A-LA-CARTE ANGEBOT

HOTEL AL PONTE

Servicezeiten Mittagskarte

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

Montag bis Freitag: 11.30 – 13.45 Uhr

APEROEMPFEHLUNGEN

Winter Lillet (fruchtig | süss) 10
Lillet Rosé | Mandarinensirup | Limettensaft | Tonic Water

Veneziano (fruchtig | leicht bitter) 10
Aperitivo | Prosecco | Mineralwasser | Orange

Aperitivo Spritz Light (alkoholfrei | fruchtig | leicht bitter) 9
Alkoholfreier Prosecco & Aperitivo | Mineralwasser | Orange

SALATE | VORSPEISEN | SAISONSUPPE

Grüner Salat 9.5
Französisches Hausdressing

Gemischter Salat 12.5
Französisches Hausdressing

Nüsslisalat mit Ei Vorspeise 12.5
Französisches Hausdressing Hauptgang 21.5

Hüttensalat Vorspeise 14.5
Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotcroûtons Hauptgang 24.5
Französisches Hausdressing

Tomatensalat mit Büffelmozzarella Vorspeise 16.5
Balsamicodressing Hauptgang 26.5

Knackige Saisonsalate Vorspeise 19.5
mit gebratenen Riesenkrevetten Hauptgang 31.5
Balsamicodressing

Schweizer Rindfleisch-Tatar Vorspeise 19.5
Toast | Butter Hauptgang 31.5

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl 10.5

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 27
Pommes frites

Schweinsrahmschnitzel 28
Sämige Champignonrahmsauce
Butternudeln

Fitnessteller
Grüner und gemischter Salat | Kräuterbutter
mit Pouletbrust 30
mit Schweinssteak 30

Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 46
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

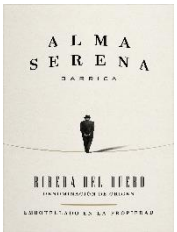
Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig 35
Salzkartoffeln
Tartaresauce

Rindsentrecôtewürfel an Pfeffersauce 46
Butterspätzli
Frisches Wintergemüse

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse 27
Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

ROTWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

		1 dl offen	75 cl Flasche
Ribera del Duero Alma Serena Barrica	2022	7.8	54
Bodegas Peñafiel | España	Tempranillo		



Intensives Kirschrot mit violettem 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.



SCHENKEN. ERLEBEN. GENIESSEN.
Mit unseren Gutscheinen liegen Sie immer richtig.
Dank **print@home** erhalten Sie den Gutschein
direkt als PDF zum Selbstausdrucken!

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer