

HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT



Ein Schritt über die Türschwelle und schon stehen Sie mitten in der **Genusswerkstatt**. Der Name kommt nicht von irgendwo: Hinter der Bar steht unser Barwerker und mixt kreative **Cocktailkreationen**, rechts im Gasträum schwenken unsere Küchenwerker den Kochlöffel und unsere Servicewerker huschen von Tisch zu Tisch und bewirten unsere Gäste.

In unserer **Kochschule** feiert eine Gruppe Hobbyköche einen runden Geburtstag und im Obergeschoss findet eine **Cocktail-Werkstatt** unter Freunden statt – und schon sind Sie im Werkstatt- Geschehen angekommen.

Geniessen Sie das lockere **Werkstattambiente**, lassen Sie sich von uns bewirten, schauen Sie sich um und finden Sie heraus, was in der **Werkzeugkiste** alles versteckt ist. Und das alles mit einem guten Gefühl, denn **Safe Food, Regionalität, Saisonalität** und **Transparenz** sind für uns selbstverständlich.

En Guätä!

*Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Alle Preise verstehen sich in CHF, sowie inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

A la Carte

GENUSS AM BLUMENMARKT
DI. 9. APRIL – SA. 20. APRIL

Zum Starten

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings	14
La Tomme Vaudoise Mandelblättli grüner Spargel Hausdressing	
als Fitnessteller mit gebratenen Rindfleischwürfeln	+13
•	
Zweifarbiger Hummus	14
Kräuteröl Granatapfel Fladenbrot	
•	
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind mit geräucherter Mayo, eingelegter Zwiebel, Essiggurke Ribelmals Chips & Hausbrot	24

Aus der Pasta-Werkstatt

Cremige Fregola Sarda	16
mit pochiertem Ei, gebratenem grünen Spargel & Sauce Hollandaise	
als Hauptgang-Portion	26
mit gebratenen Rindfleischwürfeln	+13

Hauptgang direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Sous Vide gegarte Unterspälte vom Rind mit Whiskey – Rahmsauce, Speckbohnen & Kartoffelgratin	Fleisch 42
•	
Bärlauchknödel mit Baumüssen Parmesan & brauner Butter	Vegi 32

A la Carte

GENUSS AM BLUMENMARKT
DI. 9. APRIL – SA. 20. APRIL

Zum Abschluss

Buttermilch Panna Cotta Rhabarber Honeycomb Mandelsablé	16
Kugel Glacé oder Sorbet Bitte frage unser Servicepersonal nach den Sorten	3.5

Werkstatt Menu

Appetitmacher & 2-Gang Menu	Fleisch	58
Appetitmacher, Salatschüssel & Hauptgang	Vegi oder Pasta	48
jeder ZUSÄTZLICHE Gang (Vorspeise, Pasta kl., Käse, Dessert)		+13

Ihr seid noch hungrig?
Bei unserem **MENU-HAUPTGANG** dürft Ihr gerne eine zweite Runde
bestellen.