

ALTOADIGE

Das Südtirol zu Gast im Ristorante PUNTO



SUPPEN SOUPS

- **Fleischbrühe mit gebratenem Pressknödel**
Meat broth with pan-fried «Pressknödel»
dumpling 10.50
- **Weinschaumsuppe
mit knusprigen Brotwürfeln**
Wine foam soup with crispy croutons 12.00
- **Tagessuppe**
Soup of the day 8.50

- **Diese Gerichte servieren wir von
11.30 bis 23.00 Uhr**

These dishes are served from
11.30 a.m. until 11.00 p.m.

**Ausserhalb der Hauptessenszeiten bitten
wir Sie um Verständnis für etwas längere
Wartezeiten**

We appreciate your patience when your orders are
placed outside of the main meal times

- **Vegetarische Gerichte**
Vegetarian dishes

KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

- **«Brettljause» aus dem Südtirol –
Landrauchschinken, Speck, Tiroler Käse**
South Tyrolean «Brettljause» – smoked
country ham, bacon, Tyrolean cheese 26.00
kleine Portion / small portion 17.50
- **Zweierlei vom Kalbskopf mit Senfeis,
dünn geschnitten mit Vinaigrette
und paniert, gebacken**
Two variations of calf's head with mustard ice
Thinly sliced served with vinaigrette sauce
Breaded and fried 18.00
- **Saisonaler Blattsalat mit Gerstendressing
und Schlutzkrapfen**
Seasonal leaf lettuce salad with barley
dressing and «Schlutzkrapfen» 17.00
- **Friséesalat mit Tiroler Speck und
Baumnussvinaigrette**
Curly endive salad with Tyrolean bacon
and walnut vinaigrette 15.50
- **Salat vom Buffet**
Salad from the buffet 15.50
kleiner Teller / small plate 10.50



WARMER VORSPEISEN WARM STARTERS

- **Dreierlei Knödel
Käse, Spinat-Kräuter, Randen mit Butter
und Schnittlauch**
Three kinds of dumplings
Cheese, spinach-herb and beetroot
dumplings with butter and chives 27.00
kleine Portion / small portion 19.00

- ● **«Radicchio» Ravioli mit Butter**
Radicchio ravioli with butter 28.00
kleine Portion / small portion 20.00

- Kartoffelknödel, gefüllt mit würzigem
Rindfleischragout, serviert mit
grünen Spargeln**
Potato dumplings filled with spicy
beef ragout served with green asparagus 29.00
kleine Portion / small portion 21.00

- **Spargelrisotto mit Bärlauchpesto
und Mozzarellawürfeln**
Asparagus risotto with wild garlic
pesto and Mozzarella cheese cubes 29.00
kleine Portion / small portion 21.00

- ● **Kleine Kartoffelgnocchi mit Vanille Tomaten
Rucola und geriebenem Lätzfonzer Alpkäse**
Small potato gnocchi with vanilla tomatoes,
rucola and grated «Lätzfonzer» alp cheese 27.00
kleine Portion / small portion 19.00

- **Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto**
Spaghetti with your choice of meat-
or tomato sauce or pesto 19.00

FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SHELLFISH

- Sautiertes Saiblingfilet auf Rauchspeck-
linsen und Südtiroler Apfelcarpaccio
In Butter gebratene Stücke vom Randenknödel**
Sautéed fillet of char on smoked bacon lentils and
South Tyrolean apple Carpaccio
Bits of beetroot dumplings, sautéed
in butter 43.00

- Zander auf Kräuterbohnen
mit Schüttelbrot Senfsauce
Junge Bratkartoffeln und Erbsenpüree**
Pike perch on herb beans with
«Schüttelbrot»bread
Mustard sauce, pan-fried new potatoes
and puréed green peas 48.00

- **Tagesfisch vom Grill mit Zitrone
und Beilagen**
Grilled fish of the day with lemon
and accompaniments 43.00

- **Krevettenspiess mit Knoblauch-
Kartoffelmayonnaise und Beilagen**
Shrimp skewer with garlic-potato
mayonnaise and accompaniments 45.00

- Beilagen zu Tagesfisch und Krevettenspiess:
Röstkartoffeln und Salatschüssel**
Accompaniments with the fish of the day
and the shrimp skewer: Pan-fried potatoes
and salad bowl



FLEISCH MEAT

Mit Tiroler Trockenschinken gebratenes Kalbsschnitzel Kräuterjus, Apfelrisotto und Ofengemüse

Sautéed veal schnitzel with Tyrolean
air-dried ham
Herb jus, apple risotto and oven baked
vegetables 48.00

- **Pfeffersteak (Schweins-Hohrücken) mit
Taglierini und buntem Frühlingsgemüse**
Pepper steak (pork) with taglierini
and spring vegetables 33.00

Lammstelzen mit Jus und grossen Champignonsscheiben Bratkartoffeln und Kräuterbohnen

Leg of lamb with jus and large mushroom slices
Roast potatoes and herb beans 41.00

