

SOMMERKARTE



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.

APEROROEMPFEHLUNGEN

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

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Kokossuppe mit Zitronengras 🌿 Ⓥ ⓧ Ⓣ ... auf Wunsch mit Einlage serviert	10.5
	<i>Pouletwürfel</i> + 2.5
	<i>Riesenkrevette</i> + 2.5
Erfrischender Sommersalat mit Feta 🌿 ⓧ Blattsalat Feta Wassermelone Erdbeeren Geröstete Pinienkerne Zitronen-Vinaigrette	Vorspeise 16.5 Hauptgang 26.5
Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten Balsamicodressing	Vorspeise 19.5 Hauptgang 32.5
Schweizer Rindfleisch-Tatar Toast Butter	Vorspeise 19.5 Hauptgang 32.5
Tomatensalat mit Büffelmozzarella 🌿 ⓧ Balsamicodressing	Vorspeise 16.5 Hauptgang 26.5

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 Kalbfleisch Thonsauce Zwiebeln Kapern <i>... auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ 5.5
Lauwarmer Pouletsalat «Florida»  	30
Lauwarmer Schweizer Pouletbruststreifen Cocktailsauce Früchtegarnitur <i>... auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>	+ 5.5
Zander-Cordon bleu	38
Zander Rauchlachs Frischkäse Kräuterpanade Bratkartoffeln Frisches Marktgemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber 	39
Kalbsleber Butter Zwiebeln Speck Kräuter Butterrösti	
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	
Sommer-Ciabatta 	28
Ciabatta-Brot Grillgemüse Büffelmozzarella Rucola Hummus 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 Fruchtegarnitur und würziger Kräuterbutter



... mit Zander-Cordon bleu	38
... mit Schweinssteak	30
... mit Pouletbrust	30
... mit Kalbs-Cordon bleu	42
... mit vegetarischer Sommer-Ciabatta	28
... mit gebackenen Eglifilets und Tartaresauce	35

SOMMER - MENÜ

Erfrischender Sommersalat mit Feta

Blattsalat | Feta | Wassermelone | Erdbeeren
Geröstete Pinienkerne | Zitronen-Vinaigrette

Kokossuppe mit Zitronengras

Rindsfilet «al ponte»

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

Aprikosen-Streuselkuchen mit hausgemachter Honigglace

4-Gang-Menü 88
3-Gang-Menü 78

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 Vorspeise
Hauptgang 26.5

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing Vorspeise 19.5
Hauptgang 32.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar 19.5
Toast | Butter Vorspeise
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	
Finessteller	30
Grüner und gemischter Salat Kräuterbutter	mit Schweinssteak mit Pouletbrust 30
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
Aarwangerer Mammutkäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	35
Salzkartoffeln Tartaresauce	

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

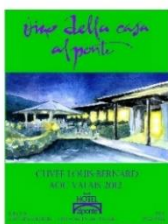
Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

WEISSWEINE

1 dl offen 75 cl Flasche



Cuvée Louis-Bernard "al ponte" AOC Valais 2024 6.6 46
Cave Emery, Ayent/Sion  Chasselas, Pinot Blanc, Petite Arvine

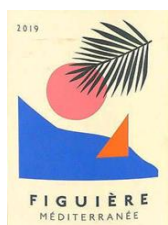
Aromatisch mit leicht buttrigen Noten und etwas Pfirsich; im Gaumen kräftig, dennoch weich und elegant. Ein Topwein aus dem schönen Wallis.



La Segreta Bianco DOC 2025 6.6 46
Planeta, Sizilien  Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano

Der Planeta La Segreta Bianco ist ein frischer, unkomplizierter Weisswein aus Sizilien. Er zeigt Aromen von weissem Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchten, Honigmelone und etwas tropischer Frucht. Dazu kommen leichte florale und mediterrane Noten wie Kamille, Heu und feine salzige Mineralität.

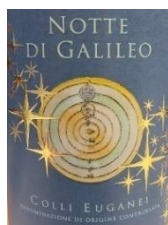
ROSÉWEIN



Figuière Rosé Méditerranée IGP 2024 6.6 46
Fam. Combard St André de Figuière  Grenache, Cinsault, Syrah, Cab. 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. Herrlicher 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



Notte di Galileo Riserva DOC 2021 7.5 52
Cantina Colli Euganei, Veneto  Cabernet Sauvignon, Merlot

Dieser Reserva stammt aus ausgewählten Weinbergen der Colli Euganei und reifte 15 bis 18 Monate in Barriques aus edlem Eichenholz. Eine Hommage des Weinguts an den grossen Galileo Galilei - Physiker, Astronom, Philosoph, Mathematiker und Vater der modernen Wissenschaft - der ab 1592 über 18 Jahre lang den angesehenen Lehrstuhl für Mathematik an der Uni von Padua innehatte und damit wesentlich zur Entwicklung des Gebiets und zum wissenschaftlichen Fortschritt beitrug. Ein Wein zum Nachdenken. Intensiv, komplex, breit, weich und anhaltend, mit feinen würzigen und gerösteten Noten, die im Abgang bestehen bleiben.



Luisa Selección DOP Monastrell 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 7.8 54
Charles Rolaz, Rolle  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, 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
Aprikosen-Streuselkuchen 🌿		11.5
mit hausgemachter Honigglace		
Erdbeer-Schokoladen-Türmlein 🌿		12.5
Schokoladenbiskuit Mascarponecreme Erdbeeren		

MINI-COUPES - Für die süßen kleinen Glücksmomente

Mini-Tiramisu-Traum 🌿



Eine Kugel Vanilleglace | kalter Espresso
Mascarponecreme | Löffelbiskuit

8.5

Mini-Aprikosen-Traum 🌿



Eine Kugel Aprikosensorbet | Aprikosenwürfel
Alkoholfreier Prosecco | Pistazien-Hippe

7.5

DESSERTWEIN

4 cl offen

37.5 cl Flasche



Elixir vendange tardive

2018

7

49

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.

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