

# SARDEGNA

**SOMMER AUF SARDINIEN  
RISTORANTE PUNTO**





## Sommer auf Sardinien

5. Juni bis 10. September

Mit dieser Sommeraktion bringen wir Ihnen sardische Spezialitäten und die passenden Weine näher.

**Ab 13. Juli bis 25. August jeden Freitag und Samstag sardisches Sommernachtsbuffet.**



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# SARDEGNA

## BUCCONI PARTIU, S'ANGELU SI CI SEZZIT

«Bei einem geteilten Häppchen sitzt der Engel»  
Sardisches Sprichwort

Azurblaues Wasser umspült die italienische Insel Sardinien. Die Insel zeichnet sich durch ungewöhnliche Kontraste aus. Die reizenden Badeorte im Norden der Insel stehen im Gegensatz zum gebirgigen Landesinneren und dem ruhigeren Süden. Im Hinterland von Sardinien erwarten den Besucher zahlreiche monumentale Nuraghen und Festungen.

Entdecken Sie mit uns die kulinarische Vielfalt Sardinien. Eine bescheidene aber sehr geschmackvolle Küche, kräftig im Geschmack und angereichert mit den Düften der Macchia, die das Mittelmeer und die rauen Berge erkennen lässt.

## Apéro Aperitif Aperetivo

### Costa Smeralda

#### Sunset Royal

Aperol, Orangensaft, Champagner CHF 13.00

#### Bellini

Pfirsichpüree, Peachtree, Champagner CHF 13.00

#### Rossini

Erdbeerpüree, Cointreau, Champagner CHF 13.00

### Tipico

#### Aperol Sprizz

Aperol, Orange, Prosecco CHF 10.00

#### Birra Ichnusa

Sardisches Bier CHF 6.00

# Degustations-Menu

## Degustation menu

## Menu degustation

### **Schwertfisch- und Thunfischcarpaccio mit Orangenfilets und Erdbeeren**

Swordfish and tuna Carpaccio with orange fillets and strawberries

Carpaccio di pesce spada e tonno con filetti d'arancia e fragole

### **«Fregola Sarda» mit Miesmuscheln, Tomatenwürfeln und Pecorinokäse**

«Fregola Sarda» with mussels, tomato cubes and Pecorino cheese

Fregola sarda con cozze, quadretti di pomodori e pecorino

### **Wildschweinracks mit Linsen und Speck, mit Olivenöl und Rosmarin geröstete Kartoffeln**

Rack of wild boar with lentils, bacon and roasted potatoes with rosemary

Costoletta di cinghiale con lenticchie e lardo patate al rosmarino

oder/or/o

### **Riesenkrevetten (EDEN SHRIMPS) mit rotem und grünem Tomatenragout, Pfefferminze und Couscous**

Shrimps with red and green tomato stew, peppermint and couscous

Gamberoni arrostiti con ragout di pomodori, menta e cuscus

### **«Ricotelle» Ricottatörtchen mit Feigeneis**

«Ricotelle» Ricotta tart with fig ice cream

Ricotelle con gelato ai fichi

**4-Gang-Menu/Four Courses**

**CHF 75.00**



**Zertifiziert nachhaltiger Wildfang**

Certified sustainable wild catch



**Black Tiger Krevetten, EDEN SHRIMPS aus  
den Mangrovenwäldern des Mekong Deltas**

Black Tiger Shrimps, EDEN SHRIMPS catch from  
Mekong Deltas Mangrove wood

#### ● **Vegetarische Gerichte**

Vegetarian Dishes

Piatti vegetariani

#### ● **Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr**

These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm

Questi piatti vengono serviti dalle ore 11.30 alle 23.00

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

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

Fuori dagli orari principali, vi preghiamo di aver pazienza  
per eventuali tempi di attesa.



# Kalte Vorspeisen

## Cold Appetizers

### Antipasti

- **Geräucherter Ricottakäse mit Quittengeléewürfeln auf Rucolasalat**

Smoked Ricotta cheese with quince jelly cubes and arugula salad  
Ricotta affumicata con quadretti di cotogna e rucola CHF 14.00

- **Sautierter Thunfisch mit Fenchel, Tomaten und Olivenöl**

Sauteed tuna with fennel, tomatoes and olive oil  
Tonno saltato con finocchio, pomodori e olio d'oliva CHF 17.00

- **Pochiertes und mariniertes Zanderfilet Salat mit Apfel, Zwiebel, «Miele di Corbezzola», Sultaninen und Pinienkernen**

