

SOMMERKARTE



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

Sarti Spritz (frisch fruchtig prickelnd) Sarti Rosa (italienischer Aperitif aus sonnengereiften sizilianischen Blutorangen) Prosecco Limette	10
Lillet Wild Berry (fruchtig süss) Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Waldbeeren	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	10
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Orangenlimonade Sanbitter Orange	8

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Tomatencremesuppe   mit gezupftem Büffelmozzarella		10.5
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	19.5 31.5
Schweizer Rindfleisch-Tatar Toast Butter	Vorspeise Hauptgang	19.5 31.5
Tomatensalat mit Büffelmozzarella   Balsamicodressing	Vorspeise Hauptgang	15.5 25.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

AL PONTE - SOMMERHITS

Vitello Tonnato  	27
Gebratenes, hauchdünn geschnittenes Kalbshüftli Thonsauce Zwiebeln Kapern	
<i>....auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ 5.5
Lauwarmer Pouletsalat «Florida»  	29
Lauwarmer Schweizer Pouletbruststreifen Cocktailsauce Früchtegarnitur	
<i>....auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ 5.5
Schweizer Lachsforellenfilet	38
Orangen-Pfeffer-Sauce Mediterranes Gemüse Tomaten Pinienkerne Bratkartoffeln	
Kalbskotelett «Mailänder Art»	45
Paniertes Kalbskotelett Tomaten-Tagliatelle Mediterranes Gemüse	
Gelbes Thai-Curry mit Poulet   	30
Gelbes Curry Schweizer Pouletbruststreifen Ananas Nüsse Gemüsestreifen Jasminreis	

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Veganes Thai-Curry mit Gemüse und Kichererbsen     	28
Gelbes Curry Saisongemüse Kichererbsen Ananas Nüsse Jasminreis	
Hausgemachter Ratatouille-Strudel 	28
Ratatouille-Strudel Kräuter-Dip Bratkartoffeln	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

FITNESSTELLER

Gemischte Sommersalate mit erfrischender Früchtegarnitur und würziger Kräuterbutter



... mit Schweizer Lachsforellenfilet	38
... mit Schweinssteak	29
... mit Pouletbrust	29
... mit Kalbskotelett «Mailänder Art»	45
... mit hausgemachtem Ratatouille-Strudel	28
... mit gebackenen Eglifilets	34

SOMMER - MENÜ

Tomatencremesuppe  
mit gezipftem Büffelmozzarella

Ananas-Sorbet  
Prickelnder Prosecco

Rindsfilet «al ponte»  
Zartes Rindsfilet
Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

Chocolate Chip Cookie 
mit Vanilleglace

4-Gang-Menü 79
3-Gang-Menü 69

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

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 Büffelmozzarella   15.5
Balsamicodressing Vorspeise
Hauptgang 25.5

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten 19.5
Balsamicodressing Vorspeise
Hauptgang 31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar 19.5
Toast | Butter Vorspeise
Hauptgang 31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   9.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 	26
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Finessteller	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	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEINE



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2022

1 dl offen 75 cl Flasche

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 zehn Monaten.



Pinot Grigio Vendemmia DOP

2024 6.9 48

Tunella, Premariacco Friuli

 Pinot Grigio

Der Tunella Pinot Grigio DOP zeigt sich in einem hellen Strohgelb und verführt mit einem intensiven Duft von Akazienblüten, warmem Brot und reifen tropischen Früchten. Diese Aromen setzen sich im Gaumen fort und werden von delikaten Hefenoten begleitet. Ein eleganter und körperreicher Weisswein der mit seinem Charakter zu überzeugen weiss.

ROSÉWEIN



Figuière Rosé Méditerranée IGP

2021 6.6 46

Fam. Combard St André de Figuière

 Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

Ein frischer Roséwein aus der Provence. Lachsfarben im Glas; intensive Nase mit Noten von Pfirsich, Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen verwöhnt der samtig würzige Rosé mit Kumquat-Noten. Herrlich leichter Sommerwein mit erfrischend fruchtigem Finale. Ein Schluck und Sie sind direkt am Mittelmeer. Das Weingut liegt in Meeresnähe zwischen Marseille und Saint-Tropez.

ROTWEINE



Luisa Selección DOP Monastrell

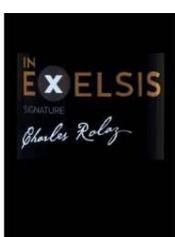
1 dl offen 75 cl Flasche

2023 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.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2022

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8 54

Charles Rolaz, Rolle

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garanoir, Gamaret, Galotta

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 neun Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Coupe Romanoff 🍃		12.5
Frische Erdbeeren Vanilleglace Schlagrahm		
Marinierte Erdbeeren 🍃		9.5
mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm		+ 2
Chocolate Chip Cookie 🍪		11.5
mit Vanilleglace		
Crema Catalana 🍃		12.5
mit marinierten Erdbeeren		

MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

Mini-Schoko-Traum 🍪



Eine Kugel Schokoladenglace | Meringue
Karamellierte Baumnüsse | Schlagrahm

7.5

Mini-Malibu-Traum 🍃 🍹



Eine Kugel Ananassorbet | Ananaswürfel
Geröstete Kokosraspel | Malibu Likör

7.5

DESSERTWEIN

4 cl offen

37.5 cl Flasche



Elixir vendange tardive

Hammel, Rolle

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.

vegetarisch 🍃

vegan 🍃

glutenfrei 🍃

laktosefrei 🍃

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer