

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 Gastraum 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. 9. AUGUST – DI. 23. AUGUST

ZUM STARTEN

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings	14
Geröstete Mandelblätter Naktarinenwürfel Burratini bunte Datteltomaten Hausdressing als Fitnessteller mit gebeiztem Swiss Alpine Lachs	+12
•	
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind	24
mit geräucherter Mayo, Zwiebel, Essiggurke, Kartoffelchips & Hausbrot	

Aus der Pasta Werkstatt

Selbstgemachte Tagliolini an Prosecco-Zitronensauce mit Blattspinat, Erbsen & Parmesan	16
als Hauptgang Portion	26
mit gebeiztem Swiss Alpine Lachs	+12

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Kalbfleisch Involtini à la Saltimbocca mit Tomaten-Kräuter-Salsa & kräftigem Gin-Jus dazu cremige Strozzapreti & bunte Butterrüebli	Fleisch 42
•	
Gefüllte gratinierte Zucchini mit Ratatouille & Scamorza auf cremigen Strozzapreti mit Blattspinat	Vegi 32

ZUM ABSCHLUSS

würzig-käsigt

Käseplättli mit vier verschiedenen Käsesorten von der Stadtkäserei Kündig dazu hausgemachtes Chutney & Früchtebrot	14
•	

verführerisch süß

Sommerlich-leichtes Mangotörtchen mit Joghurt-Tonkabohnen Glacé, Meringues & Blaubeeren	13
--	----

WAS STECKT HINTER DER WERKSTATT KULISSE?

APPETITMACHER

Kaltes Apéroplättli & Überraschung aus der Küchen-Werkstatt

•

SCHÜSSELSALAT mit verschiedenen Toppings

Geröstete Mandelblätter | Naktarinenwürfel | Burrata |

Datteltomaten | Hausdressing

•

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Kalbfleisch Involtini à la Saltimbocca mit Tomaten-Kräuter-Salsa
& kräftigem Gin-Jus dazu cremige Strozzapreti & bunte Butterrüebli

•

Gefüllte gratinierte Zucchini mit Ratatouille & Scamorza
auf cremigen Strozzapreti mit Blattspinat

Appetitmacher & 2-GANG Fleisch **58** • Vegi **48**

jeder **ZUSÄTZLICHE** Gang (Vorspeise, Pasta, Käse, Dessert) **+12**

Ihr seid noch hungrig?

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

Unser Wein-Werker empfiehlt

Campari Amalfi

Campari, Grapefruit & Bitter Lemon

15

Langhe Arneis Briccodoro 2019

Piemont, Dante Rivetti

8

Ripasso 2019

Le Pezze Farina, Valpolicella Ripasso Superiore

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

9

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.