsfilet «al ponte» ☀⊗⊗

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Rotweinjus
Röstkroketten
Frisches Wintergemüse



Apfel-Panna Cotta 🍎

mit Eierlikörmousse



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

Vorspeise
Hauptgang

15

Balsamicodressing

25

Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten

Vorspeise
Hauptgang

19.5

Balsamicodressing

31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar

Vorspeise
Hauptgang

19.5

Toast | Butter

31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry

9.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

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

FISCHGERICHT

| | |
|---|----|
| Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig | 34 |
| Salzkartoffeln | |
| Tartaresauce | |

vegetarisch 

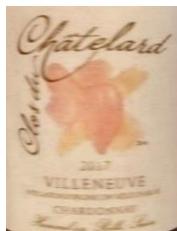
vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEIN



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2017 7.5 52
Charles Rolaz, Rolle Chardonnay

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.

ROTWEINE



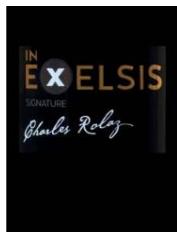
Luisa Selección DOP Monastrell 2020 6.6 46
Bodegas Alceño, Jumilla Monastrell

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 8.2 57
Corte Alta Fumane, Veneto Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina Veronese, Rondinella

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 2019 7.8 54
Charles Rolaz, Rolle Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Garanoir, Gamaret, Galotta

Schöne, stark granatfarbene Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feine Röst-noten. 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.



Passione "al ponte" 2020 12.3 86
Famiglia Lavagnoli, Pigozzo|Verona Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Das Weingut Lavagnoli aus dem Valpolicella hat uns die Möglichkeit gegeben, einen Teil seiner Produktion zu unserem eigenen Wein entstehen zu lassen. Für die limitierte Auflage von 90 Flaschen ist der Wein unter dem Namen Passione entstanden. Die Trauben wurden nach der Ernte während vier Monaten getrocknet, ehe sie weiterverarbeitet wurden. Danach wurde der Wein während 14 Monaten in französischen Eichenholzfässern und sechs Monate in der Flasche ausgebaut.

Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe; ein intensives Bouquet von Marmelade, Marzipan und Dörrfrüchten verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Mit seinem vollen, edlen Körper, seiner Vielschichtigkeit und Finesse, ist der Wein langanhaltend und ein sehr gehaltvoller Wohlgenuss (17 Vol.-%).

Wir sind stolz auf unseren festlichen Hauswein und freuen uns auf Ihr Feedback.

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|------|
| Apfel-Tiramisu  | 12.5 |
| Tiramisu mit gebackenem Apfel | |
| Apfel-Panna Cotta mit Eierlikörmousse  | 12.5 |
| Panna Cotta Eierlikörmousse | |
| Caramba-Split im Kafi Fertig-Glas (dr Chalet-Hit)  | 9.5 |
| Vanille- und Caramelglace Bananenscheiben Meringue Schlagrahm Caramel- und Schokoladensauce | |
| Coupe Nesselrode  | 13 |
| Vermicelles Vanilleglace Meringue Schlagrahm | |
| Vermicelles mit Schlagrahm  | 10 |
| Vermicelles Meringue Schlagrahm | |
| Berner Käseteller (alles Kuhmilch)  | 18.5 |
| Wangerli Weichschimmelkäse Schangnauer Bergblütenzauber Eiger Bergsteiger Wangener Sonnenkönig Rikli-Käse | |

DESSERTWEIN



Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle

4 cl offen

37.5 cl Flasche

2018 7

49

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.



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

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 