

Schweizer Restaurant à la carte

Konkordiastr. 49 ~ 40219 Düsseldorf

Bei Kochevents oder Catering ist das Restaurant geschlossen.

Zum ABHOLEN & DINNER IM RESTAURANT bitte nur mit Vorreservierung unter 017278 33 66 7

SPEISEKARTE

VORSPEISEN & LEICHTES UND FEINES & KNACKIGE SALATE

Bündner Trockenfleisch und Rohschinken mit Roggenbrot & Butter	klein 12,50 €	Groß 25,00 €
Berner Wurst-Käsesalat garniert mit Blattsalat		11,50 €
Röschi mit Nüsslisalat mit Wildkräutern, Nüssen, Tomaten an Hausdressing		12,50 €
Kleiner gemischter Saisonsalat mit French Dressing/Hausrezept		7,50 €

VEGAN

Grüner Risotto mit Maronen-Kürbis-Walnüssen und Orangensauce & Sprossen		17,50 €
---	--	---------

SÜPPCHEN

Berner Zwiebelmarkt Spezialität-Überbackene Zwiebelsuppe mit Knoblauchkäsebroten		5,50 €
Basler Mehlsuppe mit Käse und gerösteten Brotwürfeln		5,50 €

FISCH & MEER

½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken & Toast mit Röstaromen		12,50 €
FRAGEN SIE NACH UNSEREM FISCH DER WOCHE!		24,50 €

KÄSESPEZIALITÄTEN – PASTA – VEGETARISCH

Freiburger Tomaten Käsefondue mit frischen Champignon & Pellkartoffeln und Weißbrot		22,50 €
Knusprige Rösti mit mediterranen Tomatenscheiben-Raclettekäse-Spiegelei		17,50 €
Schweizer Käsespätzle und geröstete Zwiebelringe und Apfelkompott		16,50 €

FLEISCH HAUSSPEZIALITÄTEN KLASSIKER

Original Kalbsbratwurst an Berner Zwiebelsauce & knusprig gebratener Rösti		16,50 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons & knusprig gebratener Rösti		21,50 €
Graubündner Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Trockenfleisch & Käse, Gemüsebukett		24,50 €
Gefülltes Kalbskotelette an Kalbs-Rosmarinjus mit Kartoffelpüree & Gemüse		24,50 €

GRILL & WILD SPEZIALITÄTEN mit Röstaromen

Safrankäsespätzle mit Hirschmedaillon an Trauben Trüffelrahm Rotkraut Maroni		28,50 €
Frisch ausgelöstes Lammfilet rosa gebraten an Rosmarinjus mit Waldpilzen & Röstkartoffeln		28,50 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Engadiner Nusstorte/ Renés Hausrezept		7,50 €
Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce		7,50 €
Vermicelles/Kastanienpüree Spaghetti mit Kirschwasser, Meringue & Vanilleeis		7,50 €
Sorbet *Colonel* Zitronensorbet mit Gletscherwasser VODKA		9,50 €
Tobleronemousse mit Himbeerensauce		7,50 €
Restaurant a la carte Süße Verführungen Teller - Surprise		12,50 €

Das ist der Herbst! Ihn einzufangen und seinen Reichtum an Gaben, Düften und Stimmungen wiederzugeben schafft nur ein Koch-Künstler oder ein Künstler, der auch Hobbykoch ist- eben ein Poet am Herd.

HERZLICH WILLKOMMEN IHR SCHWEIZER GASTGEBER AM HERD RENÉ ABGOTTSPON & TEAM