

Schweizer Restaurant à la carte

SPEISEKARTE



M. 0172.78 33 66 7

Schweizer APERO TAPAS zum Genießen & Teilen

28,00 €

Nüsslisalat mit Wildkräutern, Croutons, Nüssen, Tomaten an Hausdressing, Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Saisonpilze und Bergkäsespäne, Alpenluftgetrocknetes mit Trockenfleisch-Rohschinken, Safranschaumsüppchen unter einer Blätterteighaube

UNSER 3 GÄNGE MENÜ 48,50 €

HEUSUPPE NACH WALLISER ART Steinpilze, Karotten, Lauch, Sellerie, Ei, Rahm, Petersilie
BLÄTTERIGPASTETE Waldpilzen l Ragout fin l Cognacrahmsauce
GRAUBÜNDEN DESSERT KLASSIKER l Engadiner Nusstorte

SCHWEIZER KÄSEFONDUE VARIATIONEN



Käsefondue/Hausmischung mit Brotwürfel-Cornichons-Silberzwiebeln	23,50 €
Tomaten Käsefondue mit frischen Tomaten & Basilikum Pellkartoffeln	25,50 €
Käsefondue mit rassigem Chili knusprigem Brot	25,50 €
Käsefondue mit Speck und Zwiebeln und knusprigem Brot	25,50 €
Käsefondue würzig ohne Alkohol mit knusprigem Brot	19,50 €



SCHWEIZER HERBST-, & WINTERLIEBE KÄSESPEZIALITÄTEN

Käseschnitte überbacken l mediterrane Kräuter-Tomaten l Spiegelei	15,50 €
Käseschnitte mit gerösteten Champignon & Zwiebelringe l Petersilie, Spiegelei	21,80 €
Schweizer Käsespätzle und gerösteten Zwiebelringen und Apfelkompott	21,80 €
Raclette mit Pellkartoffeln, Tomate-Cornichons-Silberzwiebeln	17,50 €

RÖSCHTI HAUPTSPESIEN

Röschi mit Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes, Champignon und Rahmsauce	32,50 €
Röschi mit Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Bündner Fleisch, Käse, Gemüse	34,50 €

WILDSPEZIALITÄTET

REHPFEFFER *HUBERTUS*

Spätzle/Knöpfli l Rosenkohl l Rotkraut l Silberzwiebeln l Speck l Brotcroutons l Trauben	34,50 €
--	---------

DESSERTS/

Aprikosen Parfait/ Halbgefrorenes mit marinierten Aprikosenkompott	11,50 €
Sorbet *Colonel* René Best of SWISS Zitronensorbet mit SWISS VODKA	13,50 €
Engadin Nusstorte/ Renés Hausrezept	10,50 €
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce	11,50 €
Restaurant a la carte Süße Verführungen Teller – Surprise	12,50 €

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÈ ABGOTTSPON & TEAM

Tischreservierung ONLINE möglich. Siehe www.swiss-feinkost-catering.de oder 0172 78 33 66 7

Kartenzahlung möglich.

Schweizer Restaurant à la carte
GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN
SWITZERLAND MEED THE WORLD

Spezialitäten Kalender 2024

Öffnungszeiten; siehe Online Tischreservierung / Restaurant AB 18:00 Uhr...bis Ende
Wir bitten um vorherige Reservierung, damit niemand wegen Veranstaltungsbuchungen vor
verschlossenen Türen stehen muss. M. 0172.78 33 66 7

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de -
info@restaurant-a-la-carte.de

Oktober / Raclette-Käsefondue-Sommelier am 11. Oktober 2024 noch 10 Plätze frei

>>Raclette ABEND<< Käse & Wein>zwei Genusswelten verschmelzen.

ab 18:30 Uhr/Empfang 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr 69,00 € pro Person, alles inklusive

November / Gänseessen 3 Gänge Menü 48,50 €

Die Schweizer Gänsezeit beginnt / Ein köstliches 3 Gänge Gänse Menü! Gänsebrust mit
deftigen Klößen, aromatischem Orangen Rotkohl, Maroni und Gänse-Jus – kaum etwas
stimmt kulinarisch so sehr auf die Vorweihnachtszeit ein, als ein gemütliches Schweizer
Gänseessen im Schweizer Restaurant á la carte in Düsseldorf mit Familie und Freunden.

November/Raclette-Käsefondue-Sommelier am 15. November 2024 noch 8 Plätze frei..

>>Raclette ABEND<< Käse & Wein>zwei Genusswelten verschmelzen.

ab 18:30 Uhr/Empfang 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr 69,00 € pro Person, alles inklusive

Dezember/Raclette-Käsefondue-Sommelier am 20. Dezember 2024 noch 15 Plätze frei

>>Raclette ABEND<< Käse & Wein>zwei Genusswelten verschmelzen.

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

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÈ
ABGOTTSPON & TEAM

Tischreservierung ONLINE möglich. Siehe www.swiss-feinkost-catering.de
oder_0172 78 33 66 71 Kartenzahlung möglich.