

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*

# À LA CARTE

GENUSS AM BLUMENMARKT  
DI. 14. – SA. 25. NOVEMBER

## ZUM STARTEN

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings	14
Gepickelter Kürbis   Hüttenkäse   Granatapfel Hausdressing als Fitnessteller mit gebratenen Rindfleischwürfel	+13
•	
Schwarzwurzelsuppe Nusspesto   Kräuteröl   Lauchstroh	14
•	
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind mit geräucherter Mayo, eingelegter Zwiebel, Essiggurke, Ribelmals Chips & Hausbrot	24

---

## Aus der PASTA-Werkstatt

Spaghetti mit Randen, Spinat und Feta	16
als Hauptgang-Portion	26
mit gebratenen Rindfleischwürfeln	+13

---

## HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Roastbeef am Stück gegart mit Rotweinjus dazu Bratkartoffeln & Peperonata	Fleisch 42
•	
Saftig gebackene Aubergine auf Peperonata mit cremigem Mozzarella, Kräutern, Tomatensalsa & Zitronenöl	Vegi 32

---

## ZUM ABSCHLUSS würzig-käsig

Von der Stadtkäserei Kündig Auswahl an Käse mit Trüffelhonig & Cranberry	15
•	
Verführerisch süß Tiramisu mit Mandarinenfilets & Schokicrumble	16

# WERKSTATT MENU

## APPETITMACHER

Kaltes Apéroplättli & Überraschung aus der Küchen-Werkstatt

•

**SCHÜSSELSALAT** mit verschiedenen Toppings

Gepickelter Kürbis | Hüttenkäse | Granatapfel

Hausdressing

•

**HAUPTGANG** direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Roastbeef am Stück mit Rotweinjus

dazu Bratkartoffeln & Peperonata

•

Saftig gebackene Aubergine auf Peperonata  
mit cremigem Mozzarella, Kräutern, Tomatensalsa & Zitronenöl

Appetitmacher & 2-GANG Fleisch **58** • Vegi **48**  
jeder **ZUSÄTZLICHE** Gang (Vorspeise, Pasta, Käse, Dessert) **+13**

*Ihr seid noch hungrig?*

Bei unserem **MENU-HAUPTGANG** dürft Ihr gerne eine zweite Runde bestellen.

---

Unser Wein-Werker empfiehlt

Werkstatt-Spritz

Lillet, Holunderblütensirup, Zitronenmelisse,  
mit Hauslimonade & Prosecco aufgespritzt

13

Blanc de Noir «Corbeau» 2021

Kümin Weinbau, Schwyz, Pinot Noir

7

Moma Rubicone Rosso

Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

8.2

## WAS STECKT HINTER DER WERKSTATT KULISSE?

### **Transparenz**

Bei uns bleibt nichts verborgen. Wir kochen direkt im Gasträum 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.