

Schweizerische Spezialitäten / *Swiss Specialties*

Wer möchte mehr über die Schweizerische Küche erfahren?

Interested in learning more about the Swiss cuisine?

Sie sind schon länger oder erst seit Kurzem in der Schweiz und möchten heimische Spezialitäten kennenlernen? An diesem Abend kochen wir Wurst-Käse-Salat, Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli, Äplermagronen mit Apfelmus, Gebrannte Crème und Aargauer Rüeblitorte.

Are you a new or long-time resident in Switzerland who is interested in learning about traditional Swiss cuisine? Please join us for a fun evening where we will all cook some popular Swiss dishes: Wurst-Käs-Salat (sausage and cheese salad), Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli (sliced veal in a cream sauce with a grated potato pancake), Äplermagronen mit Apfelmus (alpine macaroni and cheese with apple sauce), Gebrannte Crème (a "burnt" cream pudding) und Aargauer Rüeblitorte (carrot cake from Aargau).



Leitung	Ana Colet, Köchin, Tel. 078 870 82 58
Datum / Zeit	Freitag, 25.10.19 , 18.00 – 21.30 Uhr
Ort	Schulküche Cham
Teilnehmer	6 – 12
Kosten	CHF 50.- pro Abend und zusätzlich Mahlzeitengeld von max. CHF 10.– (direkt im Kurs zu bezahlen)
Anmeldung	bis 05.10.19 bei kurse@sunde Cham.ch

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Weitere Informationen unter: www.sunde Cham.ch

Schweizerische Spezialitäten / *Swiss Specialties*

Wer möchte mehr über die Schweizerische Küche erfahren?

Interested in learning more about the Swiss cuisine?

Sie sind schon länger oder erst seit Kurzem in der Schweiz und möchten heimische Spezialitäten kennen lernen? An diesem Abend kochen wir Bündner Gerstensuppe, Ghackets mit Hörnli und Apfelmus, Pastetli mit Brätchügeli, Toblerone-Mousse und einen Apfelkuchen.

Are you a new or long-time resident in Switzerland who is interested in learning about traditional Swiss cuisine? Please join us for a fun evening where we will all cook some popular Swiss dishes: Bündner Gerstensuppe (barley soup from the Grisons region), Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (ground beef with elbow macaroni and apple sauce), Pastetli mit Brätchügeli (puff pastry filled with sausage meatballs), Toblerone-Mousse and an apple cake.



Leitung

Ana Colet, Köchin, Tel.

078 870 82 58

Datum / Zeit

Freitag, 08.11.19, 18.00 – 21.30 Uhr

Ort

Schulküche Cham

Teilnehmer

6 – 12

Kosten

CHF 50.- pro Abend und zusätzlich Mahlzeitengeld von max. CHF 10.- (direkt im Kurs zu bezahlen)

Anmeldung

bis **05.10.19** bei kurse@sunde Cham.ch

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Weitere Informationen unter: www.sunde Cham.ch