

zum Teilen

Apérokiste *(Fleisch oder vegi)*

St. Galler Klosterkäse Sbrinz Möckli Gewürznüsse buntes Verdura	für 2	28
Manzanilla & Taggiasca Oliven Zitronenaufstrich Hausbrot	für 4	48
<i>Fleisch:</i> Mostbröckli Serrano Schinken		
<i>vegi:</i> marinierte Champignons Pimientos de Padrón		

zum Dippen

Rheintaler Ribelmais Chips mit 4 verschiedenen Dips	50 g	16
Rauchpaprika-Dip Kräutersalsa Zitronenfrischkäse Jalapeno Mayo		

Marinierte eingelegte Champignons

mit Kräutern (vegan)	120 g	7.5
----------------------	-------	-----

Pimientos de Padrón

mini Peperoni aus Galicien mit Honig & Fleur de Sel (vegi)	140 g	10.5
--	-------	------

Gambas al ajillo mit Knoblibrot

Black Tiger Shrimps mit Knoblauch & Olivenöl	5 Stück	18
--	---------	----

Albóndigas

Hackfleischbällchen mit Tomatensalsa & Kräutern	5 Stück	15
---	---------	----

Dessert

Crema Catalana

Crème brûlée spanische Art		9.5
----------------------------	--	-----

Tagesdessert

7.5

GENIESSEN • PLAUDERN

Dienstag bis Freitag ab 18 Uhr

Samstag ab 11.30 Uhr

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.

•