

Grüezi & Güeten Tag

Kulinarische Einblicke in die Schweizer Küche

Wir kochen und servieren Ihnen hochwertige und frische Produkte, die wir behutsam und schonend auf unsere Art zubereiten. Entdecken und Genießen Sie unsere kulinarischen Schweizer Spezialitäten aus 26 KANTONEN und fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause! Wir kochen ein 3 Gänge

Menü & mit exquisiter Helvetischen Weinempfehlung - lassen Sie sich verwöhnen. René Abgottspon & sein Team kombiniert gekonnt und kreativ. asiatisch angehaucht, traditionelle Gerichte mit Neuem zu vereinen.

3 Gänge Menü inkl. Sekt und Wein für 89,00 € pro Person.

2022 Juli	MENÜ	TICINO
2022 August	MENÜ	WALLIS-BERN-SOLOTHURN
2022 September	MENÜ	GENF-JURA
2022 Oktober	MENÜ	BASEL STADT/BASEL LAND
2022 November	MENÜ	LUZERN-OBWALDEN-GLARUS
2022 Dezember	MENÜ	NEUENBURG-FRYBOURG- WAADTLAND
2023 Januar	MENÜ	BERN-AARGAU-LUZERN
2023 Februar	MENÜ	GRAUBÜNDEN-ZUG
2023 März	MENÜ	THURGAU-SCHAFFHAUSEN
2023 April	MENÜ	ST. GALLEN-APPENZEL INNERRH-, AUSSENRRH-,
2023 Mai	MENÜ	URI-SCHWYZ-NIDWALDEN
2023 Juni	MENÜ	ZÜRICH-SCHWYZ

Während Ihrem Besuch im Restaurant können Sie direkt neben der EVENT LOCATION unentgeltlich im Parkhaus parken. oder info@swiss-feinkost-catering.de
Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM
Restaurant Reservierungen nur mit Vorbestellung unter M. 0172.78 33 66 7
Restaurant Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 18:00 Uhr

Käsefondue-, & Raclette-, & Röschi Speisekarten gibt es bei uns das ganze JAHR!