

**Schweizer Abende 2019 zum Genießen | Beginn: 18.30 Uhr**  
**\*\*Wein & Dinner\*\* 50,00 € pro Person** > Einblicke in die Schweizer Küche  
Wenn sich Schweiz und Deutschland zum kulinarischen Beisammensein verabreden,  
**treffen sie sich in der Schweizer Kochschule im Herzen Düsseldorfs.**



Wir kochen und servieren Ihnen hochwertige und frische Produkte, die wir behutsam und schonend auf unsere Art zubereiten. **Entdecken** und **Genießen** Sie unsere kulinarischen Spezialitäten & unsere **Helvetische Weinperlen** aus verschiedenen Regionen der Schweiz und **fühlen Sie sich** bei uns **wie zu Hause!**

*Herzlichst Ihre Gastgeber: René Abgottspon & Team*

**25.01.2019** Kräuter sind raffiniert & heilsam wie die Schweizer Bergluft  
Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern & René's Zweifel Chips

Heimisches Entrecote \*Swiss Prime\* mit Bergkräuter/Bergheu  
auf tourniertem Gemüse und Kalbsjus

Schokoladen Birnen Tarte & Eisenkraut Sorbet mit Gletscherwasser

**16.02.2019** Swiss Feinkost Lachs nach Art von René/ Gin and Dine  
Lachsforelle geräuchert nach St. Moritzer Art mit Meerrettich-GIN-Sorbet  
und Salat an Baumnussöl

Schwyzter Hechtklößchen im Knuspermantel auf klarem grünem Saucenspiegel & Zucchini

Haselnuss Preiselbeeren Auflauf mit Preiselbeeren-Eis

**29.03.2019** Köstlichkeiten mit Pfiff/ Kulinarische Schweizer Erinnerungen  
Salat Kreation mit Vacherin Mont d'Or Ofenkäse und Roggen-Chips an Blutorangen Dressing

Karamellisierte gefülltes Perlhuhn Brüstchen gespickt mit Scampi  
Tessiner-Edelpilz Lasagne mit Himbeeren Pfefferkäse

Millefeuille von Williams Birnen Parfait und Mandelhippen an eingelegten Pflaumen

**19.04.2019** Ein himmlisches Schweizer Osterfest Menü  
Ziegenfrischkäse angerührt mit feinen Kräutern auf Löwenzahnsalat

Das Beste von der Gämse/Wild im Osternest serviert mit Walliser Raclette und  
Maluns/Graubündner Kartoffelgericht

Aargauer Rüeblitorte garniert mit Schweizer Schokolade

SCHWEIZER KOCHSCHULE  
**SWISS**   
FEINKOST CATERING  
**Grüezi oder Güeten Tag**

**Schweizer Abende 2019 zum Genießen | Beginn: 18.30 Uhr**

**\*\*Wein & Dinner\*\* 50,00 € pro Person > Einblicke in die Schweizer Küche**

Wenn sich Schweiz und Deutschland zum kulinarischen Beisammensein verabreden, **treffen sie sich in der Schweizer Kochschule im Herzen Düsseldorfs.**



Wir kochen und servieren Ihnen hochwertige und frische Produkte, die wir behutsam und schonend auf unsere Art zubereiten. **Entdecken** und **Genießen** Sie unsere kulinarischen Spezialitäten & unsere **Helvetische Weinperlen** aus verschiedenen Regionen der Schweiz und **fühlen Sie sich** bei uns **wie zu Hause!**

*Herzlichst Ihre Gastgeber: René Abgottspon & Team*

**03.05.2019 Petit Suisse Gourmandise**

Gänseleber Praliné im Lindt-Schokoladenmantel nach Neuenburger Art

Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Dörr Aprikosen-frischen Majoran-Bergkäse  
Streichholz Kartoffeln und Spargel-Törtli an Sauce Hollandaise

Riesen Züricher Cremeschnitten mit frischem Blätterteig und Creme Patisserie

**14.06.2019 Schweizer Käse/ GENUSS PUR**

Jura Gaumenfreuden \*Toétché\*

Original Walliser Tomatenfondue mit Pellkartoffeln & Trockenfleisch Spezialitäten

Aprikosensorbet mit Apricotine

Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7

[www.swiss-feinkost-catering.de](http://www.swiss-feinkost-catering.de) oder [info@swiss-feinkost-catering.de](mailto:info@swiss-feinkost-catering.de)

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf