



LUST AUF KOCHEN ? Schnell anmelden und Plätze sichern.

Siehe www.schweizer-kochschule.de

05.10.2022 Spanische Tapas - 89,00 € pro Person

Mini Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Spieße vom Rind und Hähnchen mit Rucola Pesto, Crevetten-Salat mit Fenchel in Olivenöl-Zitronen-Marinade, Spanische Gemüse Tortilla, Panini nature, -schwarze Oliven, -marinierte Tomaten, Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons, Panna Cotta mit Fruchtsaucen

06.10.2022 Original Walliser Tomatenfondue - 89,00 € pro Person

le Toétché, ist ein Rahmkuchen. Dieses Rezept gewann eine Goldmedaille beim Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte.

Original Walliser Tomatenfondue * Fondue valaisanne aux tomates* mit Pellkartoffeln & Trockenfleisch Spezialitäten, Aprikosensorbet mit Apricotine

07.10.2022 Toskanische Spezialitäten - 89,00 € pro Person

Proseccosenfschaumsüppchen mit roten Nudelteigbonbons
Safran - Tomaten - Risotto mit wildem Meerwolf/Loup de mer
Kalbsfilet in Limonenöl sautiert mit gebackenen Artischocken & Fenchel
Weißes Cappuccino Mousse mit Mandelgebäck und Waldbeereneis

08.10.2022 Kochen macht Freu(n)de 89,00 € pro Person

Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette und gratiniertem Ziegenkäse auf gebratener Apfelscheibe, Kürbis-Ingwer-Orangensüppchen mit Scampi an Röstaromen
Tiroler Milchkalb Original Karree Topinambur-Kurkumapüree | Wirsing | Portweinschalotten

Französisches Apfel-Tarte mit Ananas Sorbet

12.10.2022 Wilde Träumereien 89,00 € pro Person

Rehtatar - scharf - auf Toasttaler mit Wachtelspiegelei
Sellerie Schaumsüppchen in der Mokkatasse serviert mit Karottenstroh
Frisch ausgelöste Rehkeule geschmort im Ofen mit Schwarz-Trüffel-Walnuss-Kruste und Mediterrane Gnocchi an Parmesansauce
Geliertes Schweizer Champagnersüppchen mit Beeren der Saison und frischer Minze

13.10.2022 Fisch & Meeresfrüchte 89,00 € pro Person

Frische Austern gefüllt mit Tagliatellen an Beurre Blanc & Deutscher Kaviar
Ganzer Steinbutt, an Estragon Butter
Süßkartoffelpüree Ayurveda & kleines Gemüse
Zitrusfrüchte Ravioli mit Zitroneneis & glasierten Honigbananen

14.10.2022 Die Kunst der feinen Röstaromen 89,00 € pro Person

Klare Steinpilzessenz mit Cherrytomate & Steinpilz Cappuccino aus dem Espuma
Dorade Royal in der Salzkruste auf Kurkuma-Süßkartoffelpüree
Alpenländisches Kalbs-Tomahawk mit Röstaromen & einem Hauch von Chili und pikantem Zwetschgen-Rosmarinjus mit Gemüse-Kartoffeltorte
Himbeerroulade mit karamellisiertem Ananassalat und Zitronenschaum

LUST AUF KOCHEN ?

Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02

oder M. 0172.78 33 66 7

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

Kochkursprogramm in der Schweizer Kochschule/Düsseldorf 2022

Schweizer Kochkurse

02.11.2022 Wallis 89,00 € pro Person VEGETARISCH

Feldsalat mit Tomaten-Brotcrouton-Kräutern an Verjus-Traubenkernöl Vinaigrette
Original Walliser Tomatenfondue * Fondue valaisanne aux tomates*
Mit weißen Spargeln, Pellkartoffeln & Trockenfleisch Spezialitäten
Aprikosensorbet mit Apricotine

10.11.2022 Waadtland- Suisse Romande 89,00 € pro Person

Bunter Blattsalat & Waadtländer Flammkuchen
Omble Chevalier/Rittersaibling nach Genfer Art
Hechtklößchen in Estragon Sauce und buntes Kabis/Weißkohlgemüse
Gâteau du Vully/Süßes Hefengebäck>puits d'Àmour. Dieses Gebäck darf auf keiner Hochzeit fehlen!

16.11.2022 Graubünden 89,00 € pro Person

Variationen von Bündner Trockenfleisch
Bachforellenfilet im Trockenfleischmantel an Kürbissauce - Wildreistarte
Maienfeldersorbet Heidi - Land
Churer Lamnbraten mit Gemüse und Kartoffelgratin
Engadiner Nusstorte mit Muskateis

24.11.2022 Ostschweiz-Zürich-Aarau 89,00 € pro Person

Lachsterrine nach St. Gallen Art
Basler Mehlsuppe mit Käse und gerösteten Brotwürfeln
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Berner Rösti
Aargauer Rüeblitorte

25.11.2022 Jungfrau Region 89,00 € pro Person

Cholrea> gedeckter Kartoffel-,Apfel-,Käsekuchen auf knackigem Salat
Älpler Makkaroni Eiger – Mönch – Jungfrau mit Apfelkompott
Schweinenackен gefüllt mit Pilzragoutfarce Kartoffelpüree
Waldbeerenoufflee mit hausgemachtem Vanilleeis

30.11.2022 Graubünden-Tessin-Bern-Zürich 85,00 € pro Person

Capuns Sursilvans und Dörrfrüchtebrot
Tessiner Minestrone
Variationen vom Lamm und Maishähnchenfilet gebraten
mit glasierten Kartoffeln und Gemüse nach Berner Art
Züricher Kirschenkompott mit Vanillesabayon

LUST AUF KOCHEN ?

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

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