

# GENUSS AM WERK



**En Guätä!**

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

# ZUM STARTEN

## **Apérokiste (Fleisch oder Vegi)**

St. Galler Klosterkäse | Sbrinz Möckli | Gewürznüsse | buntes Verdura |  
Manzanilla & Taggiasca Oliven | Zitronenaufstrich | Hausbrot

Fleisch: Mostbröckli | Serrano Schinken

Vegi: marinierte Champignons | mini Peperoni

*für 2 Personen 28*

*für 4 Personen 48*

## **GRÜNE GAZPACHO**

Yuzu | Minze | Skyr | Brotchip

9

## **BUNTER TOMATENSALAT**

Mango | Burrata | Balsamico | Gartenkresse

16

## **SALATSCHÜSSEL MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS**

Camembert | Erdnüsse | eingelegte Radiesli

Hausdressing

14

*als Fitnesssteller mit gebratenen Rindfleischwürfeln*

+13

## **HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM SCHWEIZER RIND**

geräucherte Mayo | eingelegte Zwiebel

Essiggurke | Ribelmais Chips | Hausbrot

klein 24

gross 38

# ZUM TEILEN

## **WERKSTATT HUMMUS** (vegan)

Granatapfel | Kräuteröl | Fladenbrot

12

## **RHEINTALER RIBELMAIS CHIPS** (vegan)

Mango-Ketchup | Kräutersalsa

8

## **MINI-PEPERONI AUS GALIZIEN** (vegan)

Ahornsirup | Fleur de Sel

10.5

## **GEBRATENE SHRIMPS** (5Stk.)

Knoblauchbrot | Tomate | Olivenöl

18

## **GERÄUCHERTER LACHS**

Zitronenmayo | Kräutersalsa | Kresse

16

## **SHORT RIB**

BBQ | Süsskartoffel | Röstzwiebel

21

# WERKSTATT KLASSIKER

## HAUPTGANG

### **SOUS VIDE FLANKSTEAK**

Kartoffelgratin | Pfefferrahmsauce | Spargel

42

### **YELLOW FIN TUNA (FOA)**

Sesammantel | Kimchireis | Dashimayo | Shimeji

36

### **GEBRATENE AUBERGINE**

Thymian | Mandel | Polenta | Feta | Granatapfel

29

### **FREGOLA SARDA**

Grüne Spargeln | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise

als Zwischengang 16

als Hauptgangportion 26

*mit gebratenen Rindfleischwürfeln*

+13

*Bei größeren Gruppen können die Hauptgänge in Gusseisenpfannen zum Teilen serviert werden.*

# ZUM ABSCHLUSS

## **SCHOGGI LAVA KÜCHLEIN**

Weisses Schoggimousse | Erdbeersorbet | Mandelcrunch

16

## **CHEESECAKE IM GLAS**

Limoncello | Crumble | Rote Minze

12

## **TIRAMISU ESPUMA(vegan)**

Kokos | Mango | Biskuit

12

## **KUGEL 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 Gasträum 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.