

Schweizer Restaurant à la carte

ALPIN – MEDITERRAN UND SINNLICH

Egal ob mit modernem Twist oder Rustikal-Regional. Hier ist die authentische Schweizer Küche Zuhause und Sie können mit gutem Gewissen schlemmen, sich die Schweizer Kochkunst mit Genuss auf der Zunge zergehen lassen! Nur aus guten Zutaten kann echter GENUSS entstehen.

SPEISEKARTE

Schweizer APERO TAPAS /SWISS MADE zum GENIESSEN & TEILEN

Swiss APERO TAPAS / SWISS MADE to ENJOY & SHARE

Nr.1 Alpenluftgetrocknetes mit Bündner Trockenfleisch, Bündner Rohschinken, Käse Variationen, Früchte Röstbrot, Butter, Nüsslisalat | Wildkräutern, Saisonsüppchen 28,00 €

VORSPEISE & KNACKIGER SALAT & SUPPEN

STARTERS & CRISPY SALAD & SOUPS

Nr.2 Nüsslisalat mit Wildkräutern, Nüssen, Tomaten an Hausdressing 9,50 €

Nr.3 Gemischter Salat ZERMATT / Matterhornblick an mediterraner Vinaigrette 12,50 €

Nr.4 Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Saisonpilzen und Bergkäsespäne 18,90 €

Nr.5 Berner Zwiebelsuppe, Geschmorte Zwiebeln, Rinderkraftbrühe, Gruyere 9,50 €

Nr.6 Walliser Safransüppchen *Matterhorn* 14,50 €

SCHWEIZER KÄSEFONDUE VARIATIONEN

SWISS CHEESE FONDUE VARIATIONS

Nr.7 Käsefondue/Hausmischung mit Brotwürfel-Cornichons-Silberzwiebeln 23,50 €

Nr.8 Käsefondue mit *Swiss Romande* mit Schalotten und gehackten Chrüter 25,50 €

Nr.9 Käsefondue mit Speck und Zwiebeln und / Weißbrot 25,50 €

Nr.10 Käsefondue würzig ohne Alkohol mit knusprigem Brot 21,50 €

Nr.11 Düsseldorfer Variante; Käsefondue mit KÜRZER BIER SCHAUM 25,50 €

Nr.12 Raclette á Diskretion mit Pellkartoffeln-Cornichons-Silberzwiebel 28,50 €

Nr.13 Käseschnitte mit gerösteten Champignon & Zwiebelringe, Spiegelei 22,50 €

Nr.14 Schweizer Käsespätzle und geröstete Zwiebelringe und Apfelkompott 22,50 €

Nr.15 Gedeckter Kartoffel-, Apfelkuchen | Raclette Käse mit frischem Majoran 19,50 €

RÖSCHTI HAUPTSPESIEN

Rösti Main Courses

Nr.16 mit Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes, Champignon und Rahmsauce 34,50 €

Nr.17 mit Riesen Cordon bleu gefüllt | Trockenfleisch | Raclette Käse | Gemüse 34,50 €

Nr.18 mit Wienerschnitzel mit Original Garnitur | Safranrisotto | grüne Spargeln 34,50 €

Nr.19 mit 1 Portion weiße Spargeln 400 g mit Sauce Hollandaise & Beilagen Salat 25,50 €

Nr.20 mit 400 g Dry Aged GRILL T-Bone Steak Glace de viande JUS&GAMBAS 48,80 €

DESSERTS/ SÜSSE VERFÜHRUNGEN

DESSERTS/ SWEET TEMPTATIONS

Nr.21 Engadin Nusstorte/ Renés Hausrezept mit Vanilleeis 9,50 €

Nr.22 Großmutter's Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce 13,50 €

Nr.23 Sorbet *Colonel* Zitronensorbet mit Schweizer Vodka von STUDER 13,50 €

Nr.24 Soufflé Grand Marnier | Engadin Nusstorte Praline 11,50 €

Nr.24 Restaurant a la carte Süße Verführungen Teller – Surprise 15,50 €

Nr.25 Hausgemachte Sorbet: Fragen Sie unsere Bedienung pro Kugel 3,00 €

Nr.26 Dessert Käseauswahl | Suggestion di formaggi Svizzera | Butter | Brot | Obst 18,50 €

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÈ ABGOTTSPON & TEAM
M. 0172.78 33 66 7 - Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf

スイス料理レストラン（アラカルト）

アルパイン - 地中海と官能

モダンなひねりを加えたものでも、素朴な地方風のものでも。ここは本格的なスイス料理の本場であり、安心してスイスの料理芸術を口の中ですとろけるようなご馳走を味わえます。良質な材料だけが真の楽しみを生み出すことができます。

メニュー

スイスのアペロタパス / スイス製で楽しむ&シェア

スイスのアペロタパス / スイス製で楽しむ&シェア

No. 1 アルプスの乾燥肉とグラウビュンデンの乾燥肉、グラウビュンデンの生ハム、チーズの盛り合わせ、フルーツトースト、バター、ラムズレタス、野生のハーブ、季節のスープ 28.00 €

前菜、クリスピーサラダ、スープ

前菜、クリスピーサラダ、スープ

No. 2 ラムズレタス、野生ハーブ、ナッツ、トマト、ハウスドレッシング添え 9.50 €
No. 3 ミックスサラダ ツェルマット / マッターホルンビュー 地中海風ビネグレットソース添え 12.50 €
No. 4 グリゾン地方の肉のカルパッチョ、季節のキノコと山のチーズの削りくず添え 18.90 €
No. 5 ベルナーオニオンスープ、玉ねぎの煮込み、ビーフブロス、グリュイエールチーズ 9.50 €
No. 6 ヴァレー州サフランスープ *マッターホルン* 14.50 €

スイスチーズフォンデュのバリエーション

スイスチーズフォンデュのバリエーション

No. 7 チーズフォンデュ/ハウスミックス（角切りパン、ガーキン、パールオニオン添え） 23.50 €
No. 8 スイスロマンドチーズフォンデュ、エシャロットと刻んだハーブ添え 25.50 €
No. 9 ベーコンと玉ねぎと白パンのチーズフォンデュ 25,50 €
No. 10 ノンアルコールのスパイシーチーズフォンデュ（クリスピーブレッド付き） 21.50 €
No. 11 デュッセルドルフ変種。ショートフォームビールのチーズフォンデュ 25.50 €
No. 12 ラクレット á ジャケットポテト、ガーキン、パールオニオン添え 28.50 €
No. 13 ローストマッシュルームとオニオンリング、目玉焼き添えチーズスライス 22.50 €
No. 14 スイスチーズのシュペッツレとローストオニオンリングとアップルコンポート 22.50 €
No. 15 ポテトとアップルのパイ 1 ラクレットチーズとフレッシュマジョラム 19.50 €

ロスティメインコース

ロスティメインコース

No. 16 チューリッヒ産仔牛フィレ肉の細切り、マッシュルーム、クリームソース添え 34.50 €
No. 17 巨大なコルドンブルー 1 干し肉 1 ラクレットチーズ 1 野菜入り 34.50 €
No. 18 ウィンナーシュニッツェル（オリジナルガーリック添え） 1 サフランリゾット 1 グリーンアスパラガス 34.50 €
No. 19 ホワイトアスパラガス 1 人前 400 g オランダーズソースとサイドサラダ付き 25.50 €
No. 20 400g 熟成グリル T ボーンステーキ、グラス・ド・ヴィアンデ、ジュ&ガンバ添え 48.80 €

デザート/甘い誘惑

デザート/甘い誘惑

No. 21 エンガディンナッツケーキ/ルネの自家製レシピ、バニラアイスクリーム添え 9.50 €
No. 22 おばあちゃんの焼きりんごフリッター シナモンと砂糖のバニラソース添え 13.50 €
No. 23 ソルベ *コロネル* STUDER のスイスウォッカ入りレモンソルベ 13.50 €
No. 24 スフレ グラン マルニエ 1 エンガディンナッツケーキ プラリネ 11.50 €
No. 24 レストラン アラカルト スイート テンプレート ショートケーキ プレート - サプライズ 15.50 €
No. 25 自家製シャーベット : 1 スクープにつき 3.00 ユーロ。係員にお尋ねください。 3.00 ユーロ
No. 26 デザート チーズセレクション 1 フォルマッジ・スヴィッツェラの提案 1 バター 1 パン 1 フルーツ 18.50 €

ストーブのスイス人ホスト、ルネ・アブゴットスポンとチームへようこそ

M. 0172.78 33 66 7 - コンコルディアストラ。 49 ~ 40219 デュッセルドルフ