

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



HAUSSPEZIALITÄTEN ### Speisekarte ab 01.01.2026 // inkl. 7 %

Schweizer TAPAS: Tagessüppchen-Nüsslisalat-Käse-Tarte/Speck-Kastanien Rohschinken (28,00 €) 24,50 €
3 Gänge Menü: Nüsslisalat | Käsefondue Hausmischung | Tagesdessert (48,50 €) 42,70 €
3 Gänge Menü: Nüsslisalat | Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes | Röschi | Tagesdessert (48,50 €) 42,70 €

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN & KNACKIGER SALATE

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 Knoblauchkäsebrod 11,50 €
Grindelwald schäumend leichtes Gemüsesüppchen mit Bergkäse & Kräuter 11,50 €

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 €
Käsefondue mit KÜRZER BIER SCHAUM 28,50 €
Käsefondue würzig ohne Alkohol mit knusprigem Brot 22,50 €
2 Portionen Raclette vom halbrunden Käse gestrichen mit Pellkartoffeln | Garnituren 18,50 €
Käseschnitte überbacken mit Tomatenscheiben, Pilze, Raclette Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei 18,90 €

RÖSCHTI HAUPTSPESSEN

Mit Hähnchen/Luzerner kross zart gebratenes Mistkraterli | Geflügeljus mit Saisongemüse 28,50 €
mit Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes, Champignon und Rahmsauce | Rüeblistäbli mit Chrüter 38,50 €
mit Riesen Cordon Bleu gefüllt mit Trockenfleisch und Raclette Käse | Saisongemüse 42,50 €
mit Egli (Barsch)Filet Müllerin Art | gebraten | Saisongemüse 38,50 €

HAUPTSPESSEN VEGETARISCH

Knusprige Rösti mit mediterranem Tomatenscheiben-Raclette Käse-Spiegelei 22,90 €

DESSERTS/ SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Engadin Nusstorte/ Renés Hausrezept mit Vanille Eis 11,50 €
Großmutter's Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker an Vanillesauce 13,50 €
Cremiges Kaffeebohnen-Honig-Eis *SPRÜNGLI* mit Schlagsahne 11,50 €
Walliser Williams Birne Sorbet mit MORAND Williams 11,50 €
Dessert Käseauswahl | Suggestion di formaggi Svizzera | Feigensenf | Brot | Obst 18,50 €
Berner Meringues/Baiser mit Kirschwasser & Creme double 11,50 €
Walliser Aprikosen Parfait/ Halbgefrorenes mit Garnituren 11,50 €
Vermicelles/Kastanienpüree Spaghetti mit Kirschwasser, Meringue 13,50 €

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

Öffnungszeiten; siehe Online Tischreservierung oder rufen Sie vorher an 0172 78 33 66 7
Restaurant AB 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr