



SCHWEIZER KOCHSCHULE  
**SWISS**   
FEINKOST CATERING

## **Kochkursprogramm 2025 Gemeinsam kochen + Gemeinsam genießen!**

René Abgottspon, **waschechter Schweizer**, begleitet Sie bei einem Vier Gang Menü, **das Spaß macht**. Der Mann aus den Bergen ist Welt erfahren und war viel unterwegs. Der Profikoch möchte, dass die Teilnehmer richtig mit anpacken. **So gibt es viel zu erklären, auszuprobieren und zu lernen**. Der **Spaß** kommt aber keinesfalls zu kurz. Und wie **bei all unseren Kochprojekten**: Wenn Sie das eine oder andere nicht mögen, **wird einfach variiert**. Zwischendurch werden die **Kochkursteilnehmer vom Servicepersonal mit Getränken bedient**.

### **JANUAR–FEBRUAR–MÄRZ–APRIL 2025**

#### **18.01.2025 Berner Oberland Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Saarner Wildbrettspezialitäten - Grindelwald Gemüsesuppe

Gstaader Pilzragout in der Brotkruste

Perlhuhn Brüstchen mit rotem Bergholunder und Safranmousline, Berner Oberländer Meringue Glace

#### **01.02.2025 Bündner Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Triologie von Bündner Trockenfleisch Variationen - Bündner Gerstensuppe

Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreistarte

Maienfeldersorbet - Churer Lammbraten mit Gemüse und Annakartoffeln, Engadiner Nusstorte mit Muskateis

#### **15.03.2025 Walliser Käsefondue Kochkurs 100,00 € pro Person**

Kleine Variationen von Nüsslisalat mit Wildkräutern, Tomaten an Hausdressing

Käsefondue/Hausrezept. Frisch gehobelt für mehr Frische und Geschmack. Bündner

Trockenfleisch, mit Brotstückchen von Walnuss Roggenbrot, Weißbrot, Dazu servieren wir

Cornichon, Silberzwiebeln, Cocktailtomaten, Sorbet \*Colonel\* Zitronensorbet

#### **04.04.2025 Jungfrau Region 100,00 € pro Person**

Cholrea> gedeckter Kartoffel-,Apfel-,Käsekuchen auf knackigem Salat

Älpler Makkaroni Eiger – Mönch – Jungfrau mit Apfelkompott

Schweinenacken gefüllt mit Pilzragoutfarce Kartoffelpüree

Waldbeeren Soufflee mit hausgemachtem Vanilleeis

### **MAI-JUNI-JULI 2025**

#### **Schweizer Kochkursprogramm ABEND | Beginn: 18.30 Uhr bis 22:00 Uhr**

#### **03.05.2025 Bündner Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Triologie von Bündner Trockenfleisch Variationen - Bündner Gerstensuppe

Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreistarte

Maienfeldersorbet - Churer Lammbraten mit Gemüse und Annakartoffeln

Engadiner Nusstorte mit Muskateis

#### **14.06.2025 St. Gallen Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Salatsträußchen an einer St. Galler Vinaigrette & Bölletünne

Dialog von Sittertobel mahl und Wurst-Käse-Salat

St. Galler Fleischpastletli & Polenta- Riebel mit "Schlipfchäs"

Vermicelles-Spaghetti mit Meringue & hausgemachtes Vanilleeis

#### **05.07.2025 Züricher Spezialitäten 100,00 € pro Person**

Feldsalat an Kartoffeldressing mit gehackten Eier, Brot Croutons, Tomatenschiffchen -

Zanderfilet an Safran-Weißweinschaum Sauce auf mediterranem Saisongemüse -

Züricher Kalbgeschnetzeltes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti,

Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

### **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](mailto:abgottspon@swiss-feinkost-catering.de) - [www.schweizer-kochschule.de](http://www.schweizer-kochschule.de) - [info@restaurant-a-la-carte.de](mailto:info@restaurant-a-la-carte.de)