

Kirschensturms Newsletter

Trotzdem Tanz der Schneeflocken der Frühling wird kommen und erste Bärlauchspitzen wurden schon gesichtet.

Nach einem langen Winter freue ich mich auf das frische Grün des Löwenzahns, Kerbel und ersten Schnittsalate.

Die Backstube putzt sich auch für den Frühling heraus. Das neue Programm nimmt Platz aus meiner Homepage.

Doch möchte ich kurz zurück schauen auf die Wintermonate. Ein Highlight war der Entenabend mit Roman Stübinger, einfach nur gut so dass ich den sicher wiederholen werde.

Im Frühling begrüsse ich Basil Schmid in er Backstube. Ich freue mich auf den Mann mit dem Flair zur Seafoodküche.

An der Goldküste von Kalifornien liess er sich den japanisch angehauchten Kreationen rund um die Meeresfrüchte inspirieren.

Also freuen wir uns auf die milden Frühlingslüftchen, zartes Grün und die bunte Farbpalette Frühlingsblumen.

Auf Ostern auf Vorbestellung

Zum Aperero: Foccacia – Chips mit Bärlauchcreme
Weinempfehlung. Solaris Erika und Ueli Breitschmid

Zur Vorspeise: Freiland Poulardenterrine mit Rhabarber – Chutney

Zum Hauptgang: Gefüllte Schulter vom Pyrenäen Milchlamm

Zum Dessert: Aus der Rosenblatt Backstube
Osterflädli und Schoggiküchlein
Die Colomba vom Panettone Bäcker aus Bergamo

Für Geniesser gefunden: Aus dem Piemont die Ur – Polenta

Wir gehen ins 3. Jahr als kleines Dankeschön laden wir Sie ein, mit uns am Ostersonntag ab 14.00 anzustossen.

Mittags- und Abendische 2010

Dienstags - Mittagstische

Immer Dienstag's Kulinarisches Beisammensein im Gleichschritt mit den Jahreszeiten

Da fällt er aus: 13. April ··· 27. April ··· 27. Juli ··· 28. Sept. ··· 5. Okt.

Beginn 12.00 Der Preis sFr. 45.00 inklusive Getränke

Mittagstisch 60+

Kulinarisches Beisammensein im Gleichschritt mit den Jahreszeiten

Die Daten jeweils Mittwoch

19. Mai ··· 16. Juni ··· 14. Juli ··· 11. Aug. ··· 8. Sept. ··· 27. Okt. ··· 24. Nov. ··· 22. Dez.

Beginn 12.00 Der Preis sFr. 45.00 inklusive Getränke

Der Abendtisch – Genussvoller Donnerstagabend

Die Daten

12. Aug. ··· 16. Sept. ··· 14. Okt. ··· 11. Nov. ··· 9. Dez.

Leichter Beginner im Einklang mit den Jahreszeiten ··· Das Zwischendurch von Süppchen bis

Pastatöpfchen ··· Bestes aus der Region steht für den Mittelpunkt ··· Der kulinarische Reigen wird schön Süß abgeschlossen

Beginn 19.00 Der Preis sFr. 75.00 inklusive Getränke

Das Schlemmerkarusselle dreht sich weiter

•Basil Schmid

Zurück von der Goldküste Kaliforniens, inspiriert von japanischen angehauchten Sea-food Küche

Freitag 30 April 2010

• Sea-food Dinner – Der Schlemmerabend

Shrimp tempura ••• Cooked Octopus salad ••• Raw sea bass Ceviche •••

Tuna and salmon sashimi ••• Confit salmon with soba noodles ••• Trout in salt crust •••

Sauteed sea bass on buck weed risotto

Apero 19.00 pro Pers. sFr. 165.00, alles inkl.

Mittwoch 5. Mai 2010

• Do it yourself – Der Kochkurs

Für den Kochkurs können sich bis 10 zu Kochinteressierte anmelden.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Apero 19.00 pro Pers. sFr. 185.00 alles inkl.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Mittwoch 12. Mai 2010

• Primavera Italia begleitet von Weinen aus der Campania ••• Basilicata

Der Mittwoch vor Auffahrt bringt den Südtaliens in die Backstube.

