



Kochkursprogramm 2026 gemeinsam kochen + gemeinsam genießen!

15.01.2026 Walliser Käsefondue Kochkurs 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Kleine Variationen von Nüsslisalat mit Wildkräutern, Tomaten an Hausdressing
Käsefondue mit Suisse Romande. Frisch gehobelt für mehr Frische und Geschmack. Bündner Trockenfleisch, mit Brotstückchen von Walnuss Roggenbrot, Weißbrot, Dazu servieren wir Cornichon, Silberzwiebeln, Cocktailtomaten, Sorbet *Colonel* Zitronensorbet

05.02.2026 Original Walliser Tomatenfondue 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

le Toéchtché, ist ein Rahmkuchen. Dieses Rezept gewann eine Goldmedaille beim Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte & Spargel Quiche, Matterhornsalat, Original Walliser Tomatenfondue * Fondue valaisanne aux tomates* mit Pellkartoffeln & Trockenfleisch
Spezialitäten, Aprikosensorbet mit Apricotine

28.02.2026 "Z'Wallis mein Heimatland" 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Nüsslisalat mit Wildkräutern | Hausdressing & Gedeckter Kartoffel-Apfel-Raclette Käse Kuchlein;
Zermatt Chuchisuppe/ Heu Suppe mit Roggenbrot und Wildkräutern; Walliser Lammkarree unter der Baumnussskruste an Honigsauce |
Härpfilreschti & Gmies; Parfait von Walliser Apricotine/Aprikosen

05.03.2026 Züricher Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Feldsalat an Kartoffeldressing mit gehackten Eier, Brot Croutons, Tomatenschiffchen -
Zanderfilet an Safran-Weißweinschaum Sauce auf mediterranem Saisongemüse -
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti, Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

26.03.2026 Waadtland- Suisse Romande 100,00 € pro Person | Beginn: 18.30 Uhr

Bunter Blattsalat & Waadtländer Flammkuchen
Omble Chevalier/Rittersaibling nach Genfer Art
Hechtklößchen in Estragon Sauce und buntes Kabis/Weißkohlgemüse
Gâteau du Vully/Süßes Hefengebäck. Dieses Gebäck darf auf keiner Hochzeit fehlen!

04.04.2026 "Z'Wallis mein Heimatland" 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Nüsslisalat mit Wildkräutern | Hausdressing & Gedeckter Kartoffel-Apfel-Raclette Käse Kuchlein;
Zermatt Chuchisuppe/ Heu Suppe mit Roggenbrot und Wildkräutern; Walliser Lammkarree unter der Baumnussskruste an Honigsauce |
Härpfilreschti & Gmies; Parfait von Walliser Apricotine/Aprikosen

25.04.2026 Männer kochen für Ihre Frauen

Prime Beef & Spargel Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Walliser Käsekuchlein mit Salatsträußchen an Bergkräuter- Limetten- Balsamico- Dressing
Forelle Blau mit brauner Butter – Salzkartoffeln – grüner Salat an Vinaigrette
250 g Entrecote/Zwischenrippenstück SWISS PRIME BEEF Genießer Steak an Sauce Bernaise,
Zündholzkartoffeln mit Sbrinz, Weiße Spargeln im Pergamentpapier oder Saisongemüse

Schnell anmelden und PLÄTZE sichern

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – **Schweizer Kochschule** –

René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de - info@restaurant-a-la-carte.de



Kochkursprogramm Gemeinsam kochen + gemeinsam genießen!

07.05.2026 St. Gallen Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Salatsträußchen an einer St. Galler Vinaigrette & Bölletünne
 Dialog von Sittertobelmahl und Wurst-Käse-Salat
 St. Galler Fleischpastletti & Polenta- Riebel mit "Schlipfechäs"
 Vermicelles-Spaghetti mit Meringue & hausgemachtes Vanilleeis

30.05.2026 Züricher Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Feldsalat an Kartoffeldressing mit gehackten Eiern, Brot Croutons, Tomatenschiffchen -
 Zanderfilet an Safran-Weißweinschaum Sauce auf mediterranem Saisongemüse -
 Züricher Kalbsgeschnetzeltes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti
 Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

13.06.2026 SURF and TURF

Die Kunst der feinen Alpen Röstaromen 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Klare Steinpilzessenz mit Cherrytomate & Steinpilz Cappuccino aus der Espuma
 Dorade Royal in der Salzkruste auf Kurkuma-Gemüse Variationen
 Alpenländisches Kalbs-Tomahawk mit Röstaromen & einem Hauch von Chili
 und pikantem Zwetschgen-Rosmarinjus mit Gemüse-Kartoffeltorte
 Himbeerroulade mit karamellisiertem Ananassalat und Zitronenschum

26.03.2026 Männer kochen für Ihre Frauen

Prime Beef & Spargel Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Walliser Käseküchlein mit Salatsträußchen an Bergkräuter- Limetten- Balsamico- Dressing
 Forelle Blau mit brauner Butter – Salzkartoffeln – grüner Salat an Vinaigrette
 250 g Entrecote/Zwischenrippenstück SWISS PRIME BEEF Genießer Steak an Sauce Bernaise,
 Zündholzkartoffeln mit Sbrinz, Spargeln & Saisongemüse

18.06.2026 Großer Hunger – wenig Zeit?

Schnelle Küche: gesund, kreativ, lecker 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Duo von 2erlei kreativen Süsschen
 Pürierte Erbsensuppe mit Crème fraîche
 Zitronengrassuppe mit roh mariniertem Kalbsfleischspieß in Flüte ähnlichem Glas serviert
 Kräuteromelette & Heuwiesenkäse mit Rucola und diversen fruchtigen Senfsaucen
 Zitronencreme mit frischem Limettenkaviar

20.06.2026 Fleischlos glücklich - Vegetarisch kreativ 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Rucola mit lila Kartoffelchips, Minimozzarella & Hibiskus Salsa
 Zitronenrisotto mit Curryschaum und gefülltem Radicchio
 Polenta-Würfel und marinierten Auberginen
 Crêpe Suzette mit Tahiti – Vanille – Eis

Schnell anmelden und PLÄTZE sichern

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – **Schweizer Kochschule** –

René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de - info@restaurant-a-la-carte.de



Kochkursprogramm Gemeinsam kochen + gemeinsam genießen!

Kochschule Allgemein

Bitte wählen Sie aus unserem Kursprogramm einen Kurs und Anzahl der Personen. Sie erhalten von uns eine Bestätigung und Rechnung per E-Mail. Falls Gutschein vorhanden, bitte Gutscheinnummer angeben. Dauer und Teilnehmerzahlen der einzelnen Veranstaltungen können variieren. Im Allgemeinen beträgt die Dauer eines Kurses zwischen 3 und 4 Stunden. Die Teilnehmerzahl in den Kochkursen liegt meistens zwischen 8 und 20 Personen. Bei Firmen oder privat gebuchten Kochkursen können bis zu 30 Personen teilnehmen.

1. Anmeldung

Die Anmeldung muss schriftlich oder per E-Mail erfolgen. Die Anmeldeformulare können telefonisch unter Tel. (0172 78 33 66 7) 0211 3883502 angefordert oder im Internet auf der Homepage, www.schweizer-kochschule.de, unter dem Punkt Anmeldung ausgedruckt werden. Auch können Sie unter diesem Punkt direkt das Anmeldeformular ausfüllen und per Mail weitersenden.

2. Gutschein

Gutscheine haben die Gültigkeit von 24 Monaten nach Ausstellung. Sollte der Gutschein nicht in diesem Zeitraum eingelöst werden, kann dieser vor Ablauf der Frist schriftlich oder telefonisch verlängert werden. Bezahlung der Gutscheine erfolgt innerhalb von 10 Kalendertagen nach Ausstellung. Eine Auszahlung des Gutscheinbetrages ist nicht möglich. Ein eventuelles Guthaben nach Einlösung des Gutscheines wird nicht ausgezahlt, sondern kann bei dem nächsten Kochkurs angerechnet werden.

3. Teilnahmegebühren

Die Teilnahmegebühren für die jeweiligen Kochkurse entnehmen Sie bitte dem Programmangebot. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer für Privatkunden. Die Kochkurse beinhalten die Kochprofis, das Menü, begleitende Getränke, die Rezepte.

4. Zahlung

Die Bezahlung erfolgt im Voraus. Zahlungen erfolgen auf das Konto:
Schweizer Kochschule René Abgottspon Kreissparkasse Düsseldorf IBAN DE74 3015 0200 0001 0267 98
Swift-BIC WELADED1KSD

5. Absagen / Stornierungen / Erstattungen

Bei Umbuchungen des Kurstermins Ihrerseits, kann auf Wunsch stattdessen ein anderer Kurs belegt werden, vorausgesetzt, es sind noch Plätze frei.
Bei Absagen Ihrerseits bis 10 Tage vor dem gebuchtem Kochkurs kann die Kursgebühr abzüglich 15,00€ Bearbeitungsgebühr erstattet werden. Bei Absagen unter 10 Tagen wird 50% des Kursbetrages erstattet. Bei Absage der Veranstaltung von Seiten der Schweizer Kochschule wegen Krankheit, organisatorischen Gründen oder wegen zu geringer Teilnehmerzahl, wird ein Ersatztermin gestellt oder auf Wunsch die Teilnahmegebühr ohne Abzug erstattet.

6. Hausordnung

In der Schweizer Kochschule darf nicht geraucht werden.

7. Haftung

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände der Schweizer Kochschule. Der/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind. Die Haftung gegenüber den Teilnehmern für Unfälle, Verluste und Beschädigungen von Gegenständen übernimmt die Schweizer Kochschule nicht.

Schnell anmelden und PLÄTZE sichern

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – **Schweizer Kochschule** –
René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de - info@restaurant-a-la-carte.de