«Gröstl» von Rind und Kartoffel mit Zwiebel und jungem Lauch

«Gröstl» of beef and potatoes with onions
and young leek 39.00

- **Rindsfilet gebraten mit Semmelterrine
Rucolasalat, Ofengemüse und Lagreinjus**
Sautéed beef tenderloin with white
«semmel bread» terrine
Arugola salad, oven baked vegetables
and «Lagrein» jus 54.00

Fleischherkunft

**Rind: Südamerika, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz
Lamm: Neuseeland**

Origine of meat

beef: South America, veal: Switzerland, pork: Switzerland
chicken: Switzerland, corn fattened chicken: France, lamb: New Zealand
duck: France

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Meat and preparations using meat may contain hormones and / or
other anti-microbial performance enhancers.

FÜR UNSERE INTER- NATIONALEN GÄSTE FOR OUR INTER- NATIONAL GUESTS

Geschnetzeltes «Zürcher Art» Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons- rahmsauce und knuspriger Butterrösti und Karotten

Thinly sliced veal «Zurich style» with
mushroom cream sauce, served with crisp,
golden brown butter «Rösti» and carrots 48.00

- **Surf & Turf**
**Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen
mit roter Currysauce und Reis**
Sautéed shrimp and strips of chicken
breast with red curry sauce and rice 44.00

- **...nur Krevetten**
...only shrimp 46.00

- **...nur Poulet**
...only chicken 37.00

KÄSE CHEESE

Latzfonzer Alpkäse (aus dem Vinschgau) mit Feigenchutney und Balsamicoreduktion

Latzfonzer alp cheese (from the Vinschgau)
with fig chutney and reduced balsamic
vinegar 16.50
kleine Portion / small portion 12.50



DESSERTS

Apfel-Blätterteiggebäck, Buttermilcheis und gelierte Erdbeeren

Apple puff pastry with buttermilk ice cream and jellied strawberries 13.00

Preiselbeer-«Tirteln» mit Vanille- und Schokoladencreme

Cranberry «Tirteln» with vanilla and chocolate cream 13.00

- **Mohn-Apfel Törtchen mit karamellisierten Rhabarberstücken und Vanilleeis**

Poppy seed – apple tartlet with caramelized rhubarb and vanilla ice cream 13.00

Topfenknödel mit Orangen, Bananen und Waldmeister

Quark dumplings with oranges, bananas and woodruff 11.00

- **Gestürzte Buttermilchcreme mit Zitrone und Rotweinkirschen**

Buttermilk custard with lemon and red wine cherries 11.00

- **«Affogato» Espresso mit einer Kugel Vanilleeis**

«Affogato»
Espresso with a scoop of vanilla ice cream 6.50

- **Diverse Glacekugeln**

Various flavors of ice cream
pro Kugel / per scoop 3.20
mit Rahm / with whipped cream 1.70

- **Bitte verlangen Sie unsere Glacekarte**

Please ask for our ice cream menu

Alle Preisangaben inkl. Mehrwertsteuer
Euro-Verrechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception
All prices include value added tax.
The actual Euro-exchange rate is the daily rate of our front office

ZUM ABGEWÖHNEN A LITTLE TEASER

- **Haustruffles mit Prosecco oder Vanille (pro Stk.)**

Chocolate truffles with Prosecco or vanilla (p/p) 2.00

Haustruffles zum mitnehmen und / oder verschenken

Homemade truffles to take along and / or to give away
5er Schächteli / small box of five 9.50
10er Schächteli / Box of 10 19.00

DIGESTIF

Gerne fahren wir mit unserem Digestif-Wagen vor – lassen sich inspirieren und verführen...

Spoil yourself with a mellow after dinner drink from the rich selection on our digestif car.



ALOIS LAGEDER

Alois Lageder war und ist ein Garant für Top-Qualität statt Quantität und steht für regionaltypische, unverwechselbare Tropfen. Lageder legt grössten Wert auf den Einklang mit der Natur: Umweltschonende Methoden und begrünte Rebberge sind für ihn eine Selbstverständlichkeit; auf lange Frist visiert er eine biodynamische Arbeitsweise an.

- **«BD» – beta delta 2008**
Chardonnay / Pinot Grigio

Die Trauben stammen aus kontrolliert biodynamischem Weinbau (Demeter-Zertifikation). Ein schöner Begleiter zu Süss- und Salzwasserfischen, Schalen- und Krustentieren sowie Kalbfleisch und Geflügel.

7.5 dl Flasche CHF 57.00 / 1 dl CHF 8.30

- **Krafuss 2006**
Pinot Noir

In der Nase feine Würze, rote Beeren, Stroh, wirkt sehr komplex und feingliedrig. Im Gaumen trocken mit perfekt integrierter Säure, zeigt im Auftakt viel Eleganz und Klasse. Ein perfekter Begleiter zu Speisen mit Kalbfleisch, zu Geschmortem aus dem Ofen, Pilz- oder Käsegerichten.

