

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. 1.5.- / Stk.

- Speck
- Rohschinken
- Zucchetti

BRUSCHETTE:

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

Fr. 2.- / Stk.

Fr. 4.- / Stk.

GEMÜSE-DIPS:

Fr. 4.50 / Portion

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

Kalte Vorspeisen

| | | |
|--|---|------|
| Frühlingssalatnest mit Sprossen, Erdbeeren und gerösteten Kernen | | 10.- |
| ⇒ mit Speck, Ei und Brot-Croutons | + | 3.- |
| ⇒ mit glacierten Poulet-Streifen | + | 5.- |
| ⇒ mit gebackenen Felchen-Chnusperli | + | 6.- |

* * *

| | | |
|---|---|------|
| Duo vom Spargel- & Bärlauch-Mousse im Glas mit knusprigem Focaccini-Brötchen umgeben von bunten marinierten Frühlingsblättern | | 14.- |
| ⇒ mit Würfeln vom geräuchten Tropenhaus-Stör | + | 5.- |

* * *

| | | |
|---|--|------|
| Tatare-Törtchen von unserem hausgebeizten Lachs auf zweifarbigem Karotten-Filigran mit lauwarmen Ingwer-Brioche | | 15.- |
|---|--|------|

* * *

| | | |
|---|--|------|
| Maispoullarden-Terrine im Rohschinken-Mantel, begleitet von rassicem Rhabarber-Ingwer-Chutney und buntem Frühlings-Salatbouquet | | 16.- |
|---|--|------|

* * *

| | | |
|--|--|------|
| Mousse von geräucherter Blauseeforelle auf Kräuter-Biskuit mit delikatem Weisswein-Gelée im Frühlings-Blätterkranz an Holunderblüten-Vinaigrette | | 17.- |
|--|--|------|

* * *

| | | |
|---|--|------|
| Kaninchen-Rückenfilets im Sesam-Mantel mit aromatischem Birnensenf-Schaum, eskortiert vom knackigen Salat mit Wildkräutern , Radieschen und Kirschtomaten | | 18.- |
|---|--|------|

Suppen

| | | |
|--|--|------|
| Mülener-Bachkresse-Schaumsüppchen mit Safran-Forellenklosschen | | 14.- |
|--|--|------|

* * *

| | | |
|---|---|------|
| Spargel-Cappucino mit einem Hauch Vanille unter der Morchel-Haube | | 12.- |
| ⇒ mit gebratener Riesencrevette | + | 3.- |

* * *

| | | |
|--|---|------|
| Kürbis-Schaumsuppe mit seinem kostbaren Öl und würzigem Bergkäse-Sablé oder kleinem Rinds-Tatare-Törtchen mit Brot-Chips | + | 11.- |
| | | 4.- |

Warme Vorspeisen

Spargel-Duett mit warm geräucherter Lachs-Tranche
an feiner Sauerklee-Hollandaise 17.-

* * *

Köstliche Ravioli gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse und aromatischer Nuss-
Cremolata an leichter Holunderblüten-Zitronengrass-Sauce 16.-

⇒ als Vegi-Hauptgang 28.-

* * *

Sautierte Kalbsmilken im Kernen-Mantel auf Brennesel-Kartoffel-Gnocchi an
seiner raffinierten Kerbelsauce mit und delikatem Trüffel-Öl 20.-

* * *

Hauptgänge

Vegi: Zitronen Risotto mit gebratenen Pilzen, Zürcher's delikaten Formaggini
und glacierten Cherry-Tomaten 27.-

* * *

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 38.-

* * *

Doppeltes Entrecôte rosa gebraten von erstklassigem Schweizer Rind an
Bärlauch-Bernaise, buntes Marktgemüse-Körbchen eskortiert vom
Kartoffel-Lauch-Gratin-Törtchen 40.-

* * *

Duo von Knutti's Reichenbacher oder Rittler's Lötschentaler Lamm:
Entrecôte- und Kotelette-Stück rosa gebraten an Seiler seniors Spezialsauce auf
zweifarbigen Bohnen und feinen Rosmarin-Kartoffel-Médailles 43.-

* * *

Saftiges Kalbssteak unter der Kräuterkruste auf grillierten grünen Spargeln an
Morchel- Rahmsauce, verfeinert mit Armagnac, begleitet neuen, goldgelb
gebratenen Kartoffeln oder Butternudeln 44.-

⇒ rosa gebratenes Kalbsfilet anstelle von Kalbsteak + 5.-

* * *

Butterzartes Rindsfilet langsam im Ofen am Stück gebraten an glacierte
Portwein-Schalotten-Sauce, umgeben von Spargel-Allerlei und goldbraunen
Kräuter-Serviettenknödeln 45.-

* * *

Les Trois Filets: Schweinsfilet im Speckmantel, Kalbsfilet unter der Kräuterkruste
und rosa gebratenes Rindsfilet im Trio, dazu Bearnaise und Portwein-Schalotten-
Sauce, buntes Gemüsekörbchen und Kartoffelgratin-Törtchen 48.-

Desserts

Dreierlei Delikates aus unser Sorbetteria... 3 Sorten Frucht-Sorbet nach Wahl serviert in knusprigen Mini-Cornets 13.-

* * *

Luftiges Toblerone-Mousse-Erdbeer-Krönchen im knusprigen Biscotti-Ring 12.-

* * *

Lauwarmes Schoko-Törtchen begleitet von marinierten Erdbeeren und unserer himmlischen „Zytröseli“-Sauerrahm-Glace 14.-

* * *

Himmlisches Trio: 15.-
Erdbeersorbet begleitet von Holunderblüten-Joghurtmousse und knusprigen Rahbarber-Krapfen

* * *

„Gourmandises-Sextett“ : 16.-
6 köstliche Dessert-Variationen aus unserer Zuckerbäckerstube

* * *

Buffets

Ab 30 Personen bieten wir außerdem verschiedene tolle Buffets an:

- Kartoffelbuffet
- Bauernbuffet
- Terroir-Buffer ausschließlich mit regionalen Produkten
- Pasta-Buffer
- Kulinarische Weltreise um die Welt

⇒ Gerne stellen wir Ihnen die Buffets genauer vor!

Menu-Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst. und offeriertem Amuse-Bouche und Basis-Dekoration

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 10% 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: Pommes Frites, Nudeln, 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 34 charmante Zimmer beziehungsweise 64 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 25 Personen gewähren wir einen Rabatt von 10% 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

Vorfürungen 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!