



UNTER DEM MOTTO: Z'WALLIS UNSER HEIMATLAND

Walliser Raclette und seine Legende.....

Walliser Weine von Bouveret Pinot noir bis Visperterminen>HEIDA<, von der Ebene bis in die Berge, Eine Walliser Wein DEGUSTATION mit René Abgottspon



営業時間

René Abgottspon Walliser Feinschmecker Gourmetkoch-Head Chef Sommelier -Management Mövenpick -Event Coach-Kreativ Direktor-Geschäftsinhaber ist ein Ausnahme Talent der seine Gäste gerne stilvoll – mit einem exklusiven Walliser Abend verwöhnt. Dazu gehören hochwertige luftgetrocknete Fleischspezialitäten. Begleitet von einem Glas Wein und guten Gesprächen – bei einem Fendant du Valais lässt es sich wunderbar entspannen und der Alltag ist schnell vergessen.

Walliser RACLETTE TEMPEL

Im Schweizer Restaurant á la Carte ist es zu einem Muss geworden, um das köstliche Walliser Raclette zu genießen und zu entdecken.

Die Auswahl kennt keine Kompromisse, die Qualität bleibt das Motto unserer Anforderungen, mit Raclette du Valais AOP-zertifiziertem Rohmilchkäse. Dazu servieren wir Kartoffeln im Kleid, Cornichons, Silberzwiebeln. Hier ist die Garantie, einen großartigen Moment zu verbringen, der Aromen, Geselligkeit und Einfachheit ausleht.

Für die Nicht RACLETTE ESSER servieren wir ein Gsottus: Siedfleisch, Speck, Wirz, Birnen, Walliser Röschi, Walliser Roggenbrot

Cruchtele Hauchdünnes Frittiergebäck & Parfait von Walliser Apricotine
Walliser Nachspeisen, die es garantiert in sich hat.

Datum: 12.01.2023

Menü pro Person:	42,00 €
Empfang:	18:30 Uhr
Start Walliser Racletteabend:	19:00 Uhr
Ende der Veranstaltung:	22:00 Uhr

Swiss Feinkost Catering – Schweizer Restaurant à la carte – Schweizer Kochschule – Helvetische Weinperlen

René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40 219 Düsseldorf

Mobil: 0 172 78 33 66 7 - Tel.: 0211/ 388 35 02 - Fax: 0211/ 385 41 79

abgottspon@swiss-feinkost-catering.de - www.schweizer-kochschule.de -
info@restaurant-a-la-carte.de