

# WERKSTATT-TAPAS

## GENIESSEN • PLAUDERN

Dienstag bis Freitag ab 18 Uhr

Samstag ab 11.30 Uhr

*zum Teilen*

---

### Apérokiste *(Fleisch oder vegi)*

|  |       |    |
|--|-------|----|
| St. Galler Klosterkäse   Parmesan   Gewürznüsse   buntes Verdura | für 2 | 24 |
| Manzanilla & Taggiasca Oliven   Zitronenaufstrich   Hausbrot     | für 4 | 48 |

*Fleisch:* Bresaola | Serrano Schinken

*vegi:* marinierte Champignons | Pimientos de Padrón

---

### zum Dippen

|  |      |    |
|--|------|----|
| Rheintaler Ribelmais Chips mit 4 verschiedenen Dips                  | 50 g | 16 |
| Rauchpaprika-Dip   Kräutersalsa   Zitronenfrischkäse   Jalapeno Mayo |      |    |

---

### Jamon Serrano

|                  |      |    |
|------------------|------|----|
| Serrano-Schinken | 70 g | 13 |
|------------------|------|----|

---

### Manzanilla & Taggiasca Oliven *(vegan)*

|  |       |     |
|--|-------|-----|
|  | 120 g | 9.5 |
|--|-------|-----|

---

### Friciule

|   |         |    |
|---|---------|----|
| Lauwarme, fluffig gebackene Teigkissen mit Serrano-Schinken | 3 Stück | 16 |
|---|---------|----|

---

### Marinierte eingelegte Champignons

|                             |       |     |
|-----------------------------|-------|-----|
| mit Kräutern <i>(vegan)</i> | 120 g | 7.5 |
|-----------------------------|-------|-----|

---

---

**Pimientos de Padrón**

mini Peperoni aus Galicien mit Honig &amp; Fleur de Sel (vegi)

140 g

10.5

---

**Gebeizter Swiss Alpine Lachs**

mit gepickelter Gurke, Zitronendip &amp; Hausbrot

Stück

9.5

---

**Gambas al ajillo mit Knoblibrot**Schweizer Lucky Shrimps aus **Nänikon** mit Knoblauch & Olivenöl

5 Stück

24

---

**Croquetas**mit Schinken  
mit Spinat (vegi)

je 3 Stück

13

---

**Patatas Bravas**

mit Rauchpaprika-Dip &amp; Jalapeno-Mayo (vegi)

Schale

10

---

**Albóndigas**

Hackfleischbällchen mit Tomatensalsa &amp; Kräutern

5 Stück

15

---

**Knusprige Süsskartoffel-Pommes**

mit Werkstatt-Salz &amp; Mango-Ketchup (vegan)

für 2

10

für 4

16

---

**Paella Arancini**

Safran-Reis-Bällchen mit Rauchpaprika-Dip

5 Stück

10.5

---

*Dessert*

---

**Crema Catalana**

Crème brûlée spanische Art

9.5

---

**Eine Kugel Sorbet mit Früchtegarnitur**

fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot

7

# **WAS STECKT HINTER DER WERKSTATT KULISSE?**

## **Transparenz**

Bei uns bleibt nichts verborgen. Wir kochen direkt im Gastraum und haben keine zusätzliche Produktionsküche. Sie können unseren Küchenwerkern jederzeit zuschauen und dürfen auch gerne Fragen stellen oder mitkochen. Wir werken mit Haushaltsgeräten, damit Sie auch daheim alles nachkochen können.

•

## **Safe Food**

Das haben wir uns dick auf unsere Flagge geschrieben. Aus diesem Grund ist unser Speiseangebot klein aber sorgfältig ausgewählt. Auch die Portionengrößen entsprechen ganz diesem Motto, doch hungrig geht bei uns niemand nachhause, denn bei unseren WERKSTATT-MENU dürft ihr jederzeit und ohne Aufpreis eine zweite Runde bestellen. Unsere Karte wechseln wir alle ZWEI Wochen.

•

## **Fleisch**

Unsere Küchenwerker arbeiten ausschliesslich mit regionalem Schweizer Fleisch. Eine Ausnahme machen wir beim Wild, hier hilft unser Nachbarland Österreich aus, da wir zu wenig Schweizer Wild zur Verfügung haben.

•

## **Weine**

Unsere Weinkarte ist klein aber fein. Wir servieren nur handgelesene Weine von Winzern, die ihr Handwerk verstehen. Fragen Sie nach, was unsere Weinwerker empfehlen.

•

## **Gesalzene Preise?**

Nein, ganz im Gegenteil, unsere Preise sind kalkuliert und ehrlich.

Bei uns ist alles handgemacht und täglich frisch zubereitet.

Wir verzichten auf Convenience – Produkte. Regionale und saisonale Lebensmittel sind selbstverständlich und wir pflegen eine gute Beziehung zu den Lieferanten.

Unsere gelernten Küchen-, Service-, & Barwerker erhalten einen ortsüblichen und fairen Lohn und geniessen einen offenen Umgang untereinander.

•