

Schweizer Restaurant à la carte

M. 0172.78 33 66 7 - Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf

SPEISEKARTE 2024

KNACKIGER SALAT & ALPENLUFTGETROCKNETES

SFC SOMMER HITS APERO MATTERHORN BURGER vom 380 ° GRILL	14,50 €
APER0: Knackige Salatvariationen mit 5 Schweizer APERO TAPAS auf Schieferplatte	25,50 €
Nüsslisalat mit Wildkräutern, Croutons, Nüssen, Tomaten an Hausdressing	14,50 €
Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Saisonpilze und Bergkäsespäne	18,90 €
Alpenluftgetrocknetes mit Trockenfleisch-Rohschinken-Saizis-Hobelkäse für 2 Personen	26,80 €
St. Gallen Wurst-Käsesalat an Vinaigrette garniert	9,50 €

CHALET SUPPE IN DER LÖWENTASSE

Grindelwald schäumend leichtes Gemüsesüppchen mit Bergkäse & Chrüter	11,50 €
Luzerner rotes Paprika- Apfelsüppchen unter einem Blätterteigkissen kalt o. heiß	9,50 €
Bärlauch oder Spargel Schaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen & Bärlauch Tarte	11,50 €

CHÄS FONDÜ & RACLETTE

Raclette mit Pellkartoffeln 1 große Portion 180 g Tomate-Cornichons-Silberzwiebel	17,50 €
Käsefondü/Hausmischung mit knusprigem Brot	23,50 €
Käsefondü mit *Swiss Romande* mit Schalotten und gehackten Chrüter	25,50 €
Käsefondü mit Speckwürfeli und Röstzwiebeln und knusprigem Brot	25,50 €
Käsefondü mit rassigem Chili knusprigem Brot	25,50 €
Freiburger Tomaten Käsefondü mit Spargelspitzen & Pellkartoffeln	25,50 €
Käsefondü mit Champagner /Hausmischung mit Brotwürfel	42,50 €
Käsefondü würzig ohne Alkohol mit knusprigem Brot	19,50 €

RÖSCHTI HAUPTSPEISE & PASTA

Röschi mit Züricher Kalbsfiletgeschnetzertes, Champignon und Rahmsauce	32,50 €
Röschi mit Cordon bleu *VICTORINOX*gefüllt mit Bündner Fleisch, Käse, Gemüse	34,50 €
Äpler *EDELWEISS PASTA* Glarner Zigerhörnli mit Schabziger und Röstzwiebeln	21,80 €

DESSERTS/Süße Verführungen

Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce	13,50 €
Restaurant a la carte Süße Verführungen Teller – Surprise	15,50 €
Aprikosen Parfait mit karamellisierten Dörraprikosen und Apricotine Barrique	11,50 €
Sorbet *Colonel* René Best of SWISS Zitronensorbet mit Gletscherwasser SWISS VODKA	13,50 €
Eis Pyramide *Matterhorn* Vanille-Pistache-Waldbeeren-Safran-Orangen-Mokka	15,50 €

Wir freuen uns auf Sie! Reservierungen sind erwünscht unter M. 0172.78 33 66 7
Bei Allergien Liste & Zusatzstoffunverträglichkeiten fragen Sie unsere Bedienung

Preise inkl. 19 % MwSt.



SCHWEIZER SOMMER APERO EVENTS WITHE LOVE
APER0 EIGNET SICH FÜR JEDEN ANLASS

Isch's guet gsi* ?

SFC SOMMER HITS APERO MATTERHORN BURGER vom 380 ° GRILL
APER0: Knackige Salatvariationen mit 5 Schweizer APER0 TAPAS auf Schieferplatte

Ein Schweizer APER0 ist eine Fusion kulinarischer Köstlichkeiten aus 26 Kantonen der Schweiz!
Genieße frische, gesunde Zutaten mit dem idealen Verhältnis von Protein, gesunden Fetten und Kohlenhydraten auf einer Schweizer APER0 Platte.

Sie möchten mit Ihren Gästen einen wunderbaren Schweizer APER0 genießen?
Gerne überraschen wir Sie mit unserem Fingerfood, Riesenpfanne, 380 ° GRILL und kleinen Desserts ob im Sitzungszimmer-auf dem Firmen Gelände oder in Ihrer coolen Location oder draußen in der Natur oder einfach gemütlich bei Ihnen zu Hause. Wir sorgen für ein unvergessliches Schlemmen.

Die Köstlichkeiten werden den Gästen im Flying oder am Buffet angeboten.
Das Wichtigste seien Sie selbst Gast!

Maximales APER0-, & GRILL CATERING VON A BISS Z: Für jeden Anlass!
Ein rundum sorglos Packet! Anrufen und Feiern.....



Für Sie schauen wir gern über den Tellerrand hinaus.
Auf Wunsch unterstützen wir Sie auch bei der kompletten Veranstaltungsplanung und Organisation, von der Dekoration bis zu technischem Equipment.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Schweizer Restaurant à la carte

M. 0172.78 33 66 7 - Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf

Regionale Produkte – frisch, ehrlich, raffiniert, einfach und schmackhaft zubereitet.
HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM



SPARGEL MENÜ im Restaurant 50,00 €

Schweizer & Rheinische Spargel Duftnoten

Spargelcremesüppchen mit Frischkäseplätzchen und Schnittlauchröllchen

Englisches Roastbeef mit Bernaise Sabayon
Weiße Spargeln im Pergamentpapier mit Bergkräuter

Zürcher Kirschenkompott mit Vanillesabayon

Spargel Duftnoten

Spargel Wähe/Kuchen mit frischem Blattspinat & Beilagen Salat an Hausdressing 12,50 €
Mit Rohschinken und Parmesan überbackener Spargel „Italienischer Art“ 18,50 €

Deutscher Spargel - Klassisch zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln 19,50 €
oder mit knusprig gebratenen Rösti

- Kalbsschnitzel an Zitronensauce plus 5,00 €
- Hirschrückenmedaillon plus 9,00 €
- mit Beilagen Salat/ Tomaten-Mozzarella-Basilikum plus 4,50 €
- mit frischem Lachssteak plus 5,00 €

Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Olivenöleis 9,50 €