

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.