

## 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-ZNACHT

GENUSS AM BLUMENMARKT

MI. 19. JANUAR – DI. 2. FEBRUAR

## ZUM STARTEN

### Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings

Gepuffter Quinoa | Feta | Randen | weisse Portweinbirne | Hausdressing 14  
als Fitnessteller mit gebratenen Rindfleischwürfel +12

•

### Handgeschnittenes Rindstatar

mit Belperknolle, Crème fraîche & bunten Kartoffelchips 22

•

### Würzige Kokosschaumsuppe

mit Kefen, Shitake, Frühlingszwiebeln & Kerbelöl 13

---

## SELBSTGEMACHT AUS DER PASTA WERKSTATT

Spaghetti alla carbonara mit Pancetta, Pecorino & Parmesan 16

als Hauptgang Portion 26

*auch vegetarisch ohne Pancetta möglich*

---

## HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Triologie vom Kalb mit Madeirajus

Runder Mocken | geschmorte Bäggli | gebackenes Bries Fleisch 42

dazu Kartoffelpuffer & Bohnen-Cassoulet

•

Gefüllte blaue St. Galler Kartoffel mit Bohnen-Cassoulet,

Pfeffer Espuma & knusprigen Kartoffelchips Vegi 32

---

## ZUM ABSCHLUSS

### Käsig

Mille-feuille vom Ziegenkäse mit Früchtebrot & Trüffelhonig 14

•

### Süss

Baked Alaska – Vanilleglacé, fluffiger Biskuitboden

& flambierte Baiserhaube mit Blutorange 13

# WERKSTATT-MENU

## APPETITMACHER

Kaltes Apéroplättli & Überraschung aus der Küchen-Werkstatt

## SCHÜSSELSALAT mit verschiedenen Toppings

Gepuffter Quinoa | Feta | Randen | weisse Portweinbirne | Hausdressing

## HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Triologie vom Kalb mit Madeirajus

Runder Mocken | geschmorte Bäggli | gebackenes Bries  
dazu Kartoffelpuffer & Bohnen-Cassoulet

*Vegi*

Gefüllte blaue St. Galler Kartoffel mit Bohnen-Cassoulet,  
Pfeffer Espuma & knusprigen Kartoffelchips

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

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

*Ihr seid noch hungrig?*

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

---

## Unser Wein-Werker empfiehlt

### Werkstatt-Apéro

mit Gin, Cointreau, Erdbeere, auf Basilikum geschüttelt,  
mit Prosecco aufgespritzt

12

### Blanc de noir „Corbeau“ 2018

weiss gepresster Blauburgunder  
Kümin Weinbau, Schwyz, Schweiz

7.5

### Martin Pescador 2016

Tempranillo

Bodegas Abanico, Spanien

8

# 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** dürfen Sie 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.