Poached and marinated pikeperch fillet, salad with apple, onions, «Miele di Corbezzola», raisin and pine nuts  
Lucioperca sobbollito e marinato con insalata di mele, cipolle, uva sultanina, pinoli e miele di corbezzola CHF 15.50



- **Schwertfisch- und Thunfischcarpaccio mit Orangenfilets und Erdbeeren**

Swordfish and tuna Carpaccio with orange fillets and strawberries  
Carpaccio di pesce spada e tonno con filetti d'arancia e fragole CHF 19.00

- **Melone mit sardischem Rohschinken**

Melon with Sardinian smoked ham  
Melone con prosciutto crudo sardo CHF 16.00

- **Pochierte Pouletbrust mit grünen Blattsalaten und Orangen-Honigdressing**

Poached chicken breast with green leaf salads and orange honey dressing  
Petto di pollo sobbollito con insalata verde, salsa d'arance e miele CHF 16.00

- **Geräuchertes Lammgigot mit Tomaten-Pfefferminzdressing**

Smoked gigot of lamb with tomato peppermint dressing  
Cosciotto d'agnello affumicato con salsa ai pomodori e menta CHF 16.00

#### Antipasto Sardo

#### Gebackene Auberginen, Sardischer Salsiz, Artischocken, Geräucherter Ricottakäse mit Quittengelée, Seeteufel mit Tomate und Rucola, Kichererbsen mit Lauch, Stockfisch mit Olivenöl

Baked eggplants, Sardinian Salsiz, artichokes, smoked ricotta cheese with quince jelly, monkfish with tomato and arugula, chickpeas with leek, dried cod with olive oil

Melanzana frita, salsiccia sarda, carciofi, ricotta affumicata con quadretti di cotogna, pescatrice con pomodori e rucola, ceci con porro, baccalà con olio d'oliva CHF 17.50

#### Salat vom Buffet

Salad from the buffet  
Insalata dal buffet CHF 10.50/15.50

# Suppen

## Soups

### Zuppe

- **«Favata» Bohneneintopf mit Fenchel und «Focaccia sarda»**

«Favata» bean stew with fennel and «Focaccia sarda»  
«Favata» Zuppa di fagioli con finocchio e focaccia sarda CHF 10.50

- **«Minestrone di ceci» Kichererbsensuppe mit Tomate und Weissbrotscheiben**

«Minestrone di ceci» chickpea soup with tomatoes and sliced white bread  
Minestrone di ceci con pomodori e pane bianco CHF 12.00

- **Tagessuppe**

Soup of the day  
Zuppa del giorno CHF 8.50

**Miesmuscheln mit Tomate, Kräutern, Limette und Olivenöl Brotcroutons**

Mussels with tomato, herbs, lime and olive oil bread croutons

Cozze con pomodori, erbe, croutons di pane all'olio d'oliva e lime

CHF 22.00/38.00

**«Paccheri» Pasta mit in Olivenöl sautierten Thunfischwürfeln**

«Paccheri» Pasta with sauteed cubes of tuna with olive oil

Paccheri con quadretti di tonno saltati e un filo d'olio d'oliva

CHF 18.00/26.00

**«Fregola Sarda» mit Miesmuscheln, Tomatenwürfeln und Pecorinokäse**

«Fregola Sarda» with mussels, tomato cubes and Pecorino cheese

Fregola sarda con cozze, quadretti di pomodori e pecorino

CHF 18.00/26.00

● **«Molloreddus allo Zafferano» Safrannocken mit Wildschweinragout und Tomatensugo**

«Molloreddus allo Zafferano» Saffron dumplings with wild boar stew and tomato sauce

«Molloreddus allo zafferano» Gnocchi allo zafferano e ragout di cinghiale e sugo di pomodori

CHF 17.50/24.50

● **Ricotta- Teigtaschen mit Tomatenragout und Pecorinokäse**

● Ricotta Ravioli with tomato stew and Pecorino cheese

Ravioli di ricotta con ragout di pomodori e pecorino

CHF 17.50/24.50

**Spaghetti mit feinem Ragout von der Lammhaxe mit Zwiebeln und Olivenöl**

Spaghetti with lamb knuckle stew, onions and olive oil

Spaghetti con ragout d'agnello con cipolle e olio d'oliva

CHF 18.00/26.00

● **Spaghetti Bolognese/Napoli/Pesto**

Spaghetti with your choice of meat- tomato or pesto sauce

CHF 16.00/19.00

**Am Stück sautierte Rotbarben mit Tomaten und Pfefferminze**

Fried red mullet with tomatoes and peppermint

Triglia arrostita con pomodori e menta

CHF 38.00

**Riesenkrevetten (EDEN SHRIMPS) und Seeteufel**

«Algherese» mariniert mit Tomaten, Olivenöl und Zitrone (wird kalt serviert)

