

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. 13. FEBRUAR – SA. 24. FEBRUAR

Zum Starten

| | |
|--|-----|
| Salatschüssel mit verschiedenen Toppings Bündner Bergkäse Mandel Pink Pickles Hausdressing | 14 |
| als Fitnesssteller mit gebratenen Rindfleischwürfeln | +13 |
| • | |
| Rotkabis & Chicoréesalat Orange Gerstenpopcorn | 14 |
| • | |
| Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind mit geräucherter Mayo, eingelegter Zwiebel, Essiggurke Ribelmals Chips & Hausbrot | 24 |

Aus der Pasta-Werkstatt

| | |
|--|-----|
| Fettuccine mit Brokkoletti cremiger Zitronenrahmsauce & Kräuteröl | 16 |
| als Hauptgang-Portion | 26 |
| mit gebratenem Wildlachs | +13 |

Hauptgang direkt in der Gusseisenpfanne serviert

| | |
|--|------------|
| Kalbsgeschnetzeltes Pilze & Speck, glasierte Mini-Rüebli Jasmin Reis & mariniertem Baby Spinat | Fleisch 42 |
| • | |
| Planted Geschnetzeltes glasierte Mini-Rüebli Jasmin Reis & mariniertem Baby Spinat | Vegi 32 |

A la Carte

GENUSS AM BLUMENMARKT
DI. 13. FEBRUAR – SA. 24. FEBRUAR

Zum Abschluss

würzig-käsig

Von der Stadtkäserei Kündig

Auswahl an Käse mit Trüffelhonig & Cranberry

15

Verführerisch süß

Schoggi-Lavacake,

16

weißes Schoggimousse mit Kirschsorbet

Hausgemachte Kugel Glacé oder Sorbet

4.5

Bitte frage unser Servicepersonal nach den Sorten

Werkstatt Menu

Appetitmacher & 2-Gang Menu

Appetitmacher, Salatschüssel & Hauptgang

Fleisch

58

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.