

Entdecken Sie die Schweiz in Düsseldorf



SPEISEKARTE

Schweizer Restaurant à la carte

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

3 Gänge SCHWEIZER MENÜ

3 Gänge Menü: Nüsslisalat | Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes | Röschi | Tagesdessert 48,50 €
WEIN: inkl. 1 Glas 0,1 | **Fendant du Valais AOC** oder inkl. 1 Glas 0,1 | **Dôle du Valais AOC**

KALTE VORSPEISEN & KNACKIGER SALAT

Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Saisonpilzen und Bergkäsespäne 18,90 €
Nüsslisalat mit Brot Crouton, Walnüssen, Tomaten, Chrüter an Hausdressing 12,50 €

CHUCHISUPPE

Berner Zwiebelmarkt Spezialität-Überbackene Zwiebelsuppe mit Knoblauchkäsebrot 9,50 €

TÄGLICH/ AKTUELL 3 Gänge von 48 WM LÄNDER SPEZIALITÄTEN MENÜ vom 11.06.2026 bis 22.07.2026

3 Gänge Menü: 48,50 € oder nur Vorspeise 12,50 € oder nur Hauptspeise 28,50 € oder nur Dessert 7,50 €

SCHWEIZER KÄSEFONDUE & KÄSE SPEZIALITÄTEN



Käsefondue/Hausmischung mit Brotwürfel-Cornichons-Silberzwiebeln 26,50 €

Walliser Tomaten Käsefondue mit frischen Tomaten & Basilikum Pellkartoffeln 28,50 €

Käsefondue mit Speck und Zwiebeln 28,50 €

Käsefondue mit *Swiss Romande* mit Schalotten und gehackten Chrüter 28,50 €



Portion Raclette vom halbrunden Käse gestrichen mit Pellkartoffeln | Garnituren 12,50 €



Käseschnitte überbacken | Tomaten | Pilze | Käse | Röstzwiebeln | Spiegelei 18,90 €

RÖSCHTI HAUPTSPEISEN

mit Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes | Champignon | Rahmsauce | Saisongemüse 34,50 €

mit Riesen Cordon Bleu gefüllt mit Trockenfleisch und Raclette Käse | Saisongemüse 38,50 €

mit Original-Wienerschnitzel garniert | Saisongemüse 34,50 €

mit Wagyu Steak von der EIFEL | edle Delikatesse | saftiges GRILL HYGHLIGHT | 38,50 €

DESSERTS/ SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Engadin Nusstorte/ Renés Hausrezept | Kaffeebohnen-Honig-Eis 9,50 €

Großmutter's Gebäckene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce 13,50 €

Walliser Williams Birne Sorbet mit MORAND Williams 11,50 €

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

Öffnungszeiten; siehe Online Tischreservierung www.swiss-feinkost-catering.de oder rufen Sie vorher an 0172 78 33 66 7 | Restaurant AB 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sie haben Fragen oder Wünsche; sprechen Sie uns an.

Entdecken Sie die Schweiz in Düsseldorf



Schweizer Restaurant à la carte

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

Restaurant Öffnungszeiten; siehe Online Tischreservierung www.swiss-feinkost-catering.de oder rufen Sie vorher an 0172 78 33 66 7 | Restaurant AB 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

JUNI 2026:

Freitag, 12.06.
Samstag, 13.06.
Donnerstag, 18.06.
Samstag, 20.06.
Donnerstag, 25.06.
Freitag, 26.06.

JULI 2026:

Mittwoch, 01.07.
Freitag, 03.07.
Samstag, 04.07.
Donnertag, 09.07.
Freitag, 10.07.
Mittwoch, 15.07.
Donnertag, 16.07.
Mittwoch, 22.07.
Freitag, 31.07.

AUGUST 2026:

Samstag, 01.08.
Mittwoch, 12.08.
Donnertag, 13.08.
Freitag, 14.08.
Samstag, 15.08.
Sonntag, 16.08.

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

Sie haben Fragen oder Wünsche; sprechen Sie uns an.

Schweizer Restaurant a la carté - Schweizer Kochschule - Swiss Feinkost Catering – Swiss Home Cooking
Geschäftsinhaber: Ihr Schweizer Caterer René Abgottsporn Konkordiastraße 49,40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7
info@schweizer-restaurant.de www.schweizer-kochschule.de oder info@swiss-feinkost-catering.de
kostenfreie Parkplätze im modernen Parkhaus direkt neben der Location