

# FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN MIT SPARGELVARIATIONEN



## Servicezeiten

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

## APEROEMPFEHLUNGEN

<b>Frühlingsapero</b> Prosecco mit Erdbeersirup	CHF	8.50
<b>Veneziano</b> Aperol mit prickelndem Prosecco, Mineralwasser und Orangenschnitz	CHF	9.50
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limettenschnitz und Pfefferminz	CHF	9.50

## KALTE VORSPEISE UND SUPPEN

<b>Hausgemachte Spargel-Lachsterrine</b> serviert auf Tomaten-Ruccolasalat an Bärlauchvinaigrette	CHF	16.50
<b>Weisse Spargelcremesuppe</b> mit Kräutercroûtons	CHF	9.50
<b>Aromatische Bärlauchschaumsuppe</b> mit Parmesanchip	CHF	9.50

## WEISSE SPARGELN

<b>Frische Weisse Spargeln mit Neuen Bratkartoffeln</b> serviert mit Sauce Hollandaise	<b>Ganze Portion</b>	CHF	26.50
	<b>Halbe Portion</b>	CHF	18.50
<b>.... mit Rohschinken oder gekochtem Schinken</b>	+	CHF	8.50

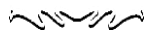
# HAUPTGERICHTE

<b>Schweinsfilet "Printemps"</b> Geschnetzeltes vom Schweinsfilet mit weissen Spargeln, buntem Frühlingsgemüse und leichter Rahmsauce serviert mit Tagliatelle	CHF 36.50
<b>Gebratener Schweizer Bachsaibling</b> serviert auf Spargel-Radieschenragout Ofenkartoffel mit Bärlauchdip	CHF 36.50
<b>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</b> auf Erdbeer-Pfeffersauce Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln	CHF 36.50
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln	CHF 37.50
<b>Rindspillard "Primavera"</b> Paillard vom Rindsentrecôte mit weissen Spargeln und Sauce Hollandaise Gnocchi geschwenkt in Bärlauch und Frühlingszwiebeln	CHF 38.50
<b>Mediterraner Ofenspargel</b> Gebakener Spargel mit Oliven, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Peperoniwürfel und Frühlingszwiebeln serviert mit Ofenkartoffel und Bärlauchdip	CHF 25.50
<b>Spargelravioli in Butter geschwenkt</b> mit Cherrytomaten, Spinat und Parmesan	CHF 23.50

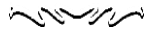
# FRÜHLINGSMENÜ

## **Hausgemachte Spargel-Lachsterrine**

serviert auf Tomaten-Ruccolasalat  
an Bärlauchvinaigrette



## **Aromatische Bärlauchschaumsuppe**



## **Rindsfilet „AL PONTE“**

Zartes Rindsfilet  
auf kräftigem Shirazjus  
Röstikroketten  
Frisches Marktgemüse



## **Erdbeer-Tiramisu**



4-Gang-Menü CHF 74.00

3-Gang-Menü CHF 66.00



# A-LA-CARTE TRADITIONELL

## KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

**Grüner Salat** CHF 8.50  
an französischem  
oder italienischem Hausdressing

**Gemischter Salat** CHF 9.50  
an französischem  
oder italienischem Hausdressing

**Tomatensalat mit Mozzarella** Vorspeise CHF 13.50  
an rassicem Balsamicodressing Hauptgang CHF 23.50

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

**Rindfleisch-Tartare** Vorspeise CHF 19.50  
mit Cognac verfeinert Hauptgang CHF 29.50  
Toast und Butter

## SUPPEN

**Kraftbrühe mit Sherry** CHF 8.50

**Weisse Spargelcremesuppe** mit Kräutercroûtons CHF 9.50

**Aromatische Bärlauchschaumsuppe** mit Parmesanchip CHF 9.50

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites	CHF 24.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln	CHF 25.50
<b>Fitnesssteller</b> mit verschiedenen Salaten garniert und Kräuterbutter	mit Schweinssteak CHF 26.50 mit Pouletbrust CHF 26.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart</b> serviert mit Butterrösti	CHF 35.50
<b>Zartes Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter serviert mit Röstikrokette und frischem Marktgemüse	CHF 42.50
<b>Kalbs-Cordon bleu « al ponte »</b> Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	CHF 38.50

## FISCHGERICHT

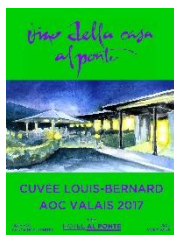
<b>Eglifilets im Backteig knusprig frittiert</b> serviert mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	CHF 30.50
--	-----------

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Mediterraner Ofenspargel</b> Gebackener Spargel mit Oliven, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Peperoniwürfel und Frühlingszwiebeln serviert mit Ofenkartoffel und Bärlauchdip	CHF 25.50
<b>Spargelravioli in Butter geschwenkt</b> mit Cherrytomaten, Spinat und Parmesan	CHF 23.50

# WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

## WEISSWEIN



1dl offen 75cl Flasche  
**Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2017** CHF 6.40 CHF 44.50  
 Cave Emery, Ayent/Sion  Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

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

## ROTWEINE



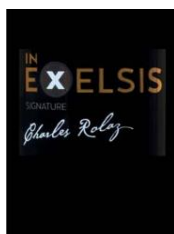
1dl offen 75cl Flasche  
**Valpolicella Ripasso DOC „al ponte“** 2016 CHF 6.40 CHF 44.50  
 Gagliano Marcati, Veneto  Corvina, Rondinella


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.



1dl offen 75cl Flasche  
**Feritas "al ponte" Rosso del Veneto IGT** 2015 CHF 7.90 CHF 55.50  
 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 in französischem Barriques und sechs Monate in der Flasche.



1dl offen 75cl Flasche  
**In Exelsis Rouge** - Parcellaire Vaud et Valais 2016 CHF 7.50 CHF 52.50  
 Charles Rolaz, Rolle  Cabernet, Merlot, Garanoir, Gamaret

Schöne, stark grantfarbene 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. Lang anhaltender Abgang mit angenehmer Extraktösse. Der ideale Begleiter zu den festlichen Gerichten.



1dl offen 75cl Flasche  
**Amarone Classico DOC La Musa** 2015 CHF 9.00 CHF 63.00  
 Cantina Sociale Valpolicella  Rondinella, Corvina, Corvinone

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.

# SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

<b>Coupe Romanoff</b>		CHF	12.50
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm			
<b>Marinierte Erdbeeren</b>		CHF	8.50
mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm			
	+	CHF	2.00
<b>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</b>		CHF	11.50
<b>Flüssiges Schokoladenkuchlein</b>	(15 Min. Zubereitungszeit)	CHF	13.50
serviert mit Vanilleglace und geeistem Rhabarbersüppchen			
<b>Feiner Käseteller</b>		CHF	16.50
mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur			

## 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.

4cl offen

37.5cl Flasche

2008 CHF 5.80

CHF 38.50



Möchten Sie einen feinen Coupe geniessen?

Dann präsentieren wir Ihnen gerne unsere Glacekarte.