

nico's RESTAURANT

Menu-Vorschläge zur Frühlingszeit

Lieber Gast, liebe Gäste

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unser Menu-Vorschläge zur Frühlingszeit präsentieren dürfen.
Wir freuen uns sehr für Ihren speziellen Anlass, der Gastgeber zu sein und Sie mit unserer feinen Küche und mit dem gepflegten Service verwöhnen zu dürfen!

Sie können die untenstehenden Speisen und Gänge nach Lust und Laune, je nach Ihren Vorlieben zusammenstellen – falls Fragen auftauchen kontaktieren Sie mich einfach. Ergänzungen oder Wünsche nehme ich natürlich gerne entgegen und werde diese nach Möglichkeit umsetzen – fast nichts ist unmöglich!...

Nicolas Seiler

Ihr Ansprechpartner
Tel. 033 675 84 84
nico@alfasoleil.ch



Apéro!

Der richtige Auftakt für einen gelungenen Anlass...

... z.B. in unserem Cheminée-Salon an der Hotelbar oder in der gediegenen Smokers-Lounge oder natürlich, wenn das Wetter mitspielt, draussen auf unserer Terrasse direkt am UNESCO-Welterbe.

Wir freuen uns Euch jeweils kleine Knabbereien offerieren zu dürfen.

Falls Ihr ein stilvolles Apéro wünscht, könnt Ihr dieses mit folgenden Snacks ergänzen.

BLÄTTERTEIG-STANGEN:

Fr. 1.- / Stk.

- Sesam
- Mohn
- Käse-Paprika

GRISSINI:

Fr. 1.50.- / Stk.

- Speck
- Rohschinken
- Zucchetti

BRUSCHETTE:

Fr. 2.50 / Stk.

- Tomaten
- Pilze
- Frischkäse

- Rinds-Tatare
- Lachs-Tatare

4.- / Stk.

GEMÜSE-DIPS:

Fr. 4.50.- / Portion

- Karotten, Stangensellerie, Gurken, Peperoni
- Zweierlei Dip-Saucen

KANDERTALER-SPEZIALITÄTEN:

Fr. 11.- / Portion

- Alpkäse-Würfel & Hoblekäse, Lidya Grossen
- Kandersteger Dauerwurst & Trockenfleisch, Markus Zürcher
- Frutiger Rohschinken

Kalte Vorspeisen

Frühlingssalatnest mit Wildkräutern, Erdbeeren und gerösteten Kernen		9.-
⇒ mit Speck, Ei und Brot-Croutons	+	3.-
⇒ mit glacierten Poulet-Streifen	+	5.-
⇒ mit gebackenen Felchen-Chnusperli	+	6.-

* * *

Lauwarmer Spargel-Salat an Tannenspitzen-Vinaigrette, Wildkräuter und Kaninchenrückenfilet im Sesammantel		18.-
---	--	------

* * *

Erfrischende Apfel-Jogurt-Terrine mit geräucherter Entenbrust dazu Löwenzahnblüten-Chutney und buntes Salatbouquet		16.-
--	--	------

* * *

Mousse-Törtchen von der geräucherten Blausee-Forelle auf feinem Fenchel-Filigran mit Melonenkugeln an Honig-Änis-Vinaigrette		19.-
--	--	------

* * *

Parmesan-Mousse auf feinem Rinds-Carpaccio beträufelt mit feinem Wacholder-Öl, dazu Rucola und Balsamico-Kaviar		19.-
---	--	------

Ceviche von der Thunersee-Felchen mit Avocado und Mango, Brunnenkresse Salat mit Kirschtomaten und Rucola		18.-
---	--	------

* * *

Duo vom Lachs: Feine Terrine und gebeizter Rücken mit Dill Senfsauce, Apfel-Gurkensalat und Butter-Brioche.		21.-
---	--	------

* * *

Maispoularden-Terrine im Rohschinken-Mantel, begleitet von rassissem Rhabarber-Ingwer-Chutney und feinem Bleuga-Linsen-Salat		16.-
--	--	------

* * *

Suppen

Mülener-Bachkresse-Schaumsüppchen mit Safran-Forellenklösschen		14.-
--	--	------

* * *

Spargel-Cappucino unter der Morchel-Haube		14.-
⇒ mit gebratener Jakobs-Muschel	+	6.-

