

Inge Doghman
i.d@iso-oerlikon.ch

nico's
RESTAURANT

Menu-Vorschläge zur Sommerzeit

Sehr geehrte Frau Doghman

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menu-Vorschläge zu senden dürfen.
Wir würden uns sehr freuen, für Ihren speziellen Anlass am 21. Juni 2020, 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



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. 0.70 / Stk.

- Sesam
- Mohn
- Käse-Paprika

GRISSINI:

Fr. 1.- / Stk.

- Speck
- Rohschinken
- Zucchetti

BRUSCHETTE:

Fr. 1.50 / Stk.

- Tomaten-Tapenade & Frischkäse
- Rinds-Tatare
- Lachs-Tatare
- Pilze

GEMÜSE-DIPS:

Fr. 4.- / Portion

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

KANDERTALER-SPEZIALITÄTEN:

Fr. 9.- / Portion

- Alpkäse-Würfel, Lidya Grossen
- Frutiger Rohschinken, Hans Jenzer
- Kandersteger Dauerwurst, Markus Zürcher
- Kandersteger Trockenfleisch, Markus Zürcher

Vorspeisen

Salatteller mit grünen Blattsalaten und Sommergarnitur * * *	Fr. 8.-
Bunter Sommersalat mit Frischkäse, Wassermelonen, gerösteten Kernen, Ei & Croutons * * *	Fr. 13.-
Mousse-Törtchen von der geräucherten Blausee-Forelle auf feinem Fenchel-Filigran mit gerösteten Nüssen an Honig-Änis-Vinaigrette * * *	Fr. 16.-
Rinds-Carpaccio beträufelt mit feinem Wacholder-Öl, dazu Alpkäsesplitter, feinem Sommersalat und Mini-Züpfli ***	Fr. 18.-
Ceviche von der Thunersee-Felchen mit Avocado und Mango, dazu bunter Sommersalat mit Kirschtomaten und Ruccola	Fr. 16.-

Suppen

Unser Klassiker: 20 Kräutersuppe mit kühler Gewürz-Sauerrahm Insel. Die Aromabombe aus unserem Kräutergarten. * * *	Fr. 13.-
Herrlich erfrischende Melonen-Kaltschale, dazu Knusper Crostini, Auberginen-Kaviar und feinem Rohschinken * * *	Fr. 13.-

Hauptspeisen

Zarte Maispouardenbrust gefüllt mit Herbst-Trompeten, an delikat Apfel-Honig-Essig-Jus dazu Safran-Nudeln und buntes Sommergemüse * * *	Fr. 34.-
Gebratene Thunersee-Felchen „Ail Sauvage“ Seeländer Blattspinat und knusprigen Blätterteig-Kissen. * * *	Fr. 36.-
Bio Beo Beef Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Sauce Bernaise, begleitet von feinem Kartoffelgratin und allerlei Marktgemüse * * *	Fr. 42.-
Schweinsfilets-Médailles mit zarter Cremolata-Füllung, umhüllt von Speck aus Ryter Kari's Kamin auf grillierten Zucchini-Lasagnettes, begleitet von Spiezer Calvado-Rahmsauce und goldgelb sautierten, neuen Kartoffeln oder Butternudeln * * *	FR 40.-
Saftiges Kalbssteak an Morchel- Rahmsauce auf grillierten Sommergemüse, begleitet neuen, goldgelb gebratenen Kartoffeln oder Butternudeln ⇒ Schweinesteak anstelle von Kalbsteak – FR. 8.- ***	FR 46.-
VEGI: Gerollte-Gemüse-Lasagne mit überbacken mit Brie und Rosapfeffer, dazu sautierte Pilze und allerlei Marktgemüse	FR 29.-

Desserts

Tannenspitzen-Eisparfait mit lauwarmen Waldbeeren * * *	Fr. 12.-
Luftiges Toblerone-Mousse-Törtchen im knusprigen Biskuit-Ring, begleitet vom erfrischendem Holunderblüten-Sorbet * * *	Fr. 12.-
Ingwer-Creme-Brûle mit fruchtigem Himbeereis und feinen Bräzeli * * *	Fr. 13.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	Fr. 14.-

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

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.

