

# 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.



## APEROEMPFEHLUNGEN

|                                                                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Sarti Spritz</b> (frisch   fruchtig   prickelnd)<br>Sarti Rosa (italienischer Aperitif aus sonnengereiften sizilianischen Blutorangen)<br>Prosecco   Limette | 10 |
| <b>Lillet Wild Berry</b> (fruchtig   süss)<br>Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Waldbeeren                                                                  | 10 |
| <b>Veneziano</b> (fruchtig   leicht bitter)<br>Aperitivo   Prosecco   Mineralwasser   Orange                                                                    | 10 |
| <b>Aperitivo Spritz Light</b> (alkoholfrei   fruchtig   leicht bitter)<br>Alkoholfreier Prosecco & Aperitivo   Mineralwasser   Orange                           | 9  |

## SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

|                                                                                                                                 |                        |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>Tomatensuppe</b><br>mit Basilikumschaum und Croûtons                                                                         |                        | 10.5         |
| <b>Lachs-Tatar mit Avocado und Mango</b><br>Lachs   Avocado   Mango   Miso-Mayonnaise<br>Eingelegte Radieschen   Toast   Butter | Vorspeise<br>Hauptgang | 18.5<br>28.5 |
| <b>Knackige Saisonsalate<br/>mit gebratenen Riesenkrevetten</b><br>Balsamicodressing                                            | Vorspeise<br>Hauptgang | 19.5<br>32.5 |
| <b>Schweizer Rindfleisch-Tatar</b><br>Toast   Butter                                                                            | Vorspeise<br>Hauptgang | 19.5<br>32.5 |
| <b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b><br>Balsamicodressing                                                                   | Vorspeise<br>Hauptgang | 16.5<br>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

|                                                                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Vitello Tonnato</b>                    | 27    |
| Gebratenes, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch<br>Thonsauce   Zwiebeln   Kapern                                                                                                                            |       |
| <i>... auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>                                                                                                                                                            | + 5.5 |
| <b>Caesar Salad «al ponte»</b>                                                                                                                                                                              | 30    |
| Mini-Lattich   Pouletbrust   Specktranchen<br>Tomaten   Parmesansplitter<br>Brotcroûtons   Caesar-Dressing                                                                                                  |       |
| <i>auf Wunsch mit Pommes frites serviert</i>                                                                                                                                                                | + 5.5 |
| <b>Schweizer Saiblingsfilet</b>                                                                                                                                                                             | 40    |
| Saibling   Zitronen-Dillsauce<br>Mediterranes Gemüse   Pinienkerne<br>Bratkartoffeln                                                                                                                        |       |
| <b>Schweinsfilet-Medallions mit Eierschwämmli</b>                                                                                                                                                           | 39    |
| Schweinsfilet   Eierschwämmli-sauce<br>Hausgemachte Spinat-Tagliatelle   Mediterranes Gemüse                                                                                                                |       |
| <b>Gelbes Thai-Curry mit Poulet</b>   | 30    |
| Gelbes Curry   Schweizer Pouletbruststreifen   Ananas<br>Nüsse   Gemüsestreifen   Jasminreis                                                                                                                |       |

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Veganes Thai-Curry mit Gemüse und Kichererbsen</b>     | 28 |
| Gelbes Curry   Saisongemüse   Kichererbsen<br>Ananas   Nüsse   Jasminreis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
| <b>Hausgemachte Spinat-Falafel</b>                                | 28 |
| Spinat-Falafel   Mediterranes Gemüse   Tomaten<br>Pinienkerne   Bratkartoffeln   Kräuterdip                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |

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

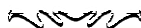


|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| ... mit Schweizer Saiblingsfilet                    | 40 |
| ... mit Schweinssteak                               | 30 |
| ... mit Pouletbrust                                 | 30 |
| ... mit Kalbs-Cordon bleu                           | 42 |
| ... mit hausgemachten Spinat-Falafel und Kräuterdip | 28 |
| ... mit gebackenen Eglifilets und Tartaresauce      | 35 |

## SOMMER - MENÜ

### Lachs-Tatar mit Avocado und Mango

Lachs | Avocado | Mango | Miso-Mayonnaise  
Eingelegte Radieschen | Toast | Butter



### Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Croûtons



### Rindsfilet «al ponte»

Zartes Rindsfilet  
Kräftiger Rotweinjus  
Röstikroketten  
Frisches Marktgemüse



### Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren und Himbeersorbet



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 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

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

# FISCHGERICHT

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <b>Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig</b> | 35 |
| Salzkartoffeln<br>Tartaresauce                    |    |

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

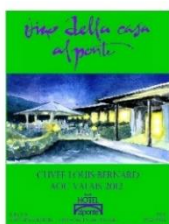
Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

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 und Ananas. Am Gaumen verwöhnt der samtig würzige Rosé Frucht. Dazu kommen leichte florale und mediterrane Noten wie Kamille, Heu und feine salzige Mineralität.

## ROSÉWEIN

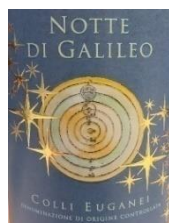


**Figuière Rosé Méditerranée IGP** 2025 6.6 46

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** 2023 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

### Gebrannte Creme «Deluxe» 🌿

Brönnti Creme | Vanilleglace | Meringue | Caramel-Crumble

10.5

### Hausgemachter Cheesecake 🌿

mit Himbeeren und Himbeersorbet

12.5

### Trilogie von der Kirsche 🌿

Schokoladen-Kirschen-Muffin  
Hausgemachte Kirschenrahmglace  
Gebackene Kirsche

12.5

## MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

### Mini «Salted Caramel» 🌿



Eine Kugel Caramelglace | Caramel-Crumble  
Salted Caramelsauce | Schlagrahm

7.5

### Mini-Himbeer-Traum 🌿



Eine Kugel Himbeersorbet | Himbeeren  
Alkoholfreier Prosecco | Himbeer-Sablé

7.5

## DESSERTWEIN



**Château Bastor-Lamontagne AOC 2021**

Sauternes AC



Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle

4 cl offen

7

37.5 cl Flasche

49

Strohgelbe Farbe mit lindengrünen Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von weissen, reifen Früchten (Birne), begleitet von einer schönen, blumigen Frische. Im Gaumen rund, delikat und lebhaft, mit Aromen exotischer Früchte (Mango), gefolgt von Grapefruitnoten. Lang anhaltendes, leicht edelholzbetontes, mineralisches Finale. Ein Genuss...

vegetarisch 🌿

vegan V

glutenfrei ✕

laktosefrei (L)

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer