

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

benvenuti, willkommen

bienvenus, welcome

L'ALSZIA

Menu Degustazione

Foie de canard sauté à la sauce au Calvaços sur lit de pommes

Fegato d'anatra spadellato su letto di mele e salsa al Calvados

Gebratene Entenleber auf Apfelbeet mit Calvadossauce

ANDLAU Riesling 2016

* *

Blanc de turbot au Crémant d'Alsace et navets saùs

Filetto di rombo al Crémant d'Alsace con rape bianche

Pochiertes Steinbuttfilet an „Crémant d'Alsace“ mit glacierten Teltower Rübchen

KRITT Gewürztraminer 2016

* *

Sorbet au Calvaços

* *

Médailles de filet de porc avec sauce au Gewürztraminer

Pommes boulangères et endive braisée

Medaglioni di filetto di maiale con salsa al Gewürztraminer

Patate rosolate e indivia brasata

Schweinsfiletmedaillons an Gewürztraminersauce

Sautierten Kartoffeln und Chicorée

CHATEAU DE LUSSAC Merlot, Cabernet Sauvignon 2009

* *

Crêpe flambée au Kirsch

Flambierte Pfannkuchen mit Kirsch

VENDANGES TARDIVES Gewürztraminer 2012

*

84

Abbinamento vini | Weinbegleitung 40

3 portate | Gänge 78

Abbinamento vini | Weinbegleitung 34

L'ALSAZIA

Les Entrées froides

Salade de mâche aux croûtons de Munster Insalata di formentino con crostini al formaggio di Münster <i>Feldsalat mit Münsterkäse-Croûtons</i>	19
Variation de « Flammekueche » et coquilles Saint-Jacques avec sauce au Riesling Variazione di “Flammekueche” e capesante con salsa Riesling <i>Flammkuchenvariation mit Jakobmuscheln an Rieslingsauce</i>	25
Foie de canard sauté à la sauce au Calvados sur lit de pommes Fegato d'anatra spadellato su letto di mele e salsa al Calvados <i>Gebratene Entenleber auf Apfelbeet mit Calvadossauce</i>	29

Les Soupes et les Entrées chaudes

Soupe gratinée aux oignons Zuppa di cipolle gratinata <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	12
Escargots au beurre d'ail et fines herbes Lumache con burro all'aglio e erbetta <i>Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter</i>	1/2 dz 16 1 dz 28
« Raviolo » ouvert au foie de canard parfumé aux truffes Raviolo aperto al fegato d'anatra con salsa al tartufo <i>Offene „Raviolo“ mit Entenleber an Trüffelsauce</i>	1/2 porz. 26 19

L'ALSAZIA

Les Poissons

Quenelles de brochet gratinées en sauce au Riesling Morbidelle di luccio gratinate in salsa al Riesling <i>Gratinierte Hechtklösschen an Rieslingsauce</i>	31
Carpe frite sur lit de poireau avec mayonnaise au cresson de fontaine Carpa fritta su letto di porri con maionese al crescione di fontana <i>Frittierter Karpfen auf Lauchbett mit Brunnkressemayonnaise</i>	39
Blanc de turbot au Crémant d'Alsace et navets salés Filetto di rombo al Crémant d'Alsace con rape bianche <i>Pochiertes Steinbuttfilet an "Crémant d'Alsace" mit glacierten Teltower Rübchen</i>	45

Les Viandes

Choucroute Royale Choucroute riccamente guarnita <i>Reich garniertes Sauerkraut</i>	38
Médailles de filet de porc avec sauce au Gewürztraminer pommes boulangères et chicorée braisée Medaglioni di filetto di maiale con salsa al Gewürztraminer, patate rosolate e indivia brasata <i>Schweinsfiletmedaillons an Gewürztraminersauce mit sautierten Kartoffeln und Endivien</i>	36
Suprême de caille en feuille de chou à la Strasbourgeoise Petto di quaglia ripieno, in foglia di verza alla moda di Strasburgo <i>Gefüllte Wachtelbrust im Wirsingmantel nach Strassburger - Art</i>	42

Les Desserts

Tartelette de pomme tiède au Streusel Tortino di mele "Streusel" <i>Apfeltörtchen mit Streusel</i>	13
Crêpe flambée au Kirsch <i>Flammierte Crêpe mit Kirsch</i>	15

al Pontile

LA BUONA CUCINA
SUL LUNGOLAGO DI ASCONA

Il nostro Team è a vostra disposizione
per la composizione di menu personalizzati

Verlangen Sie unsere Menüvorschläge für jeden Anlass

**Sorprendete i vostri amici regalando un BUONO
per gustare le delizie del "Pontile"**

***Überraschen Sie Ihre Freunde und schenken Sie einen
GUTSCHEIN für ein feines Essen im „Pontile“***

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari
*Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien
oder an Unverträglichkeiten leiden*

Carne e pesce di provenienza Svizzera, salvo diversamente indicato sulla lavagna
all'interno del ristorante.

*Fleisch und Fisch aus schweizer Herkunft, sofern nicht anders auf der Tafel
im Restaurant vermerkt.*