

Schweizer Restaurant à la carte in der Schweizer Kochschule

Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf - Tischreservation erwünscht unter 0172.78 33 66 7

Frisch, kreativ, naturbelassen: unsere Schweizer Crossover-Küche

in unserem Schweizer Restaurant a la Carte, dass auch eine Schweizer Kochschule ist erwartet Sie zusätzlich zu unserer Schweizer Speisekarte vom 20. April 2022 bis 20. Juni 2022 ein 2 wöchentlich wechselndes 3 Gänge Spargel MENÜ. Frische und möglichst regionale Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung stehen in unserem Schweizer Restaurant a la Carte im Vordergrund. In der offenen Küche können Sie zusehen, wie wir für Sie kreative Schweizer Köstlichkeiten zaubern und werden mit Tipps und Tricks aus unseren Schweizer Küchengeheimnissen bereichert.

Zarter Spargelfrühling / Königin der Gemüse

3 Gänge SPARGEL MENÜ ab 20. April bis 20. Juni 2022
(Für Vegetarier ohne Fleisch & ohne Flusskrebse)

Spargelsalat *Primavera* mit Gambas Cocktail Fin Art

Zu Beginn gibt es etwas ganz spezielles „Prickeliges“ aus meiner Schweizer Heimat
„AUGUSTE CHEVALLEY BRUT- aoc“ hochprämiert - Ein eleganter Sekt mit feinen vielfältigen Aromen

Oster-Lamm Karree mediterran angehaucht *Lago Maggiore*
Stangenspargel -zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und dazu servieren
wir Petersilien Salzkartoffeln oder goldig knusprig gebratene Röstli

MERLOT-EMPREINTE - MODERNE TRADITION

der Wein vereint das Moderne und die Tradition nach dem Motto: „Alles - nur nicht langweilig“
oder

Ambassadeur Fumé Gros Rhin AOC VS

Die Komplexität dieses Weines ist enorm. Frische, der Weißwein mit Barriquevinifikation ergänzt sich auf phantastische Art. Das Bouquet des Ambassadeur Fumé hat eine feine Holznote und ist gleichzeitig sehr fruchtbetont.

Frische Crêpes/Kleine Pfannkuchen gefüllt mit marinierten Erdbeeren & Vanilleeis

Danach servieren wir Ihnen einen Espresso *Café Badilatti/Graubünden-Zuoz*
Von der höchstgelegenen Kaffeerösterei Europas

Menü ohne Sekt/Wein/Kaffee: 58,50 € pro Person

Menü mit 0,15l pro Gang Sekt/Wein/Kaffee: 75,50 € pro Person

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM
Wir freuen uns auf Sie! Reservierungen sind erwünscht unter M. 0172.78 33 66 7

Schweizer Restaurant a la carté & Internationale Weinkarte - Schweizer Kochschule

Swiss Feinkost Catering – Swiss Home Cooking

Konkordiastraße 49,40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7

Barbezahlung oder Kartenzahlung möglich

www.schweizer-kochschule.de oder info@swiss-feinkost-catering.de