

WILDSPEZIALITÄTEN



Servicezeiten grosse Speisekarte

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

Montag bis Samstag: 18.00 – 21.30 Uhr, Samstag: 11.30 – 13.45 Uhr

Mittags (Mo-Fr) bieten wir eine reduzierte Mittagskarte an. Besten Dank für Ihr Verständnis.

APEROEMPFEHLUNGEN

Lillet Wild Berry (fruchtig süss) Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Waldbeeren	10
Hugo (fruchtig süss) Prosecco mit Holunderblütensirup Mineralwasser Limette Pfefferminze	10
Veneziano (fruchtig leicht bitter) Aperitivo Prosecco Mineralwasser Orange	10
Aperitivo Spritz Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter) Alkoholfreier Prosecco & Aperitivo Mineralwasser Orange	9

KALTE VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei   Französisches Hausdressing	Vorspeise Hauptgang	12.5 21.5
Nüsslisalat Jägerart  Speck Champignons Brotcroûtons Italienisches Hausdressing	Vorspeise Hauptgang	14.5 24.5
Kürbis-Carpaccio mit Nüsslisalatbouquet     Nüsse Kerne Feigen Preiselbeeren Apfeldressing Eierschwämmli	Vorspeise Hauptgang	16.5 26.5
Hausgemachte Wildterrine  Wildterrine Eierschwämmli-Salat Rotes Zwiebelkonfit	Vorspeise Hauptgang	18.5 28.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

SAISONALE SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl 🌿 ☒ 10.5

Pilzcremesuppe mit Landrauschschinken-Chip ☒ 10.5

HAUPTGERICHTE

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce 39

Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Hirschpfeffer Jägerart 33

Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Rosa gebratenes Hirschfilet 48

Cognac-Wildrahmsauce
Hausgemachte Eierschwämmli-Ravioli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Saltimbocca vom Wildschwein-Entrecôte 38

Kräftiger Rotweinjus | Serviettenknödel
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Vegetarischer Herbstteller «al ponte» 🌿 27

Butterspätzli | Serviettenknödel
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Veganer Herbstteller auf Anfrage möglich 🌿 ①

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse 🌿 26

Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

vegetarisch 🌿

vegan ①

glutenfrei ☒

laktosefrei ②

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

AL PONTE - HERBSTSPEZIALITÄTEN

Wild-Duett «al ponte»

46

Medaillons vom Rehschnitzel und Hirschfilet
Wildrahmsauce
Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

Rindsfilet «al ponte»

55

Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

WILD - MENÜ

Kürbis-Carpaccio mit Nüsslisalatbouquet

Nüsse | Kerne | Feigen | Preiselbeeren
Apfeldressing | Eierschwämmli



Wildes Suppen-Duett

Kürbisschaumsuppe | Pilzcremesuppe



Wild-Duett «al ponte»

Medaillons vom Rehschnitzel und Hirschfilet
Wildrahmsauce
Butterspätzli | Rotkraut
Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren



Zwetschgen-Tiramisu

Zwetschgenkompott | Mascarponecreme | Löffelbiskuit



4-Gang-Menü 80

3-Gang-Menü 70

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 9.5
Französisches  
oder italienisches Hausdressing    

Gemischter Salat 12.5
Französisches 
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Büffelmozzarella   16.5
Balsamicodressing Hauptgang 26.5

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar 19.5
Toast | Butter Hauptgang 32.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry   10

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 	27
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	28
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnesssteller	30
Grüner und gemischter Salat	mit Schweinssteak
Kräuterbutter	mit Pouletbrust
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 	38
Champignonrahmsauce Butterrösti	
Penne Alfredo	30
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen Champignon-Tomatenrahmsauce ein Hauch Chili	
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikroketten Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	42
Aarwangener Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	35
Salzkartoffeln Tartaresauce	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

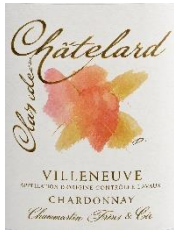
laktosefrei 

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 2024

1 dl offen 75 cl Flasche

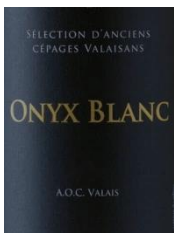
7.5 52

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.



Onyx Blanc AOC Valais

1 dl offen 75 cl Flasche

2024 7.2 50

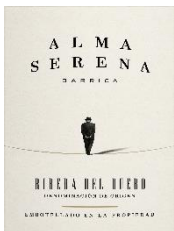
Cave Emery, Ayent



Heida, Chardonnay, Petite Arvine, Malvoisie

Ein verführerisches Aroma exotischer Früchte, ergänzt durch zarte Nuancen von Walnüssen. Diese harmonische und komplexe Assemblage beeindruckt mit einer erfrischenden, gut integrierten Säurestruktur und einem anhaltenden Abgang. Perfekt für Geniesser, die Tiefe und Eleganz schätzen.

ROTWEINE



Ribera del Duero Alma Serena Barrica

1 dl offen 75 cl Flasche

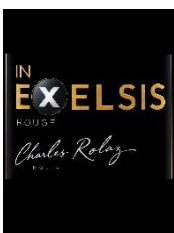
2022 7.8 54

Bodegas Peñafiel | España



Tempranillo

Intensives Kirschrot mit violetter Rand. Zeigt zunächst eine wunderbare Frische, Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, mit subtilen würzigen Noten von Eiche, geröstetem Kaffee, Vanille, Pfeffer und Honig. Reif, fleischig und reichhaltig am Gaumen, die Tannine sind wunderbar integriert, weich und seidig, die perfekte Plattform für dieses Medley aus Heckenfruchtaromen und würziger Gewürzkomplexität. Der Wein ist gut ausgewogen, weich, lang und sauber im Abgang. Ausbau in Eichenfässern während sechs Monaten.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais

1 dl offen 75 cl Flasche

2023 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.



Passione "al ponte"

1 dl offen 75 cl Flasche

2022 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.-%).

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Zwetschgen-Tiramisu 🌿	12
Zwetschgenkompott Mascarponecreme Löffelbiskuit	
Coupe Nesselrode 🌿	13
Vermicelles Vanilleglace Meringue Schlagrahm	
Vermicelles mit Schlagrahm 🌿	10
Vermicelles Meringue Schlagrahm	
Eclair gefüllt mit Kaffeemousse und Marroni-Meringueglace 🌿	13
Eclair Kaffeemousse Marroni-Meringueglace	

MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

Vacherin-Glacé im Glas 🌿



Glacé **Vanille-Erdbeer** oder **Schoggi-Vanille**
Meringue | Schlagrahm
9.5

Mini «Zwetschgen-Traum» 🌿



Eine Kugel Vanilleglace | Schlagrahm
Zwetschgenkompott | Caramel-Crumble
7.5

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.

4 cl offen

37.5 cl Flasche

2018

7

49

vegetarisch 🌿

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer