

Schweizer Restaurant à la carte



Raclette-Sommelier Events stehen für Genuss, Gemütlichkeit und Lebendigkeit.

Unsere organisierten Raclette-Events sind individuell für Sie abgestimmt.

ab 18:30 Uhr/Empfang 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

59,00 € pro Person, alles inklusive

Erleben Sie ausgezeichnete Weine aus dem Waadtland, Weine der Cave de la Côte, dem „Schweizer Weingut des Jahres 2019“.

Eine Auswahl der Gewächse vom Genfer Seegebiet, stellen wir in einen Dialog zu den einzelnen Gängen. Herr Klaus Immes, Koordinator der prämierten Genossenschaftskellerei, wird die Weine beschreiben und Sie mit kleinen Einblicken in die Weinwelt der La Côte einführen und er erklärt auch, was es mit dem XC des DIVICO, auf sich hat.

Begrüßen wir den Abend mit dem Vin Mousseux „**Auguste Chevalley Brut**“ blanc de blanc Brut, ein feiner, 100% Chardonnay Sekt, welcher sich als stilvolle Alternative zu Champagner empfiehlt

27. November 2022 >>Raclette ABEND<< Käse & Wein>zwei Genusswelten verschmelzen 1. Advent 2022

Raffinierte Vorspeise - ein Freudenfest für Auge & Gaumen

ALPENENSUSHI & Bündner Trockenfleisch-Bündner Rohschinken-Salzi/Trockenwurst und Walnussbrot mit WM Butter

- **1. Gang:** Raclette Wallis65 Rohmilch AOP säuerlich, fruchtig, frisch, pflanzlich. Laktosegehalt: unter 0,1 g/ 100 g
Weine: Fendant du Valais la Côte aoc – saftig Extrakt reich, guter Nachhall, trocken
Expression Doral Trocken Frisch, fruchtig und komplex, aberwitzige Aromen Vielfalt
- **2. Gang:** Swiss Finest Premium Raclette - 6 Monate im Höhlenklima ausgereift. würzig, Laktosegehalt: unter 0,1 g/ 100 g
Weine: Château la Bâtie Chasselas Premier Grand Cru – mineralisch mit straffer Struktur – leicht salin
DIVICO XC eine spannende Entdeckung ist diese facettenreiche Neuzüchtung, tief und saftig
- **3. Gang:** Bodensee Raclette d'Or -Raclette – sehr würzig, Laktosegehalt: unter 0,1 g/ 100 g
Weine: „B“ Bio Chasselas la Côte aoc Bio Suisse frisch, leicht mineralisch dazu klare Aromen nach hellen Früchten
„Nu“ Chasselas ohne Schwefel abgefüllt aoc, sinnlich- komplexe Aromen unterlegt mit exotischen Anklängen

Süße Verführungen

Engadiner Nusstorte & Abgottspon Berghütten Schweizer Schokoladen Praliné

Weine: St Martin Pinot Gris la Côte aoc – sinnliche Süße gepaart mit einer explodierenden Aromatik am Gaumen

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – Schweizer Kochschule – Helvetischen Weinperlen

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