

# Kursprogramm 2021/22

- 30. Herbstliche Vorspeisen & Dessert** Fr. 148.-  
Saisonal, regional, bunt, üppig. So zeigt sich der Herbst.  
Warme und kalte Vorspeisen, verschiedene Dessertkreationen.  
301 Donnerstag 7. Okt. 2021 18.30 Uhr  
302 Mittwoch 13. Okt. 2021 10.30 Uhr
- 31. Soul Kitchen** Fr. 148.-  
Wärmende Suppen, rustikale Eintöpfe, herzhaftes Schmorgerichte.  
Alles, das in den kälteren Jahreszeiten das Herz und die Seele wärmt.  
311 Donnerstag 28. Okt. 2021 18.30 Uhr
- 32. PIEMONT** Fr. 150.-  
„Am Fuss der Berge!“ Spezialitäten direkt aus dem Piemont  
importiert, dazu die passenden Weine.  
321 Freitag 5. Nov. 2021 18.30 Uhr
- 33. Festliche Weihnachten** Fr. 150.-  
Das grosse, glamouröse Weihnachtsmenu in 5-Gängen.  
331 Mittwoch 17. Nov. 2021 10.30 Uhr  
332 Donnerstag 18. Nov. 2021 10.30 Uhr  
333 Mittwoch 24. Nov. 2021 10.30 Uhr  
334 Donnerstag 25. Nov. 2021 18.30 Uhr  
335 Dienstag 30. Nov. 2021 18.30 Uhr  
336 Donnerstag 2. Dez. 2021 10.30 Uhr  
337 Mittwoch 8. Dez. 2021 18.30 Uhr
- 34. Fernweh-Küche** Fr. 148.-  
Kulinarische Reise in ferne Länder: EUROPA, ASIEN, AFRIKA, AMERIKA,  
mit landestypischen Spezialitäten, Zutaten und passenden Getränken.  
341 Mittwoch 12. Jan. 2022 18.30 Uhr
- 35. Fisch & Meeresfrüchte** Fr. 150.-  
Keine Angst vor delikaten Fischen, Muscheln und Krustentieren.  
Verschiedene Zubereitungsarten mit Saucen und Beilagen.  
351 Donnerstag 20. Jan. 2022 18.30 Uhr
- 36. Männer an den Herd** Fr. 145.-  
4-Gang-Menu zum Nachkochen für JederMann!  
361 Freitag 28. Jan. 2022 18.30 Uhr
- 37. Vegetarische und Vegane Küche** Fr. 145.-  
Fleischlos glücklich! Gemüse, Früchte, Hülsenfrüchte usw.,  
lustvoll gekocht und angerichtet, ein buntes Vergnügen, teils ohne  
tierische Produkte.  
371 Mittwoch 2. Feb. 2022 18.30 Uhr



- 38. Kochen im DUETT** Fr. 290.-  
Gemeinsames Zubereiten, Kochen und Geniessen. Ein besonderes  
Erlebnis am Valentinstag. (Leicht verspätet!!)  
391 Donnerstag 18. Feb. 2022 18.30 Uhr (pro Paar)
- 39. ASIA-Streetfood** Fr. 148.-  
Asiatische Garküchen und ihre besten Rezepte. Suppen, Wok-Gerichte,  
Dessert - gedämpft, gebraten, würzig und geschmackvoll.  
391 Donnerstag 10. März 2022 18.30 Uhr
- 40. Fleischeslust!** Fr. 150.-  
Vom Filetstück bis zum Wurstzipfel, vom Kotelett zum Hackfleisch.  
Verschiedene Stücke, Garzeiten, Saucen und Beilagen.  
401 Freitag 18. März 2022 18.30 Uhr
- 41. Gäste im FRÜHLING** Fr. 150.-  
Frische, frühlingshafte Produkte in einem Menu vereint, ideal zum  
Vorbereiten.  
411 Mittwoch 23. März 2022 18.30 Uhr  
412 Donnerstag 31. März 2022 10.30 Uhr
- 42. OSTERN in der REGION** Fr. 150.-  
Ein festliches Menu mit Produkten und Spezialitäten  
aus den umliegenden Kantonen und Regionen.  
421 Donnerstag 7. April 2022 18.30 Uhr

Vreny Dörig

Rorschacherstr. 137

9450 Altstätten (SG)

T.+41 (0)78 628 15 65

mail@koch-atelier.ch

www.koch-atelier.ch