* * *

Schlüsselblumen-Champagner-Süppchen mit Berkäse-Quiche		15.-
--	--	------

Warme Vorspeisen

Sautierte Kalbsmilken im Kernen-Mantel auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Schnittlauch und delikatem Trüffel-Öl	19.-
* * *	
Warm geräucherter Lachs-Tranche“Dukkah“ auf herrlich cremigen Baby-Spinat	22.-
* * *	
Gebratene Blausee-Forellen-Filets an Champagner-Vanille-Sauce auf Spargelgemüse und Blätterteig-Kissen	24.-
⇒ Als Hauptgang	42.-

Hauptgänge

Saftiger Schweinerückenbraten aus dem BBQ-Smoker an köstlicher Kaffee-Rum-Sauce, dazu Kartoffelgratin-Würfel mit Majoran und feines Frühlingsgemüse	32.-
* * *	
Zarte Maispouardenbrust gefüllt mit Morcheln, an delikat Apfel-Honig-Essig-Jus dazu Safran-Nudeln und buntes Frühlingsgemüse	33.-
* * *	
„Suurä Mockä“ geschmorte Schulter vom Kandersteger Bio-Rind an seiner feinen Sauce mit Rotkraut und Sellerie-Kartoffelstock	34.-
* * *	
Gebratene Thunersee-Felchen „Ail Sauvage“ Seeländer Blattspinat und knusprigen Blätterteig-Kissen.	38.-
* * *	
Der Klassiker: Rosa gebratenes Roastbeef von erstklassigem Rind mit Bernaise-Sauce, buntes Marktgemüse, dazu nach Wahl Gratin, Savoyarde Kartoffeln oder Pommes Frites	44.-
* * *	
Schweinsfilets-Medaillons mit zarter Cremolata-Füllung im Speckmantel, auf grillierten Zucchini-Lasagnettes, begleitet von Spiezer Calvado-Rahmsauce und goldgelb sautierten, neuen Kartoffeln oder Butternudeln	39.-
* * *	
Saftiges Kalbssteak an Morchel- Rahmsauce auf buntem Frühlingsgemüse, begleitet neuen, goldgelb gebratenen Kartoffeln oder Butternudeln ⇒ Schweinesteak anstelle von Kalbsteak – FR. 8.-	52.-

Butterzartes Rindsfilet langsam im Ofen am Stück gebraten an glasierter Portwein-Schalotten-Sauce, umgeben von Spargel-Allerlei und goldbraunen Croquetten	48.-
* * *	
Vegi: Spargel-Risotto mit gebratenen Pilzen und knusprigen Falafel	32.-
* * *	
Vegan: Rande-Wellington mit Pilzfüllung im knusper Teigmantel mit allerlei Gemüse	34.-

Desserts

Zitronengrass-Panna Cotta mit fruchtig feiner Passionsfrucht-Salsa Tabak-Glace und knusper Bräzeli * * *	14.-
Luftiges Toblerone-Mousse-Törtchen im knusprigen Biskuit-Ring, begleitet von erfrischender Himbeer-Sauce * * *	14.-
Ingwer-Creme-Brûlée mit fruchtigem Erdbeer-Sorbet und Nuss-Brownie * * *	15.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis ***	14.-
Rhabarber-Gratin mit Erdbeer-Bergamotte-Sorbet und Meringues-Streusel ***	14.-
Tannenspitzen-Joghurtkugel mit Aprikosen und Amaretto-Parfait * * *	16.-

Preise in CHF, ab 10 Personen inkl. 7.7 % MwSt.

Für kleinere Gruppen berechnen wir einen Zuschlag von 5 % auf den Menu-Preis

Für größere Gruppen ab 30 Personen gewähren wir einen Rabatt von 5% auf den Menu-Preis

Der Grundsatz:

Alle Gerichte sind von Grund auf, nach höchsten Qualitätsansprüchen selbst hergestellt.

Wir verwenden keine vorgefertigten Convenience Produkte. Einzige Ausnahmen:

Gemüse- und Hühnerbrühen-Granulat.



Unsere Tipps von A – Z ...

...werden Ihnen helfen, damit auch alles gelingt, wie Sie es sich vorstellen.

Apéro

Je nach Jahreszeit, Wetter und Tag servieren wir Ihnen den Apéro in unserem Garten-Restaurant mit der herrlichen Panorama-Sicht, im gemütlichen, wunderschönen Cheminée-Salon am Kaminfeuer oder direkt im gewählten Speiselokal.!

