



Hotel Restaurant Alfa Soleil • Familie Seiler • CH-3718 Kandersteg
Tel. 033 675 84 84 • Fax 033 675 84 85 • hotel@alfasoleil.ch • www.alfasoleil.ch

nico's
RESTAURANT

Menu-Vorschläge zur Winterzeit

Lieber Gast

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unser Menu-Vorschläge zur Winterzeit 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 nun nach Lust und Laune, je nach Ihren Vorlieben zusammenstellen – falls Fragen auftauchen kontaktieren Sie uns einfach. Ergänzungen oder Wünsche nehme ich natürlich gerne entgegen und werde diese nach Möglichkeit umsetzen.

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.

Wir freuen uns Ihnen jeweils kleine Knabbereien offerieren zu dürfen.

Falls Sie ein stilvolles Apéro wünschen können Sie dieses mit folgenden Snacks ergänzen.

BLÄTTERTEIG-STANGEN 20 CM:

Fr. 1.- / Stk.

- Sesam
- Mohn
- Käse-Paprika

GRISSINI:

Fr. 1.50.- / Stk.

- Speck
- Rohschinken
- Zucchetti

BRUSCHETTE:

- Tomaten
- Pilze
- Frischkäse
- Rinds-Tatare
- Lachs-Tatare

Fr. 2.50.- / Stk.

Fr. 4.- / Stk.

GEMÜSE-DIPS:

Fr. 4.50 / Portion

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

Kalte Vorspeisen

Wintersalatnest mit Trockenfrüchten und gerösteten Kernen		9.-
⇒ mit Speck, Ei und Brot-Croutons	+	3.-
⇒ mit glacierten Pouletstreifen	+	5.-
⇒ mit gebackenen Zander-Chnusperli		6.-
* * *		
Feine Apfel-Jogurt-Terrine mit geräucherter Entenbrust dazu Preiselbeer-Kompott und buntes Salatbouquet		16.-
* * *		
Mousse von geräucherter Blauseeforelle mit delikatem Safran-Gelée im Winter-Blätterkranz an Tannenspitzen-Vinaigrette		18.-
* * *		
Maispoularden-Terrine im Rohschinkenmantel an Sauce Cumberland und buntem Salatbouquet		19.-
* * *		
In Gewürztraminer gebeizter Kaninchen-Rücken auf Belugalinsensalat, dazu Apfel-Gel und geheimnisvolle Karotten		20.-
* * *		
Duo vom Lachs: Feine Terrine und gebeizter Rücken mit Dill Senfsauce, Apfel-Gurkensalat und Buchweizen-Blinis		20.-
* * *		
Entenleber-Terrine auf Portweingelée, dazu mariniertes Apfelsalat und Ingwer-Brioche		24.-

Suppen

Sauerkrautsuppe mit aromatischen Speck-Klösschen		12.-
* * *		
Kürbis-Cremesuppe mit Bergkäse-Quiche		13.-
* * *		
Geräucherte Schneesuppe mit Thunersee-Fischchnusperli mit Tartare Sauce > nur möglich wenn frischer Schnee liegt.		15.-
* * *		

Warme Vorspeisen

Sautierte Kalbsmilken im Kernen-Mantel auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Schnittlauch und delikatem Trüffel-Öl		19.-
* * *		
Warm geräucherter Lachs-Tranche auf herrlich cremigen Safran-Sauerkraut		21.-
* * *		
Gebratene Blausee-Forellen-Filets auf Fenchelgemüse an Orangen-Pernod-Jus ⇒ Als Hauptgang mit Zweifarbigem-Kartoffeln		22.-
* * *		

Hauptgänge

Saftiger Schweinerückenbraten aus dem BBQ-Smoker an köstlicher Hagebuttensauce, dazu Kartoffelgratin-Würfel mit Majoran und feinen Dörr-Bohnen * * *	32.-
Gefüllte Maispouardenbrust gehaltvoller Holundersauce auf goldgelber Polenta-Schnitte, dazu feines Wintergemüse * * *	33.-
„Suurä Mockä“ geschmorte Schulter vom Kandersteger Bio-Rind an seiner feinen Sauce mit Rotkraut und Sellerie-Kartoffelstock * * *	34.-
Zartes, rosa gebratenes Gewürz-Entenbrüstchen an Orangensauce, dazu allerlei Gemüse und Jasminreis-Kugel * * *	36.-
Schweinsfilets-Medaillons mit zarter Füllung umhüllt von Speck aus Kari's Kamin an Spiezer Calvado-Rahmsauce auf grillierten Zucchini-Lasagnettes und goldgelb gebratene Kartoffeln oder Butternudeln * * *	38.-
Der Klassiker: Rosa gebratenes Roastbeef von erstklassigem Rind mit Bernaise-Sauce, buntes Marktgemüse-Körbchen, dazu nach Wahl Gratin, Köch, Savoyarde Kartoffeln oder Pommes Frites * * *	42.-
Lammfilets Provençale an aromatischer Sauce, dazu Savoyarde Kartoffeln und Dörrbohnen Rindsfilet-Médaille unter der Wacholder-Nuss-Kruste an samtigen Rotweinsauce mit Foie Gras aufmontiert , buntem Gemüsekörbchen, dazu nach Wahl Gratin, Köch, Savoyarde Kartoffeln oder Pommes Frites * * *	42.- 49.-
Vegi: Zitronen Risotto mit gebratenen Pilzen und knusprigen Falafel * * *	30.-
Vegan: Rande-Wellington mit Pilzfüllung im knusper Teigmantel mit allerlei Gemüse	32.-

Desserts

Zitronengrass-Panna Cotta mit fruchtig feiner Passionsfrucht-Salsa und knusper Bräzeli * * *	12.-
Luftiges Toblerone-Mousse-Törtchen im knusprigen Biskuit-Ring und marinierten Orangen * * *	14.-
Grosi's eingemachte Rotwein-Zwetschgen im Duett mit unserem herrlichen Zimt-Eisparfait * * *	14.-
Lauwarmes Schoko-Törtchen begleitet von Gewürz-Ananas und unserer feinen Sauerrahm-Glace * * *	14.-
„Gourmandise-Quintett“ : 5 köstliche Dessert-Variationen aus unserer Zuckerbäckerstube * * *	18.-

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.

Einziges 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

Wir halten uns an eine schlichte elegante Dekoration

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 Spirituosen-Kästli 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. 200.00 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:	80	Kupferstube:	34
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!