

nico's  
RESTAURANT

---

## Menu-Vorschläge zum goldenen Herbst

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menu-Vorschläge zu senden dürfen.

Wir würden uns sehr freuen, für Ihren speziellen die Gastgeber zu sein und Sie mit unserer feinen Küche und dem gepflegten Service verwöhnen zu dürfen!

Sie können die untenstehenden Speisen und Gänge nun 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](mailto:nico@alfasoleil.ch)



Vorspeisen



Bunter Herbstsalat mit Trockenfrüchten und gerösteten Kernen, Ei & Croutons * * *	Fr. 11.-
Mousse-Törtchen von der geräucherten Blausee-Forelle auf feinem Fenchel-Filigran mit gerösteten Nüssen an Honig-Änis-Vinaigrette * * *	Fr. 15.-
Reh-Carpaccio beträufelt mit feinem Wacholder-Öl, dazu Alpkäsesplitter, feiner Herbstsalat und Mini-Züpfli ***	Fr. 18.-
Sautierte Kandersteiger Steinpilze begleitet von bunten Blattsalaten an Tannenspitzen-Vinaigrette und knusprigen Brotcoûtons	Fr. 16.-

### Suppen

Unser Klassiker: 20 Kräutersuppe mit kühler Gewürz-Sauerrahm Insel. Die Aromabombe aus unserem Kräutergarten. * * *	Fr. 13.-
Herrlich aromatische Cremesuppe von Steinpilzen aus unseren Wäldern, serviert mit feiner Kastanienhaube * * *	Fr. 13.-

### Hauptspeisen

„Suurä Mockä“ geschmorte Schulter vom Schweizer Rind an seiner kräftigen Rotwein-Sauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzlis * * *	Fr. 32.-
Zarte Maispouardenbrust gefüllt mit Herbst-Trompeten, an delikater Holundersauce, dazu Safran-Nudeln und buntes Herbstgemüse * * *	Fr. 32.-
Bio Beo Beef Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Sauce Bernaise, begleitet von feinem Kartoffelgratin und allerlei Marktgemüse * * *	Fr. 42.-
ES LEBE DER HERBST	
Wildschwein-Carré am Stück gebraten, an Hagebuttensauce dazu gerollte Kürbis-Lasagne und allerlei Marktgemüse * * *	Fr. 34.-
Medaillons vom Hirsch-Entrecôte unter der Wachholder-Nusskruste an schwarzer Holunder-Sauce, dazu Rotkraut und luftig leichte Polenta-Soufflés * * *	Fr. 42.-
VEGI: Kürbis-Gemüse-Lasagne mit überbacken mit Brie und Rosapfeffer, dazu sautierte Waldpilzen und allerlei Marktgemüse	Fr. 28.-

## Desserts

Tannenspitzen-Eisparfait mit lauwarmen Waldbeeren * * *	Fr. 12.-
Luftiges Toblerone-Mousse-Törtchen im knusprigen Biskuit-Ring, begleitet vom erfrischendem Birnen-Sorbet * * *	Fr. 12.-
Grosi's eingemachte Rotwein-Zwetschgen im Duett mit unserer herrlichen Zimt-Rahmglace und feinen Bräzeli * * *	Fr. 12.-
Apfel-Quitten-Strudel mit Vanille-Sauce und Haselnusseis	Fr. 14.-

Preise ab 10 Personen inkl. 8 % Mwst., excl. Getränke

## Kinder

Die kleinsten sind bei uns sehr gern gesehene Gäste.

Sie entscheiden ob die Kinder bei ihrem Menu mit Kinderportionen mitessen, oder ob Sie lieber aus unserer separaten Kinderkarte eine Auswahl treffen.

---

### 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.

