

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT

*Zur*  
*Werkstatt*  
GENIESSEN • MACHEN

**En Guätä!**

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

# Werkstatt Menu

## **Appetitmacher & 2-Gang Menu**

Appetitmacher | Salatschüssel | Hauptgang

## **Fleisch Menu**

58

## **Vegi oder Pasta Menu**

48

jeder **ZUSÄTZLICHE** Gang  
(2.Vorspeise, Pasta kl., Dessert)

+13

*Ihr seid noch hungrig?*  
Bei unserem **MENU-HAUPTGANG** dürft Ihr gerne eine  
zweite Runde bestellen.

GENUSS AM WERK  
DI. 23. APRIL – SA. 4. MAI

*Zum Starten*

**Salatschüssel mit verschiedenen Toppings**

Camembert | gepuffter Buchweizen | Preiselbeeren

Hausdressing

14

*als Fitnesssteller mit gebratenen Rindfleischwürfeln*

+13

**Zweifarbiger Hummus**

Bärlauchöl | Granatapfel | Fladenbrot

14

**Handgeschnittenes Rindstatar  
vom Schweizer Rind**

geräucherte Mayo | eingelegte Zwiebel | Essiggurke

Ribelmals Chips | Hausbrot

*Klein 24/Gross 38*

GENUSS AM WERK

DI. 23. APRIL – SA. 4. MAI

*Hauptgang*

**direkt in der Gusseisenpfanne serviert**

**Fleisch**

Sous Vide gegerate Unterspälte vom Rind

Whiskey-Rahmsauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin

42

**Vegi**

Gerstenrisotto

Pochiertes Ei | gebratenem grünen Spargel | Sauce Hollandais

32

*Aus der Pasta-Werkstatt*

**Spaghetti a la Putanesca**

Tomate | Kapern | Sardellen

*Klein 16 / Gross 26*

*mit gebratenen Kammuscheln*

*+13*

GENUSS AM WERK  
DI. 23. APRIL – SA. 4. MAI

*Zum Abschluss*

**Buttermilch Panna Cotta**

Rhabarber | weisse Schoggi | Mandelsablé

16

**Crema Catalana**

9.5

**Tagesdessert**

7.5

**Kugel Hausgemachtes  
Glacé oder Sorbet**

Bitte frage unser Servicepersonal nach den Sorten

4.5



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.