7.5 dl Flasche CHF 84.00 / 1 dl CHF 12.50

- Weisswein
- Rotwein

KELLEREI TRAMIN

Trotz des Auszeichnungssegens des Gambero Rosso ist man in der Genossenschaftskellerei Tramin bescheiden geblieben. Alle Weine sind eindeutig geprägt von der Philosophie des Önologen Willi Stürz, für den Reintönigkeit und Terroircharakter grundlegend sind.

- **T Bianco 2008**
Chardonnay, Weissburgunder, Sauvignon Blanc

Der neuste Wurf aus dem Hause Tramin. Ein junger, unkomplizierter, fruchtiger Weisswein mit sehr interessantem Preis-Genuss-Verhältnis. Mit der für die Kellerei typischen Reintönigkeit und Eleganz passt er sehr gut zum Aperò, zu Vorspeisen, leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten.

7.5 dl Flasche CHF 43.00 / 1 dl CHF 6.50

- **Stoan 2008**
Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay

Die Vermählung der vier bekanntesten weissen Trauben der Region ergibt einen grosszügigen, ausgewogenen und eleganten Weisswein mit einer sehr breiten Aromenpalette von Blumen bis zu Früchten und Beeren. Zum Aperò oder als Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und weissem Fleisch.

7.5 dl Flasche CHF 59.00 / 1 dl CHF 8.80

- **T Rosso 2008**
Vernatsch, Blauburgunder, Merlot

Der T Rosso, das Pendant zum T Bianco, ist ein Cuvée aus Vernatsch und Blauburgunder. Die Traube Vernatsch stammt aus dem Südtirol, sie ergibt sehr leichte, fruchtige und in der Farbe hellrote Weine. Die perfekte Wahl für Liebhaber leichter und eleganter aber doch charaktervollen Rotweinen; gekühlt genossen ist der T Rosso eine Alternative zu Roséweinen.

7.5 dl Flasche CHF 39.00 / 1 dl CHF 6.00

- **Rungg 2007**
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Das Cuvée Rungg besteht aus den besten Lagen der Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Sein vollmundiger fruchtiger Geschmack passt hervorragend zu kurzgebratenem rotem Fleisch – einfach ein Genusswein.

7.5 dl Flasche CHF 53.00 / 1 dl 7.80

CANTINA PRODUTTORI COLTERENZIO

Spitzenweine entstehen in erster Linie im Weinberg. Daher verwundert es nicht, dass die Kellerei Schreckbichl/Colterenzio zum Besten zählt, was Italien zu bieten hat. Nicht die Menge, sondern bestes Lesegut ist die Devise, dank der die Cantina Colterenzio zum Top-Betrieb der modernen Südtiroler Garde avancierte.

- **Weisshaus 2007/2008**
Pinot Bianco

In der Nase florale Aromen, die an Akazienblüten, Birnen, Aprikosen und vor allem an grüne Äpfel erinnern. In seinem Abgang offenbart sich dieser Weissburgunder als erstaunlich lang. Ein sensationeller Aperowein, aber auch zu Antipasti und leichten Speisen.

7.5 dl Flasche CHF 58.00 / 1 dl CHF 8.40

- **Puiten 2008**
Pinot Grigio

Ein milder, sanft duftender Wein, der jedoch viel mehr Substanz beinhaltet als bei Weissweinen ansonsten üblich ist. Gehaltvoll am Gaumen, überdies eine kernige Säure integrierend, schliesst dieser konkurrenzlose Pinot Grigio der Südtiroler Kellereigenossenschaft Schreckbichl betont trocken. Ein hervorragender Begleiter zu herzhaften Speisen.

7.5 dl Flasche CHF 56.00 / 1 dl CHF 8.00

- **Lagrein 2008**
Lagrein

Duft nach Veilchen, Zimt und Vanille. Spürbare, kräftige Aromen von Waldbeeren und Kirschen. Im Abgang erscheint der Wein sehr rund. Ein sensationeller Rotwein mit viel Eigencharakter, der darüber hinaus ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis aufweist. Ein vielseitiger Begleiter der Südtiroler Küche: Zu kalten Platten, Speckknödeln sowie zu Fisch und Käse.

7.5 dl Flasche CHF 54.00 / 1 dl CHF 7.90

- **Lagrein Cornell «Sigis Mundus» 2004**
Lagrein

Dichte Aromen von schwarzen Beeren, getrockneten Früchten und Sauerkirschen, gepaart mit leichten Röstnuancen nach Kaffee und Schokolade. Nur in besten Jahrgängen produziert, wird zudem ausschliesslich Traubengut von absoluter Topqualität verwendet. Ein vielseitiger Begleiter zu dunklem Fleisch, Gegrilltem, Geschmortem und währschaften Gerichten.

7.5 dl Flasche CHF 78.00 / 1 dl CHF 11.50





SEEDAMM
PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ, TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18
info@seedamm-plaza.ch, www.seedamm-plaza.ch