Blumen

Für selbst mitgebrachte Blumen stellen wir selbstverständlich Vasen zur Verfügung. Gerne bestellen wir auch den Lieblingsblumen- Schmuck nach Ihren Angaben im naheliegenden Blumenladen.

Charme

Besitzt unser einzigartiges Restaurant und auch Ihre Gastgeber

Dekoration

Das ist eines unserer Spezialgebiete, welches wir mit Fantasie und Aufmerksamkeit pflegen damit der schöne, mit Silber gedeckte Tisch den richtigen Eindruck weckt und die Gäste gleich in die richtige Stimmung bringt.

Dieser Schmuck ist eine Geste Hauses, für die Grund-Dekoration entstehen für Sie keine Kosten.

Essen

Das Essen wir Ihnen garantiert in bester Erinnerung bleiben!

Feier

Lassen Sie Ihre Feier zu einem Fest werden. Wir stehen Ihnen gerne mit kreativen Ideen zur Seite.

Gästeanzahl

Sollten sich in der Personenanzahl Änderungen ergeben sind wir für eine umgehende Benachrichtigung dankbar. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis!

Hotel-Zimmer

Unser Hotel verfügt über 30 charmante Zimmer beziehungsweise 60 Betten.

Falls Sie nach Ihrem Fest nicht mehr auf den Heimweg machen möchten, unterbreiten wir Ihnen gerne ein attraktives Kombi-Angebot inklusive Frühstück.

Inbegriffene Leistungen:

Menu-Karten, Tischwäsche, Stoffservietten, dezente Dekoration, Kerzen, Brot und Butter.

Jubilare

Alle Jubilare und Ehrengäste werden bei uns mit einer Überraschung vom Haus verwöhnt.

Klavier

Steht kostenlos zu Ihrer Verfügung. Lassen Sie es uns frühzeitig wissen, ob gespielt wird.

Liqueur

Unser Liqueur-und Spirituosenwagen hat viele köstliche, minder oder mehr "geistreiche" Schätze zu bieten. – Gerne stellen wir auch mit Ihnen ein Sortiment nach Ihrer Wahl zusammen.

Menu-Preise:

Basieren auf einem Gruppenpreis ab 10 Personen.

Für kleinere Gruppen berechnen wir einen Zuschlag von 5 % auf den Menu-Preis

Für größere Gruppen ab 30 Personen gewähren wir einen Rabatt von 5 % auf den Menu-Preis

Nacht-Schicht

Wir haben regulär bis 0.30 Uhr geöffnet. Ab 0.30 Uhr berechnen wir einen zusätzlichen Mitarbeiteraufwand von Fr. 150.00 pro angebrochene Stunde.

Ob

10 oder 100 Personen, wir haben die passenden Räumlichkeiten für Sie!

Parkplatz

Wir verfügen über total 40 Gratis-Parkplätze.

Qualität

Wird bei uns GROSS geschrieben: Geniessen Sie den hohen Standard!

Räumlichkeiten:

Nico's Restaurant :	90	Kupferstube:	40
Giger-Läubli:	10	Garten-Terrasse	40
Birre-Saal:	40		

Alle Räumlichkeiten sind miteinander verbunden und können kombiniert genutzt werden.

Spielzimmer

Für die jüngsten Gäste haben wir im ersten Stock ein Spielzimmer, einige Video-Kinderfilme und auch am Fest-Tisch sorgen wir für deren Beschäftigung zwischen den Gängen...

Tischform

Je nach Anlass bieten sich verschiedene Tischformen an. Wir beraten Sie gerne und haben die besten Möglichkeiten für Sie parat!

Technik

Informieren Sie uns frühzeitig, falls Sie spezielle technische Einrichtungen benötigen.

Unterhaltung

Vorführungen und Auftritte sollten frühzeitig geplant und mit uns besprochen werden, damit auch alles wie am Schnürchen klappt.

Verspechen

Können wir, dass das ganze Alfa Soleil-Team alles daran setz, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Weine

Sie finden eine schöne Auswahl in unserer Weinkarte. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt. Als Zapfengeld für Ihre eigenen Weine verrechnen wir CHF 25.00 pro Flasche.

XY- ungelöst

kennen wir nicht. Wir machen fast alles möglich.

Zu guter Letzt

Freuen wir uns auf Ihren Besuch und darauf sie gekonnt verwöhnen zu dürfen!