



Kochkursprogramm Gemeinsam kochen + gemeinsam genießen!

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

04.06.2026 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

24.06.2026 Jungfrau Region 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

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

01.07.2026 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

28.07.2026 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!

29.07.2026 Bündner Spezialitäten 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Bündner Gerstensuppe Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce Wildreis Maienfeldersorbet - Churer Lammbraten mit Gemüse und Annakartoffeln Engadiner Nusstorte mit Muskateis

31.07.2026 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 rauner 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!

11.06.+12.06.2026 BBQ Tessiner Brise 150,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Knuspriger Backfisch vom Seeteufel Bäckchen mit Erbsencreme und Remoulade
 Seezungenroulade gefüllt mit Hummerfleisch - Beurre blanc | Kartoffelpüree | Meeralgeln
 Sansibar BBQ Steak an Mango-Chilisauce mit grünen Bacon Bohnen & Röstdrillingen
 Sorbet von der Roten Grütze mit pochierten Grießnocken und Vanilleschaum

13.08.2026 MENÜ SOMMERNACHTSTRAUM 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Spaghettini mit Caipirinha-Lachs und einem sommerlichen Kräutersalat
 Tortellini mit einer Burger Patties/ Rindfleisch Füllung
 Karamellisierter Chicoree und eine Zitronenthymian-Sauce
 Ravioli von der Valrhona-Schokolade, gefüllt mit einer feinen Grappa-Crème, dazu ein
 Himbeer-Fondue

14.08.2026 ANTIPASTI 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Frisch gebackene Focaccia mit Parmaschinken, Bruschetta mit Tomaten-Basilikum
 - Ragout, mediterrane Grissini, Tomaten Ciabatta mit Vitello Tonnato, Basilikum-
 Schaumsüppchen mit gerösteten Pinienkernen, Spargelrisotto mit Parmesan, Pesto
 von getrockneten Tomaten & gegrillter Seeteufel an Limonenöl, Schokoladen Soufflee mit
 Minzpesto

jeden Donnerstag im September 2026 Toskanische Spezialitäten 100,00 € | Start: 18.30 Uhr

Kalte Tomatensuppe mit gebratener Garnele an Balsamico, Lachsfilet im Kräuter -
 Dampf gegart an Olivenpesto auf gebratenem Gemüsereis,
 Pollo auf toskanischem Gemüse & Rosmarin Kartoffelspieß, Basilikumsorbet mit Paggio
 al mulino - BIO Olivenöl

21.08.2026 Fisch & Meeresfrüchte 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

roh mariniertes Wildlachs mit Wasabi auf asiatischem Basmatireisstreifen,
 Sauerampfersuppe mit in Curry gebackenen Riesengarnelen
 Rittersaibling im Blätterteig auf Lemonenkraut mit Rote Beete Kartoffelpüree
 warmer Schokoladenkuchen, Vanilleeis & Mango – Chili – Ragout; frisches Minzblatt

jeden Donnerstag im Oktober 2026 Wild & Lecker 100,00 € pro Person | Start: 18.30 Uhr

Feldsalat /Nüsslisalat mit Brotroutons, Speckwürfel und Tomatenraupen an Olivenöldressing
 Ravioli mit gebratenen Salbeiblättern an Tomatenragout
 Schaffhauser Rehschnitzel mit Feigen & Champignon auf Kastanien
 Crêpes Rouladen und Preiselbeeren & Engadiner Nusstorte mit Muskatblüteneis

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