



To Go **Schweizer Restaurant à la carte** To Go
 an der **Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf**
Nur mit Vorbestellung!! Garantiert **frisch Zubereitet** > LEECCKKER ☺ Auch in Corona-Zeiten auf
 QUALITÄT nicht verzichten!!! **ANRUFEN 0172.78 33 66 7 ABHOLEN**

SPARGELKARTE

Zarter Spargelfrühling / Königin der Gemüse

Regionale Produkte – frisch, ehrlich, raffiniert, einfach und schmackhaft zubereitet.
 mit dem Schweizer Gourmetkoch & Geschäftsinhaber René Abgottsporn von der Schweizer Kochschule & Schweizer
 Restaurant *a la carte* & Swiss Feinkost Catering

Restaurant a la carte Vorspeisenspezialität	24,50 €
Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola-Pfifferlingen und Schweizer Tomaten Spargel Käsefondue/Hausmischung im Windbeutel	
Legiertes Spargelschaumcremesüppchen mit Krebschwänzen	8,90 €
Spargel Wähe/Kuchen mit frischem Blattspinat & Beilagen Salat an Hausdressing	12,50 €
Deutscher Spargel - Klassisch zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	19,50 €
oder mit knusprig gebratenen Rösti	
- Kalbsschnitzel an Zitronensauce	plus 5,00 €
- Hirschrückenmedaillon	plus 9,00 €
- mit Beilagen Salat/ Tomaten-Mozzarella-Basilikum	plus 4,50 €
- mit frischem Lachssteak	plus 5,00 €
Mit Rohschinken und Parmesan überbackener Spargel „Italienischer Art“	18,50 €
Rhabarber-Erdbeertörtchen mit Sahne und Schweizer Praline Törtchen	12,50 €
Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Olivenöleis	9,50 €

Schweizer **Restaurant a la carte** - Schweizer **Kochschule**
 Swiss Feinkost **Catering** - Abgottsporn **WEIN SHOP** – Swiss **Home Cooking**
 Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf **0172.78 33 66 7**
www.schweizer-kochschule.de oder info@swiss-feinkost-catering.de