



HERZLICH WILLKOMMEN!

<< Käse & Wein >> zwei Genusswelten verschmelzen

Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation im Schweizer Restaurant á la carte

MOTTORaclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation**2025**

EMPFANG: 18:00 Uhr und Event START: ab 18:30 Uhr – 22:30 Uhr

17.	Januar	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
07.	Februar	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
21.	März	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
11.	April	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
09.	Mai	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
13.	Juni	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
04.	Juli	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
29.	August	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
26.	September	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
10.	Oktober	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
07.	November	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*
19.	Dezember	*Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation*

Schnell anmelden und PLÄTZE sichern

Bitte beachten Sie, dass die Motto-Abende von der Teilnehmerzahl her limitiert sind.

Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7

info@schweizer-kochschule.de Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf



HERZLICH WILLKOMMEN!

Raclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation im Schweizer Restaurant à la carte

MOTTORaclette & Fondue Sommelier mit Schweizer Wein Degustation**2025**

EMPFANG: 18:00 Uhr und Event START: ab 18:30 Uhr – 22:30 Uhr

EMPFANG: P`tites Bulles BIO Vin Mousseux Geprägt von präsenten Aromen, nach Früchte aus dem Obstgarten.

Gilliard Les Murettes Brut Blanc de Blancs AOC Valais

Starter: Luftgetrocknetes Graubündner Teller mit Trockenfleisch | Rohschinken | Trockenwurst | Butter

Wein: Kloster Einsiedeln URBAN -CUVÉE –BLANCHE Klosterkellerei/Schweiz Viognier, Muscat, Riesling,

Sylvaner, Amigne, Sauvignon blanc

1. Gang: St. Niklaus/ ALT SENN Raclette überzeugt mit einem sehr vollen Würzaroma/Halbhartkäse

Wein 1: Morges Vieilles Vignes Terravin Chasselas La Côte AOC - einfach mal einen Weltmeister genießen

Wein 2: Expression Doral La Côte AOC - Expressiv am Gaumen mit verführerenden Aromen und Kraft

2. Gang: RACLETTE Original Walliser Rohmilchkäse

Wein 1. „B“ BIO Chasselas - saftig und von hellen Fruchtnoten getragen elegantes Finale

Wein 2. Gilliard Fendant les Murettes & Gilliard Dôle du Mont

3. Gang: BEST OF ABGOTTSPON´S Schweizer Käsefondue

Weine hier dürfen Sie Ihren Lieblings Chasselas auswählen

Süße Schweizer Verführung: Engadin Nusstorte mit feinem Karamellgeschmack / Renés Hausrezept

FINAL Inspiration Port du Novembre JOHANNISBERG die süße Begleitung zu Renés Geheimrezept