Sonnenverwöhnte Weine schmeicheln Barbe di Fratte, Orecchiette und Orata.

Baccala legt sich zu Cima di Rapa, Pomodoro findet sich auf jungem Agnellino wieder.

Der Reigen wird untermalt vom heimischem Aglianico ausgesucht von Esther Hodel.

Apero 19.00 pro Pers. sFr. 135.00 alles inkl.

Samstag 10 Juli 2010

• Auf den Spuren der Mayas – Gewürzküche Mexiko

Wenn die Avocados zur Guacamole wird ••• Salsa cruda die Tacos begleitet •••

Margaritha ein Drink ist ••• der Chili die Quesadillas schärft = das ist sie die Küche Mexikos.

Unterstützt wird die Sonnenküche von Weinen und bestes Beef aus Argentinien.

Apero 19.00 pro Pers. sFr. 135.00 alles inkl.

Sonntag 19. September 2010

• Der wilde Sonntag – Das beste aus der Hochwildjagd von Südbünden

von Carlos Zanetti aus dem Puschlav wird Bestes von der Bündner Jagd ausgesucht.

Gemse liebt deftiges rund um die Polenta ••• Hirsch gibt sich edel und das Reh neigt zum Klassischen. Was liegt da näher als die Weine aus dem Veltlin.

Apero 13.00 pro Pers. sFr. 165.00 alles inkl.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Samstag 23. Oktober 2010

• Alexander & Marianne Johnson von Johnson Wines, St. Gallen

Bekannt für ihre kräftigen Weine und ihr Gespür das Bestes in Italien zu suchen und für unseren Genuss zu finden. Alexander und seine Frau Marianne sind auch Freunde der klassischen Küche, inspiriert vom Norden Italiens. An diesem Abend öffnen sie nicht nur ihre einmaligen Weine, sie geben auch einen tiefen Einblick in Ihre Kochseele.

Kulinarische Herbstpalette mit den Begleiter Cesconi, Tomaso Bussola, Cascina Val del Prete

Apero 19.00 pro Person sFr. 185.00 alles inkl.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Samstag 27. November 2010

• Novemberdüfte

Die weissen aus dem Piemont sind die kulinarischen Begleiter unterstützt von Schweinerei aus Ormalingen ••• im Glas gewichtige Merlot.

Apero 19.00 pro Person sFr. 185.00 alles inkl.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Kochkurse

Wochentags

Neu zu den Kochkursen können sich höchstens 10 Kochkünstler anmelden.

Bei den Samstagskursen ist im Kursgeld alles inbegriffen.

Mittwoch 7. April

Frühlingserwachen

Fangfrisches vom See, Spargeln und knackiges vom Markt

- auf Barba di Fratte und ersten sardischen Tomaten mit Peperoniöl und Peterlipesto
- harmonisch im Zuckererbsen-Püree mit Cavaillon-Spargeln
- mit glacierten jungen Karotten und einem Hauch Ingwer
- mit Morcheln und wilden Adria-Spargeln
- Frühlingdessert von Lucas

Beginn 19.00 Preis sFr. 115.00 alles inkl.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Mittwoch 5. Mai 2010

Sea Food with Basil

••• Shrimp tempura ••• Cooked Octopus salad ••• Raw sea bass Ceviche •••

Tuna and salmon sashimi ••• Confit salmon with soba noodles ••• Trout in salt crust •••

Sauteed sea bass on buck weed risotto

Apero 19.00 pro Pers. sFr. 185.00 alles inkl.

Für den Kochkurs können sich 10 Kochinteressierte anmelden.

Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Dienstag 22. Juni

Kreolische Küche

Stockfischbällchen Babette ••• Fischspiesschen mit Limetten-Wasabi-Dressing •••
Gewürzbällchen mit Mangosalsa ••• Dorade mit Knoblauch und Passionsfrucht •••
Auf Ofengemüse gegarter Kalbsrücken mit würziger Zwiebelsauce •••
Mit Rum flambierte Banane begleitet von Gewürzkuchen und Koksnußglace
Beginn 19.00 Preis sFr. 115.00 alles inkl.
Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Mittwoch 7. Juli

Antipasti – Schlemmereien zum 2-ten

Aperodrinks „Senza Alki“ ••• Baccalà-Bällchen mit Salsa cruda •••
Geeistes Peperonisüppchen mit Beef-Tatar ••• Mozzarella in Carrozza – ganz schön eingeklemmt •••
••• Gefüllte Mini-Peperoni schön pffiffig ••• Coniglio tonnato •••
Sommer-Reh und Eierschwämmchen finden sich •••
Gefülltes Chäsli lässt sich von Senf-Melonen verwöhnen •••
Früchten stellen sich im Gläschen zur Schau
Beginn 19.00 Preis sFr. 115.00 alles inkl.
Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Donnerstag 22. Juli

Der Grill wird eingeheizt für Fisch und Krustentier

Sepia ganz dick gefüllt ••• Coquilles aufgespiesst •••
Bärenkreb im Gewürzschiffchen ••• Wolfsbarsch in der Südsee ••• Sommerliche Salate und Salsas
Beginn 19.00 Preis sFr. 115.00 alles inkl.
Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Mittwoch 18. August

Glasklar – Gläschen füll dich

Datteritommaten decken Basilikum-Pannacotta zu
Böhnchen auf Tapernadeboden und Chickenballs
Lachs und Apfelkapern sonnen sich im Zitronenöl
Pffiffiges Thai-Beefsalat begleitet geeistes Currysüppchen
Rüebli im Licht des Orient ••• Falafel in Begleitung von Melonen-Chillassi
Hot Mocca mit Bärenkreb ••• Trifle ganz schön britisch oder auch nicht
Heidelbeer findet gefallen an knackigen Früchten
Beginn 19.00 Preis sFr. 115.00 alles inkl.
Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht.

Kochkurse Samstags

Kochkurse 2010

Dem Kochen auf den Grund gehen ··· Mise en place ··· Schnittarten ··· Fonds und Saucen ···

Grundzubereitungsarten ··· filetieren und tranchieren ··· Freude am Kochen ··· Liebe zum Produkt

Samstag 15. Mai Pesto ··· Pasta ··· Sugo ··· zum Dritten **ausgebucht**

Samstag 14. August Im Banne der Gemüse, nicht nur für Vegis

Samstag 25. September Fleisch und Wurst ··· vom Dämpfen bis zum Schmoren ··· es wurstet

Samstag 16. Oktober Wild und Wildgeflügel

Samstag 11. Dezember Kulinarische Weihnachtsgeschenke

Für die Samstagkurse können sich bis 10 zu Kochinteressierte anmelden. Die Möglichkeit zum Essen Gäste einzuladen besteht, pro Gast sFr. 95.00

Beginn 13.00 ··· Der Preis sFr. 220.00

NEU

Samstag 12. Juni **6+6** 6 Kochkünstler kochen für seinen Gast ··· Einkauf am Luzerner Markt

Mise en place und Vorbereitung, Markt und Vorbereitungen von 8.00 - 15.00

Ab 19.00 Aperio mit den Gästen.

Preis pro Paar sFr. 260.00

Weitere Daten auf Anfrage, auch 4+8 ist möglich....

Abendkurse

Dauer: ca. 3.5 Std.

90 Minuten kochen danach geniessen am schön gedeckten Tisch

Samstagkurs:

Dauer ca. 6 Std. 3 - 3 ½ Stunden kochen danach geniessen

Im Kursgeld ist alles inbegriffen sind:

Rezeptmappe, Aperitif, Mineralwasser, Weine und Kaffee.

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Wird die Anmeldung Ihrerseits kurzfristiger als 7 Tage vor Kursbeginn annulliert, so werden die Kurskosten in Rechnung gestellt.

In diesem Fall haben sie die Möglichkeit Ersatz zu schicken oder das Kursgeld für einen anderen Anlass zu verwenden.