

# Kursprogramm 2022/2023

<b>30. Food &amp; Wine</b>	<b>Fr. 152.-</b>
Typische, herbstliche Gerichte aus den Nachbarländer: Italien, Frankreich, Österreich, Deutschland, dazu die Weine aus den Regionen.	
301	Freitag 21. Okt. 2022 18.30 Uhr
<b>31. Wilde Zeiten</b>	<b>Fr. 152.-</b>
Die moderne Wildküche-klassisch, extravagant mit „wilden“ Zutaten.	
311	Mittwoch 26. Okt. 2022 18.30 Uhr
<b>32. Schnell-Kreativ-Festlich</b>	<b>Fr. 150.-</b>
Ein Viergangsmenu, festlich, kreativ, modern, zum Vorbereiten für Gäste.	
321	Donnerstag 10. Nov. 2022 18.30 Uhr
<b>33. Festliche Weihnachten</b>	<b>Fr. 155.-</b>
Das grosse, glamouröse Weihnachtsmenu in fünf Gängen.	
331	Mittwoch 16. Nov. 2022 <u>10.30 Uhr</u>
332	Donnerstag 17. Nov. 2022 <u>10.30 Uhr</u>
333	Dienstag 22. Nov. 2022 18.30 Uhr
334	Donnerstag 24. Nov. 2022 <u>10.30 Uhr</u>
335	Mittwoch 30. Nov. 2022 <u>10.30 Uhr</u>
336	Donnerstag 01. Dez. 2022 18.30 Uhr
337	Dienstag 06. Dez. 2022 <u>10.30 Uhr</u>
338	Mittwoch 07. Dez. 2022 18.30 Uhr
<b>34. Kulinarische Reise um die Welt</b>	<b>Fr. 150.-</b>
Kulinarische Reise in ferne Kontinente: Europa, Asien, Afrika, Amerika, mit landestypischen Spezialitäten, Zutaten und passenden Getränken.	
341	Mittwoch 18. Jan. 2023 18.30 Uhr
<b>35. Hüttenzauber</b>	<b>Fr. 150.-</b>
Genussgipfe!!! Wohlfühlgerichte aus den Almhütten der Alpenregionen. Traditionelle Gerichte, modern umgesetzt und serviert.	
351	Donnerstag 26. Jan. 2023 18.30 Uhr
<b>36. Raffiniert kochen mit Alkohol</b>	<b>Fr. 152.-</b>
Das trendige Hopfengetränk, Wein, Spirituosen, Portwein: Alles verkocht zu einem Menu, vom Apéro bis zum süssen Finale.	
361	Donnerstag 02. Febr. 2023 18.30 Uhr
<b>37. Kochen im DUETT</b>	<b>Fr. 295.-</b>
Gemeinsames Zubereiten, Kochen und Geniessen. Ein besonderes Erlebnis am Valentinstag. (Leicht verspätet)	
371	Mittwoch 15. Febr. 2023 18.30 Uhr

<b>38. Feine Saucenküche</b>	<b>Fr. 152.-</b>
Die Krönung für jedes Gericht ist eine feine Sauce. Ob zu Fisch, Fleisch, Pasta, beim Dessert, ein Genussfeuerwerk für den Gaumen.	
381	Dienstag 28. Febr. 2023 18.30 Uhr
<b>39. Rund ums Federvieh</b>	<b>Fr. 150.-</b>
Mit leichten Gerichten in den Frühling starten. Raffinierte, kreative Ideen rund um das allzeit beliebte Huhn und seine Verwandten.	
391	Mittwoch 08. März 2023 18.30 Uhr
<b>40. Das festliche Frühlings-Buffer</b>	<b>Fr. 150.-</b>
Verschiedene kleine Köstlichkeiten für das festliche Buffet an Ostern oder für gemütliche Einladungen mit Freunden und Familie.	
401	Mittwoch 15. März 2023 18.30 Uhr
<b>41. Gäste im FRÜHLING</b>	<b>Fr. 152.-</b>
Frische, frühlingshafte Produkte in einem Menu vereint, ideal zum Vorbereiten.	
411	Donnerstag 23. März 2023 <u>10.30 Uhr</u>
412	Mittwoch 29. März 2023 18.30 Uhr

**Vorschau Herbst 2023**  
**Montag 09. Okt. - Samstag 14. Okt. 2023**  
**Genusstage im Piemont**  
**Im Casa Irene in Nizza Monferrato**