

The logo for al Ponte RESTAURANT features the name 'al Ponte' in a bold, black, sans-serif font. Above the text is a stylized graphic consisting of two horizontal lines with a slight upward curve, resembling a bridge or a decorative arch. Below the name, the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, black, sans-serif font.

**al Ponte**  
RESTAURANT

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 11:45 bis 14:00 und von 18:00 bis 23:00  
Samstag von 18:00 bis 23:00  
Montag Ruhetag

Warme Küche bis 22:00

The logo for al Ponte BAR features the name 'al Ponte' in a bold, black, sans-serif font. Above the text is a stylized graphic consisting of two horizontal lines with a slight upward curve, resembling a bridge or a decorative arch. Below the name, the word 'BAR' is written in a smaller, black, sans-serif font.

**al Ponte**  
BAR

Dienstag bis Donnerstag von 18:00 bis 23:00  
Freitag und Samstag von 18:00 bis 02:00  
Sonntag von 18:00 bis 23:00

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen & köstlichen Aufenthalt

Das SCHOCH-Gastro Team bedankt sich für Ihren Besuch und  
wünscht Ihnen einen guten Appetit

## Kalte Vorspeisen

Menü Salat	6.00
Frischer Blattsalat	7.00
Portugiesischer Salat Tomaten, Blattsalat und Zwiebeln	8.00
Tomaten Salat mit Basilikum Tomaten, Basilikumblätter und Zwiebeln mit gereiftem Aceto Balsamico	8.50
Rucola Salat mit Parmesan	9.00
Caprese Salat Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikumblätter und Olivenöl	14.50
al Ponte Salat Pulpo-Salat (Tintenfisch)	16.00

## Warme Vorspeisen

Tagessuppe	6.00
Fischsuppe	16.00
Riesencrevetten Piri-Piri (scharf)	17.00
Gamberoni alla griglia Grillierte Riesencrevetten auf Rucolasalat mit Peperoncini dazu servieren wir Ihnen Olivenöl (extra vergine) und Aceto Balsamico	19.00

## Hausgemachte Teigwaren

		½ Portion	Portion
<b>Fleischravioli</b>	Butter und Salbei	16.00	24.00
	Steinpilzrahmsauce	16.00	24.00
<b>Tagliatelle</b>	Steinpilzrahmsauce	15.00	22.00
	Fleisch mit Tomatenrahmsauce	16.00	24.00

## Fischspezialitäten inkl. eine Beilage

Bacalhau no Forno á Portuguesa		36.00
Wolfsbarsch vom Grill		37.00
Goldbrasse vom Grill		37.00
Seeteufel grilliert		47.00
Riesencrevetten 4/6	pro Stück	16.00

## Beilagen

Saisongemüse / Zitronen - Risotto / Hausgemachte Kartoffeln  
Trockenreis / Pommes frites

## **Unsere Hausspezialitäten ab 2 Personen inkl. eine Beilage**

Wolfsbarsch vom Backofen (Portugiesische Art)	pro Pers.	51.00
Gemischter Meeresteller vom Grill	pro Pers.	59.00
Wolfsbarsch im Salzmantel	pro Pers.	59.00

### **Beilagen**

Saisongemüse / Zitronen - Risotto / Hausgemachte Kartoffeln  
Trockenreis / Pommes frites

**jede weitere Beilage CHF 6.00**

## Fleischspezialitäten inkl. eine Beilage

Pouletbrustfilet vom Grill Saftig grilliertes Poulet	200gr.	23.50
Entrecôte "Café de paris"	200gr.	37.50
Grilliertes Kalbsschnitzel Zartes Kalbfleisch aus der Region Simmental	200gr.	32.50

## Ein saftiges Stück südamerikanisches Rinds - Premiumfleisch ein herrlicher Genuss für jeden Gaumen

Entrecôte:	200gr.	300gr.	400gr.
	31.00	44.00	55.00
Rib Eye:	200gr.	300gr.	400gr.
	37.00	52.00	69.00
Filet:	200gr.	300gr.	400gr.
	45.00	65.00	83.00

## Beilagen

Saisongemüse / Risotto / Hausgemachte Kartoffeln / Trockenreis  
Nudeln / Pommes frites

**jede weitere Beilage CHF 6.00**

## Dessert

Crème Brûlée 9.50

Mousse au Chocolat 10.50  
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse

Dulce de leche 11.50  
Crêpes mit Gebrantene Kondensmilch und Vanille-Eis (Argentinischer Bestseller)

Sorbet mit Portwein oder Wodka 10.50

**Verschiedene Glacés** pro Kugel 3.50

- Zitrone

- Schokolade

- Vanille

- Erdbeer

Rahmzuschlag 1.50

### **Fleischdeklaration:**

Kalbfleisch, Schweinefleisch und Poulet – Schweiz

Rindfleisch – Argentinien

Lammfleisch – Neuseeland

### **Fischdeklaration:**

Bärenkrebs, Black Tiger (Crevetten) – Vietnam

Loup, Dorade – Griechenland

Polpo – Marokko

Stockfisch (Bacalhau) - Island

### **Allergene und Intoleranzen:**

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeiter zu informieren