

Kursprogramm 2023



43. VEGI & VEGAN im FRÜHLING	Fr. 148.-
Bunte, leichte, moderne Gerichte ohne Fleisch und teils anderen tierischen Produkten, aber genauso «gschmackig».	
431 Donnerstag 20. Apr. 2023	18.30 Uhr
44. SUSHI-leicht gemacht	Fr. 150.-
Der trendige Lifestyle aus Japan. Belegt, gefüllt oder gerollt, die delikaten Reishäppchen zum selber Zubereiten und Geniessen.	
441 Freitag 5. Mai 2023	18.30 Uhr
45. Menu in GRÜN	Fr. 150.-
Alles neu, macht der Mai und das in den tollen, verschiedenen Grüntönen von: Spargel, Erbsen, Kräuter, Salate, Gemüse, dazu Fisch, Fleisch, Pasta.	
451 Mittwoch 10. Mai 2023	18.30 Uhr
46. EAST meets WEST	Fr. 150.-
Fusion-Kitchen zwischen EUROPA und ASIEN. Frische, feurige, exotische Rezepte mit Zutaten, teils aus der Region, teils aus dem Asien-Shop.	
461 Donnerstag 1. Juni 2023	<u>10.30 Uhr</u>
462 Mittwoch 7. Juni 2023	18.30 Uhr
47. Gäste im SOMMER	Fr. 152.-
Kunterbuntes Sommermenu, leicht, modern, kreativ, genussvoll.	
471 Mittwoch 14. Juni 2023	<u>10.30 Uhr</u>
472 Donnerstag 22. Juni 2023	18.30 Uhr
48. Vorspeisen-Buffer im SOMMER	Fr. 150.-
Bunte Salate, leichte Fischplatten, Fleisch und Gemüse vom Grill, trendiger Fingerfood, dazu leichte Sommerweine.	
481 Mittwoch 28. Juni 2023	18.30 Uhr
482 Dienstag 4. Juli 2023	<u>10.30 Uhr</u>
49. Französische BISTRO-Küche	Fr. 150.-
Klassische Bistro-Gerichte aus der «Grand Nation», dazu feine französische Weine.	
491 Donnerstag 24. Aug. 2023	18.30 Uhr
50. Sanftes Garen	Fr. 150.-
Dämpfen, Pochieren, Sous-vide, Niedergaren. Die sanften Garmethoden für Fleisch, Fisch und Gemüse liegen voll im Trend.	
501 Mittwoch 30. Aug. 2023	18.30 Uhr
502 Donnerstag 7. Sept. 2023	<u>10.30 Uhr</u>

51. Männerrunde im HERBST	Fr. 148.-
Männer an die Töpfe! Es wird gerührt und geschüttelt, gehackt, gebeizt, geräuchert und gekocht und zwar ein typisches Männermenu!!	
511 Freitag 15. Sept. 2023	18.30 Uhr
52. Gäste im HERBST	Fr. 152.-
Kunterbuntes Schlemmermenu mit herbstlichen Zutaten aus der näheren Umgebung.	
521 Donnerstag 21. Sept. 2023	<u>10.30 Uhr</u>
522 Dienstag 26. Sept. 2023	18.30 Uhr
53. Norditalien zu Gast	Fr. 152.-
Kochen wie „La Mamma“ aus dem PIEMONTE, LIGURIEN, TRENTO oder SÜDTIROL, dazu die typischen Weine der Regionen.	
531 Freitag 20. Okt. 2023	18.30 Uhr
54. WILD und andere Fleischsorten	Fr. 155.-
Moderne Wild- und Fleischküche mit perfekten Saucen und kreativen Beilagen. Verschiedene Fleischstücke und Garmethoden, einfach und gelingsicher.	
541 Freitag 27. Okt. 2023	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