

Schweizer Restaurant à la carte Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf
GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN

MAI SPEISEKARTE

FRÜHLING HITS & LEICHTES UND FEINES & KNACKIGE SALATE

Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Saisonpilze und Bergkäsespäne	19,80 €
Nüsslisalat mit Wildkräutern, Nüssen, Tomaten an Hausdressing	12,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Salatsträußchen im Gurkenring	14,50 €
Beilagen Salat – Saisonsalat an hausgemachtem French Dressing	5,50 €
Warme Vorspeise: Tagliatelle mit Röst-Gambas an Rucolapesto und Walnüssen	18,90 €

URIGE SCHWYZER SUPPEN

Grindelwald schäumend leichtes Gemüsesüppchen mit Bergkäse & Kräuter	8,50 €
Curry-Kokosnuss-Schaumsüppchen mit gebratener Garnele	12,50 €

FISCH & MEER

FRAGEN SIE NACH UNSEREM FISCH DER WOCHE!	28,50 €
------------------------------------------	---------

KÄSESPEZIALITÄTEN – ALPENTRÄUME -PASTA – VEGETARISCH - SPARGELN

Raclette mit Pellkartoffeln-in 2 Portionen serviert, Tomate-Cornichons-Silberzwiebeln	19,50 €
Käsefondue/Hausmischung mit Brotwürfel-Cornichons-Silberzwiebeln	21,50 €
Freiburger Tomaten Käsefondue mit Spargelspitzen & Pellkartoffeln	22,50 €
Käseschnitte, mediterrane Kräuter-Tomaten, Weißwein, Spiegelei	15,50 €
Schweizer Käsespätzle und geröstete Zwiebelringe und Apfelkompott	16,50 €
Deutscher Spargel – Klassisch- zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln o. Röschi	24,50 €
- Mit Original Wienerschnitzel (Kalb) mit lauwarmen Kartoffel-,Gurkensalat	36,50 €

VEGAN

Vegane Bratwurst -saftige sonnengetrockneten Tomaten & Süßkartoffeln Pommes	18,50 €
-----------------------------------------------------------------------------	---------

GRILL HITS – SCHWEIZER KLASSIKER

Original Kalbsbratwurst an Berner Zwiebelsauce & knusprig gebratener Rösti	16,50 €
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Champignons mit oder ohne Kalbsnierli & Rösti	28,50 €
Graubündner Cordon bleu gefüllt mit Bündner Fleisch, Käse, Gemüsebukett	32,50 €
Rumpsteak *Swiss Prime* & Saisongemüse & Trüffel Pommes	36,50 €
Kikok Keulenfleisch –Das ganz besondere Maishähnchen nach Beilagen Ihrer Wahl	34,50 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Engadiner Nusstorte/ Renés Hausrezept	7,50 €
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce	7,50 €
Restaurant a la carte Süße Verführungen Teller – Surprise	12,50 €
Sorbet *Colonel* René Best of SWISS Zitronensorbet mit Gletscherwasser SWISS VODKA Eis & Sorbet >> wöchentliche Auswahl> fragen Sie unser Service-Team	9,50 €
Preis pro Kugel > Eis oder Sorbet	3,90 €
- mit Blanc de Blanc/Schweizer Schaumwein/100 % Chardonnay	7,50 €
Mousse au chocolat dekoriert und mit frischer Minze	8,50 €

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM

Wir freuen uns auf Sie! Reservierungen sind erwünscht unter M. 0172.78 33 66 7