

WERKSTATT-TAPAS

GENIESSEN • PLAUDERN

Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr

Samstag ab 11.30 Uhr

zum Teilen

Apérokiste *(Vegi oder Fleisch)*

Bresaola | Serrano Schinken | St. Galler Klosterkäse | Parmesan | Gewürznlüsse |
buntes Verdura | Manzanilla Oliven | Zitronenaufstrich | Hausbrot

für 2 24
für 4 48

Friciule

Lauwarme, fluffig gebackene Teigkissen mit Serrano-Schinken

3 Stück 16

zum Dippen

Tomaten-Peperoni-Mayo | Kräutersalsa | Zitronenfrischkäse | Jalapeno Mayo

4 Stück 10

Jamon Serrano

Serrano-Schinken

70 g 13

Marinierte Champignons

mit Kräutersalsa *(vegan)*

120 g 7.5

Manzanilla & Taggiasca Oliven *(vegan)*

120 g 9.5

Pimientos de Padrón

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

145 g 10.5

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise verstehen sich in CHF, sowie inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gebeizter Swiss Alpine Lachs mit gepickelter Gurke, Zitronendip & 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 Tomaten-Peperoni-, & Jalapeno-Mayo (vegi)	Schale	10
Albóndigas Hackfleischbällchen mit Tomatensalsa & Kräuter	5 Stück	15
Knusprige Süsskartoffel-Pommes mit Werkstatt-Salz & Mango-Ketchup (vegan)	für 2 für 4	10 16
Paella Arancini Safran-Reis-Bällchen mit Tomaten-Peperoni-Mayo (vegan)	5 Stück	10,5
Geschmortes Bäggli vom Schweizer Burehofsäuli mit Selleriecreme, Kräutersalsa & Chorizochips	130 g	18

Dessert

Crema Catalana Crème brûlée spanische Art		9.5
Eine Kugel Sorbet mit Früchtégarnitur fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot		7

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

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 und beim Lamm, hier hilft unser Nachbarland Österreich aus, da wir zu wenig Schweizer Wild und Lamm 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.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise verstehen sich in CHF, sowie inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer