

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

MI. 27. APRIL – DI. 10. MAI

ZUM STARTEN

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings

Tomaten Chutney | Avocado | geröstete Cashewkerne |

eingelegter Rhabarber | Hausdressing

14

als Fitnessteller mit gebratenem Lostallo Lachs

+12

•

Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind

mit geräucherter Mayo, Zwiebel, Essiggurke,

Kartoffelchips & Hausbrot

24

Aus der Pasta Werkstatt

«Spaghetti alla chitarra»

mit Limone, feinem Brokkoli, Oliven, Pinienkernen & Dill

16

als Hauptgang Portion

26

mit gebratenem Lostallo Lachs

+12

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Rosa gebratenes Entrecôte vom Maibock mit Aprikosenjus

dazu Zündholzkartoffeln, Selleriecreme & grüne Butterspargeln

Fleisch 42

•

«Vegetarisches Bourignon»

mit Kartoffeln, grünen Spargeln, borettaner Zwiebel

& Peperoni Espuma

Vegi 32

ZUM ABSCHLUSS

würzig-käsig

Käseplättli mit vier verschiedenen Käsesorten von der Stadtkäserei Kündig

dazu hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

14

•

verführerisch süss

Lemon Curd mit erfrischendem Minzgranité & Thurgauer Erdbeersalat

13

WERKSTATT-MENU

APPETITMACHER

Kaltes Apéroplättli & Überraschung aus der Küchen-Werkstatt

SCHÜSSELSALAT mit verschiedenen Toppings

Tomaten Chutney | Avocado | geröstete Cashewkerne |
eingelegerter Rhabarber | Hausdressing

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Rosa gebratenes Entrecôte vom Maibock mit Aprikosenjus
dazu Zündholzkartoffeln, Selleriecreme & grüne Butterspargeln

«Vegetarisches Bourgignon»

mit Kartoffeln, grünen Spargeln, borettaner Zwiebel
& Peperoni Espuma

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

Bel Air

Galliano, Rhabarber, Beeren-Verbene-Sirup,
Zitrone, Rosé le Gris

14

Langhe Arneis Briccodoro 2019

Piemont, Dante Rivetti

8

MOMA aus der Doppelmagnum

Emilia-Romagna, Italien, Umberto Cesari
Merlot, Sangiovese & Cabernet Sauvignon

7.5

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.