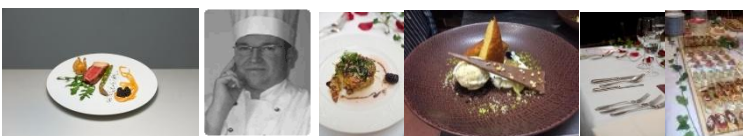


# Entdecken Sie die Schweiz in Düsseldorf

## Schweizer Restaurant à la carte

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM  
M. 0172.78 33 66 7 - Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf

SCHWEIZER KOCHSCHULE  
**SWISS**   
FEINKOST CATERING



### OFFENAUSSCHANK WEIN-; GETRÄNKEKARTE

Fendant du Valais AOC	<u>0,2 Glas</u> 9,50 €
Ein typischer Weißwein aus dem Wallis, hergestellt aus der Rebsorte Chasselas – im Wallis traditionell Fendant genannt. Trocken, leicht und unkompliziert: der ideale Begleiter als Aperitif oder zu traditionellen Berggerichten.	
Heida AOC du Valais, Philippe Varone, Sion	12,50 €
parfümiertes Bukett, mit Rosenduft, reife Zitrone, geriebene Haselnüsse und einem Touch Süßholz und getoastetem Brot, leicht mineralisch. Vollmundig im Gaumen. Schöner und langanhaltender Nachhall.	
Aigle les Murailles AOC	12,50 €
fruchtig-Mineralisch-kraftiges funkelndes und klares Zitronengelb-Elegant mit Lindenblüten und Mango Aromen-ausgewogene Struktur mit langanhaltendem Finale	
Empreinte Merlot la Côte AOC Design Flasche	12,50 €
Die Pflaumen- und Beerendaromen verbinden im Abgang harmonisch mit Mokka Noten.	
Dôle du Valais aoc	9,50 €
trocken aromatisch und samtig Aromen von roten Früchten wie Kirschen und schwarzen Beeren. Hinweis: Alle Weine enthalten Sulfite - Flaschengröße, wenn nicht anders angegeben 750ml. Alk.Gehalt siehe Etikett	

### PRISECCO & VISECCO ALKOHOLFREI / Manufaktur GEIGER

Prisecco Cuvee 21	<u>0,2 Glas</u> 9,50 €
Alte Apfel- und Birnensorten insbesondere unreif geerntete Boskoop und Nägeles Birnen, Eichenlaub, Indianernessel, Jasmin- und Hibiskusblüten, Vanille sowie ausgesuchte Gewürze.	
Visecco Pinot Meunier	9,50 €
Duft mit dem Gefühl von Frühling nach Erdbeere und Rhabarber	
Visecco Sauvignon blanc	9,50 €
feine Holznoten   würziger Salbei   Weinbergpfirsich und Mirabelle	
Alkoholfreies Bier Jever Fun 0,33 FL	4,80 €