



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**.

MAI-JUNI-JULI-AUGUST-SEPTEMBER-OKTOBER 2025

Schweizer Kochkursprogramm ABEND | Beginn: 18.30 Uhr bis 22:30 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 Sittertobelmahl 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 Kalbgschnetzertes Cafe de Paris Champignon dazu servieren wir Berner Rösti,
Engadiner Nusstorte & Luzerner Beerensuppe

12.07.2025 Z`Wallis mein Heimatland 100,00 € pro Person

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

19.07.2025 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

26.07.2025 Raclette Challenger

Schweizer Plättli/ Trockenfleisch-Rohschinken-Trockenwurst-Roggenbrot-Butter-Käse
RACLETTE ist ein wahres Meisterwerk für alle, die würzigen Käsegenuss schätzen.
Schon beim ersten Bissen entfaltet sich sein unvergleichlich würziges Aroma, das durch eine
liebvolle und sorgfältige Herstellung zur Perfektion gereift ist.

Pellkartoffeln-Cornichons-Silberzwiebeln, Sorbet *Colonel* Zitronensorbet

02.08.2025 Z`Wallis mein Heimatland

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

09.08.2025 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

16.08.2025 Bündner Spezialitäten 100,00 € pro Person

Triologie von Bündner Trockenfleisch Variationen - Bündner Gerstensuppe
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreistarte
Maienfeldersorbet - Churer Lambraten mit Gemüse und Annakartoffeln,
Engadiner Nusstorte mit Muskateis

23.08.2025 Raclette Challenger

Schweizer Plättli/ Trockenfleisch-Rohschinken-Trockenwurst-Roggenbrot-Butter-Käse
RACLETTE ist ein wahres Meisterwerk für alle, die würzigen Käsegenuss schätzen.
Schon beim ersten Bissen entfaltet sich sein unvergleichlich würziges Aroma, das durch eine
liebvolle und sorgfältige Herstellung zur Perfektion gereift ist.
Pellkartoffeln-Cornichons-Silberzwiebeln, Sorbet *Colonel* Zitronensorbet

13.09.2025 Z`Wallis mein Heimatland

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

15.09.2025 Züricher Spezialitäten 100,00 € pro Person

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

22.09.2025 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

11.10.2025 Jungfrau Region 100,00 € pro Person

Cholrea> gedeckter Kartoffel-,Apfel-,Käsekuchen auf knackigem Salat
Äpler Makkaroni Eiger – Mönch – Jungfrau mit Apfelkompott
Schweinenacken gefüllt mit Pilzragoutfarce Kartoffelpüree
Waldbeerensoufflee mit hausgemachtem Vanilleeis

25.10.2024 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

27.10.2025 Z`Wallis mein Heimatland

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

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