

WILDSPEZIALITÄTEN



Servicezeiten

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

APEROEMPFEHLUNGEN

Veneziano

Aperol | Prosecco
Mineralwasser | Orangenschnitz

CHF 9.50

Hugo

Prosecco mit Holunderblütensirup | Mineralwasser
Limettenschnitz | Pfefferminz

CHF 9.50

Marito

Marito (Likör aus Zitrone, Melisse und Schweizer Kräutern)
Mineralwasser | Zitrone

CHF 9.50

KALTE VORSPEISEN

Nüsslialat mit Ei

Französisches Hausdressing

CHF 10.50

Nüsslialat Jägerart

Speck | Champignons | Brotcroûtons
Italienisches Hausdressing

CHF 12.50

Nüsslialat mit Wildschweinrohschinken, Birnen und Nüssen

Feines Preiselbeerdressing

CHF 16.50

SAISONALE SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl

CHF 9.50

Kräuterschaumsüppchen mit Tomaten-Pizzacroûtons

CHF 9.50

HAUPTGERICHTE

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

CHF 38.50

Hausgemachte Spätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Hirschpfeffer Jägerart

CHF 28.50

Hausgemachte Spätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Wildschweinfilet im Schwarzwälder Schinken gebraten

CHF 35.50

Kräftige Wildrahmsauce
Schupfnudeln
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Hirschentrecôte mit Pilzkruste überbacken

CHF 38.50

Feine Cognac-Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Herbstteller AL PONTE

CHF 25.50

Hausgemachte Spätzli | Schupfnudeln
Rotkraut | Rahmwirz
Marroni | Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse

CHF 24.50

Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

AL PONTE - HERBSTSPEZIALITÄTEN

AL PONTE Jagdteller

CHF 42.50

Entrecôte vom Rehrücken und Hirsch zartrosa gebraten
Kräftige Wildrahmsauce
Schupfnudeln | Rahmwirz | Rotkraut
Marroni | Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

Rindsfilet AL PONTE

CHF 49.50

Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

WILD - MENÜ

Nüsslisalatbouquet mit Wildschweinrohschinken, Birnen und Nüssen

Feines Preiselbeerdressing



Wildes Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe und Kräuterschaumsuppe



AL PONTE Jagdteller

Entrecôte vom Rehrücken und Hirsch zartrosa gebraten
Kräftige Wildrahmsauce
Schupfnudeln | Rahmwirz | Rotkraut
Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Warme Rotweinzwetschgen

Hausgemachte Apfelzimtglace



4-Gang-Menü CHF 72.00

3-Gang-Menü CHF 64.00

A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat CHF 8.50
Französisches
oder italienisches Hausdressing

Gemischter Salat CHF 9.50
Französisches
oder italienisches Hausdressing

Tomatensalat mit Mozzarella Vorspeise CHF 13.50
Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

**Knackige Saisonsalate
mit gebratenen Riesenkrevetten** Vorspeise CHF 18.50
Balsamicodressing Hauptgang CHF 28.50

Schweizer Rindfleisch-Tatar Vorspeise CHF 19.50
Toast | Butter Hauptgang CHF 29.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry CHF 8.50

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl CHF 9.50

Kräuterschaumsüppchen mit Tomaten-Pizzacroütons CHF 9.50

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites		CHF 24.50
Schweinsrahmschnitzel Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln		CHF 25.50
Fitnesssteller Verschiedene Gemüse- und Blattsalate Kräuterbutter	mit Schweinssteak mit Pouletbrust	CHF 26.50 CHF 26.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Champignonrahmsauce Butterrösti		CHF 35.50
Zartes Rindsentrecôte Kräuterbutter Röstikroketten Frisches Marktgemüse		CHF 42.50
Kalbs-Cordon bleu « al ponte » Jura-Beinschinken Aarwangerer Mammutkäse Pommes frites Frisches Marktgemüse		CHF 38.50

FISCHGERICHT

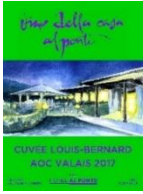
Eglifilets im Backteig knusprig frittiert Frittierte Eglifilets Knuspriger Backteig Salzkartoffeln Tartaresauce		CHF 30.50
--	--	-----------

VEGETARISCHES GERICHT

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse Leichte Rahmsauce Im Ofen mit Käse überbacken		CHF 24.50
--	--	-----------

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEINE



Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais

2018 1dl offen 75cl Flasche
CHF 6.40 CHF 44.50

Cave Emery | Ayent | Sion



Petite Arvine | Chasselas | Pinot Blanc

Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis!

Château de Trévelin Altesse Grand Cru AOC

2018 CHF 6.90 CHF 48.50



Famille Chamorel, Aubonne



Altesse

Strohgelbe Farbe; komplexe, aromatische Nase von Pfirsich und Mango. Am Gaumen fruchtige Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen. Gute Struktur mit einem leicht salzigen Abgang. Aktuell gibt es nur vier Schweizer Winzer, die die seltene Altesse-Traube anbauen. Ernte und Auslese von Hand, damit die Beeren unversehrt bleiben. Sanfte Pressung, Ausbau auf Feinhefe in Barriques, leichte Filtrierung. Ein sehr interessanter Weisswein vom Genfersee. Eine echte Schweizer Rarität!

ROTWEINE



Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“

2017 1dl offen 75cl Flasche
CHF 6.40 CHF 44.50

Gagliano Marcati, Veneto



Corvina | Rondinella

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. Ein al ponte Klassiker!



In Exelsis Rouge - Parcelleire Vaud et Valais

2017 CHF 7.50 CHF 52.50

Charles Rolaz, Rolle



Cabernets | Galotta | Garanoir | Gamaret

Schöne, stark granatfarbene Robe. In der Nase intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feinen Röstnoten. Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Lang anhaltender Abgang mit angenehmer Extraktsüsse. Der ideale Begleiter zu unseren Saisongerichten. Lieblingswein von Sascha Binggeli!



Amarone Classico DOC La Musa

2016 CHF 9.00 CHF 63.00

Cantina Sociale Valpolicella



Corvina | Corvinone | Rondinella

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.



Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT

2017 CHF 7.90 CHF 55.50

Corte Alta Fumane, Veneto



Corvina | Rondinella | Cabernet Sauvignon | Merlot

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.

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Marronimousse im Baumkuchenmantel CHF 12.50
Karamellisierte Apfelstückchen

Warme Rotweinzwetschgen CHF 12.50
Hausgemachte Apfelzimtglace

Coupe Nesselrode CHF 12.50
Vermicelles | Vanilleglace
Meringue | Schlagrahm

Vermicelles mit Schlagrahm CHF 8.50
Vermicelles | Meringue | Schlagrahm

DESSERTWEIN



Château Bastor-Lamontagne AOC 2015 CHF 5.60 4cl offen 37.5cl Flasche CHF 36.50
Sauternes AC



Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

Strohgelbe Farbe mit lindengrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von weissen, reifen Früchten (Birne), begleitet von einer schönen, blumigen Frische. Im Gaumen rund, delikater und lebhaft, mit Aromen exotischer Früchte (Mango), gefolgt von Grapefruitnoten. Lang anhaltendes, leicht edelholzbetontes, mineralisches Finale. Ein Genuss...



Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?

Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.