Shrimps and monkfish «Algherese» marinated with tomatoes, olive oil and lemon (served cold)

Gamberoni e pescatrice all'algherese marinate con pomodori, olio d'oliva e limone

CHF 43.00

● **Riesenkrevetten (EDEN SHRIMPS) mit rotem und grünem Tomatenragout, Pfefferminze und Couscous**

Shrimps with red and green tomato stew, peppermint and Couscous

Gamberoni arrostiti con ragout di pomodori, menta e cuscus

CHF 39.00

● **... auch mit Zander anstelle Riesenkrevetten erhältlich**

... or with pikeperch fillet instead of shrimps

... può essere servito anche con lucioperca al posto dei gamberoni

CHF 43.00



**Miesmuscheln mit Tomate, Kräutern, Limette und Olivenöl Brotcroutons**

Mussels with tomato, herbs, lime and olive oil bread croutons

Cozze con pomodori, erbe, lime e croutons di pane all'olio d'oliva

CHF 38.00

**«Calamari ripieni» mit Semmelbrösel, Zitrone und Sardellen gefüllte Tintenfische**

«Calamari ripieni» with bread crumbs, lemon and anchovies filled calamari

Calamari ripieni con pan grattugiato, limone e sardine

CHF 36.00

**Beilage: Couscous**

Side dish: Couscous

Contorni: Cuscus

● **Grilliertes Hohrückensteak «Rib Eye» mit Rucola, Olivenöl, Pinienkernen und Trockentomaten**

Grilled beef rib eye steak with arugula, olive oil, pin nuts and dried tomatoes

220g/CHF 43.00

Bistecca di manzo con rucola, pinoli e pomodori secchi

300g/CHF 56.00

● **Kalbsschnitzel mit Kapernsauce und Zitrone**

Veal escalope with caper sauce and lemon

160 g/CHF 43.00

Scaloppina di vitello con salsa ai capperi e limone

**Wildschweinracks mit Linsen und Speck**

Rack of wild boar with lentils and bacon

CHF 38.00

Costoletta di cinghiale con lenticchie e lardo

● **Pouletschenkelfleisch (ohne Knochen) mit Tomate und Salbei**

Chicken leg meat (without bones) served with tomatoes and sage

CHF 35.00

Cosciotto di pollo (senza osso) con pomodori e salvia

**Rosa gebratener Lammrücken mit Artischocken und Oliven**

Grilled lamb saddle with artichokes and olives

CHF 40.00

Sella d'agnello arrostito con carciofi e olive

**Beilage: Mit Olivenöl und Rosmarin geröstete Kartoffeln**

Side dish: Roasted potatoes with rosemary

Contorni: Patate al rosmarino

**Fleischherkunft: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Wildschwein: Deutschland.**

Origin of meat: Beef, veal, pork, chicken: Switzerland, Lamb: New Zealand, Wild boar: Germany

**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-microbic performance enhancers.

# Fleisch Meat Carne

# Vegetarisch Vegetarian Vegetaria

● **«Fregola Sarda» mit Frühlingslauch, Pinienkernen, Tomatenwürfeln und Pecorinokäse**

«Fregola Sarda» with spring onions, pine nuts, tomato cubes and Pecorino cheese

Fregola sarda con cipollotti, pinoli, quadretti di pomodori e pecorino

CHF 16.00/24.00

● **«Molloreddus allo Zafferano» Safrannocken mit gebratenen und gebackenen Auberginen und Tomatensugo**

«Molloreddus allo Zafferano» Saffron dumplings with grilled and baked eggplants and tomato sauce

«Molloreddus allo zafferano» Gnocchi allo zafferano con melanzane arrostiti e fritte servite con sugo di pomodori

CHF 16.00/24.00

# Punto Klassiker Punto favourites Punto classici

## Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce Knusprige Butterrösti und glasierte Karotten

Thinly sliced veal with mushroom cream sauce,  
served with crisp, golden butter-«Rösti» and  
glazed carrots

Sminuzato di vitello «Zürcher Art» con salsa  
ai funghi, rösti e carote glassate CHF 43.00

