

# Ristorante Ponte Bria - À la Carte

## Vorspaisen

### Gemischter Aufschnitt

lokale Produkte  
mit buntem Blumenkohl

15 euro

### Rindertatar

Eigelb in einem Brisè Törtchen  
und Mayonnaise mit Kapern,  
Anchovis und Schalotten

15 euro

### Wachtel

mit Entenstopfleber  
in Butter gebraten, Salat der  
Saison und Marsala-Sirup

16 euro

### Salat von Weißforelle

knuspriges katalanisches  
Gemüse und Dill-Joghurt-Sauce

15 euro

### Konfitierte Feigen

Burrata-Käsecreme  
Tomatengel  
und lila Kartoffelchips

14 euro

## Erste Gerichte

### Reiskuchen

mit lokalem Käse,  
Kalbsmarksauce, und Julienne  
von gebratenem Lauch

15 euro

### Gnocchi

aus Kartoffeln und Kastanien,  
Fondue aus lokalem Käse  
und Pferdefleisch

16 euro

### Bandnudeln

"mit Entenei,  
Wildschwein-Ragout  
und Paprikabrunoise in Sirup

16 euro

### Gefüllte Ravioli

aus Kalbsleber, mit gelber Butter  
karamellisierten roten Zwiebeln  
und Balsamico-Essig-Reduktion

16 euro

### Makkaroni

Kürbiswürfel Rucola-  
Pesto Pistazienkörner  
und Feta-Krümel

15 euro

## Hauptgerichte

### Gegrilltes Rindfleisch

mit gerüffeltem Pecorino-Käse  
und gebratene Stäbchen  
aus Süßkartoffeln

23 euro

### Schweinerippen

mit karamellisierten Kastanien  
mit Honig  
und Sultaninen-Spinat

20 euro

### Konfierte Gänsekeule

Knollenselleriepüree  
und Birnen in  
Arneiswein

23 euro

### Kapaun-Medaillon

gefüllt mit hausgemachtem  
Schmalzgetrockneter  
Pflaumensauce  
und Bratkartoffeln

23 euro

### Spieß

von Lachsforelle, Krabben  
und Specksegel auf einer Sauce  
aus Steinpilzen und  
Kirschtomaten

22 euro

Gedeck 2,50€ pro Person

zum Nachschlagen von Allergenen fragen Sie das Servicepersonal nach dem entsprechenden Buch