## Surf & Turf Sautierte Krevetten und Pouletbrust- streifen mit roter Currysauce und Reis

Sautéed shrimps and strips of chicken breast  
with red curry sauce and rice

Gamberoni arrostiti e pollo con riso,  
ananas e salsa al curry CHF 39.00

### ... nur Krevetten

... only shrimps

... solo gamberi CHF 43.00

### ... nur Poulet

... only chicken

... solo pollo CHF 36.00

## Haben Sie gewusst, dass...

- ... im Westen Sardiniens aufgrund des spanischen Einflusses heute noch **katalanisch** gesprochen wird?
- ... das typische sardische Fladenbrot, «**Pane Carasau**» oder «**carta da musica**» übersetzt Notenpapier genannt wird da es beim Brechen knackt?
- ... **Flamingos** in Sardinien einen Reisehalt machen oder auch ihr Winterquartier in den Marschen um Oristano an der Westküste Sardiniens geniessen?
- ... der Erdbeerbaum ein Buschgewächs ist, welches süsse, weisse, litchiähnliche Früchte trägt und durch die Bienen der Honig «**miele di Corbezzolo**» gewonnen wird?
- ... die **Costa Smeralda** durch das Ismailitische Oberhaupt **Prinz Aga Khan** 1962 als Touristen-Jetset Ort gebaut wurde?



# Desserts

## Desserts Dolci



### Bitte verlangen Sie unsere Glacekarte

Please ask for our ice cream menu

Chiedete la nostra carta dei gelati

# Digestif

## Digestif Digestivo

### «Mirto» Halbgefrorenes (Sardischer Likör aus der Myrtenbeere) mit «Miele di Corbezzolo»

«Mirto» Semifreddo (Sardinian liqueur made from myrtleberries) with «Miele di Corbezzolo»

Semifreddo Mirto (Liquore sardo di bacche di mirto)

con miele di corbezzolo

CHF 12.00

### • «Ricotelle» Ricottatörtchen mit Feigeneis

«Ricotelle» Ricotta tart with fig ice cream

Ricotelle con gelato ai fichi

CHF 11.00

### • «Formaggelle» Mandel-Safrantörtchen mit Feigeneis

«Formaggelle» almond saffron tart with fig ice cream

«Formaggelle» Tortina di mandorle e zafferano

con gelato ai fichi

CHF 11.00

### • Erdbeeren mariniert mit «Anghelu Ruju» und Torroneparfait

Strawberries marinated with «Anghelu Ruju» and «Torrone» parfait

Fragole marinata con Anghelu Ruju

con semifreddo di torrone

CHF 12.00

### • «Crostata di visciole» Sauerkischenkuchen mit Gewürzen und Vanilleeis

«Crostata di visciole» sour cherry pie with spice and vanilla ice cream

Crostata di visciole con gelato alla vaniglia

CHF 11.00

### Sardischer Pecorinokäse mit «Miele di Corbezzolo», Pane Carasau und marinierter Feige

Sardinian Pecorino cheese with «Miele di Corbezzolo», «Pane Carasau» and marinated figs

Pecorino sardo con miele di corbezzolo, pane Carasau e fichi marinati

CHF 14.00

### Diverse Glacekugeln

Various flavors of ice cream

Gelati

pro Kugel/per scoop CHF 3.20

### mit Rahm

with whipped cream

con panna montata

CHF 1.70

### Mirto di Sardegna

In den Jahrhunderte alten Wäldern werden die wertvollen Beeren der spontan wachsenden Myrtensträucher sorgfältig von Hand gesammelt. Durch eine lange Infusion in Alkohol geben die Beeren auf natürliche Weise ihr Aroma und ihren Duft ab.

4 cl CHF 6.00

### Anghelu Ruju

Ein Portwein ähnlicher Digestivo. Nach der Lese werden die Cannonau-Trauben in Holzkassetten angetrocknet. Die Verfeinerung erfolgt in kleinen 250 Liter Holzfässern für fünf Jahre.

4 cl CHF 12.00

### Grappa di Villamarina

Der Trester wird im Kupferkesseln, nach traditioneller Methode der doppelten Destillation, gebrannt. Komplexes, sortentypisches Cabernet Sauvignon-Destillat, welches die ganze Wärme des Südens ausstrahlt.

2 cl CHF 10.50

## **Weiss White Bianco**

### **La Cala 2011**

#### **Vermentino di Sardegna doc**

Der Wein wird zu 100% aus Vermentino-Trauben gekeltert und in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut. Besonderes Merkmal ist die Farbe von hellem Strohgelb; delikate Nase, an reife Äpfel und Bergamotte-Bonbons erinnernd. Rassig und trocken im Gaumen.

75 cl CHF 49.00/10 cl CHF 7.00

### **Terre Bianche Cuvée 161 2010**

#### **Torbato di Alghero doc**

Der Wein wird zu 100% aus Torbato-Trauben, die in Sardinien ausschliesslich von Sella & Mosca angebaut werden, hergestellt. Ein intensives Strohgelb. Elegante Nase mit Noten von reifen gelben Früchten, Birnen und Bergamotte, umhüllt von einer feinen Mineralität.

75 cl CHF 56.00/10 cl CHF 8.00

### **Thilion 2010**

#### **Alghero doc, Torbato und Sauvignon blanc**

Die Cuvée wird in französischen Barrique-Fässern ausgebaut. Helles Gelb; im Bouquet herrliche Orangen- und Honignoten und ein Schuss Vanille.

75 cl CHF 63.00/10 cl CHF 9.00

## **Rosé Rose Rosato**

### **Oleandro 2011**

#### **Alghero Rosato doc**

Ein herrlicher Rosé aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Trauben. Funkelndes Rosa; feinfruchtig, reife Nase an Erdbeeren und Himbeeren erinnernd.

75 cl CHF 45.00/10 cl CHF 6.50

Alle unsere Weine kommen vom Weingut Sella & Mosca aus dem Nordwesten Sardinien.



## Rot **Red Rosso**

### **Cannonau di Sardegna Riserva 2008** **Cannonau di Sardegna doc, Riserva**

Der Wein wird zu 100% aus Cannonau-Trauben hergestellt und während 24 Monaten in grossen slawonischen Eichenfässern ausgebaut.

75 cl CHF 52.00/10 cl CHF 7.50

### **Terre Rare 2007** **Carignano del Sulcis doc, Riserva**

Der Wein wird zu 100% aus Carignano-Trauben hergestellt und während 12 Monaten in französischen Barrique und weitere 12 Monate in der Flasche ausgebaut.

75 cl CHF 54.00/10 cl CHF 8.00

### **Tanca Farra 2007** **Alghero doc**

Eine Cuvée von Cannonau und Cabernet Sauvignon die während drei Jahren in Barrique und grossen Holzfässern ausgebaut wird. Anschliessend reift der Wein für weitere sechs Monate in der Flasche.

75 cl CHF 63.00/10 cl CHF 9.00

### **Marchese di Villamarina 2006** **Alghero doc**

Der Wein wird zu 100% aus Cabernet-Sauvignon-Trauben hergestellt und während 18 Monaten in französischen Tronçais-Barriquen und weitere 12 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut.

75 cl CHF 99.00/10 cl CHF 13.50

# Dolce Vita im SEEDAMM PLAZA

## Kurzferien

6. Juli bis 19. August

Lernen Sie die Region rund um den Zürichsee kennen und nutzen Sie das SEEDAMM PLAZA als Ausgangspunkt für Ihren Ausflug. Je länger Sie bleiben, desto günstiger wird es.

Ab CHF 180.00 im Einzel- oder Doppelzimmer.



## Alpamare Special

6. Juli bis 19. August

Europas grösster gedeckter Wasserpark, das Alpamare, ist nur 5 Gehminuten vom Hotel entfernt. Unser Alpamare-Package ist Garant für ein aussergewöhnliches Erlebnis am Zürichsee mit viel Spass und Genuss ab CHF 99.00 p.P.

## 50 Jahre Knies Kinderzoo

Bis 31. Oktober

Knies Kinderzoo Rapperswil hat Geburtstag und wir feiern mit! Unser attraktives Familienpackage ab CHF 239.00 für 3 Personen beinhaltet neben der Übernachtung, dem Eintritt in den Zoo einen Lunch bei McDonald's und andere Überraschungen.



## Flipflops, Shorts und Vespa

5. Juni bis 10. September

Das Übernachtungs-Package für Liebhaber des Ausser-gewöhnlichen: Nach dem Motto «Sommer auf Sardinien» mieten Sie bei uns eine Vespa, entdecken die Region und schlemmen sardische Spezialitäten – ab CHF 189.00 p.P.

## VERLOSUNG

Nehmen Sie an unserer Verlosung im PUNTO teil und gewinnen Sie tolle Preise!

**1. Preis** Eine Woche Ferien auf Sardinien für zwei Personen im Hotel Villa del Golfo inklusive Flug. Offeriert von [www.smeraldo-tours.ch](http://www.smeraldo-tours.ch)

**2. Preis** Übernachtung für zwei Personen im SEEDAMM PLAZA inkl. Dinner und Rundfahrt mit Vespa. Offeriert von [www.vespa.ch](http://www.vespa.ch)



SEEDAMM  
PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE