

## 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

DI. 14. MÄRZ – SA. 26. MÄRZ

## ZUM STARTEN

<b>Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings</b>	14
Bündner Bergkäse   eingelegte Zucchetti   Baumnüsse   Hausdressing als Fitnesssteller mit gebratenen Rindfleischwürfel	+12
•	
<b>Randen-Cremesuppe</b>	
mit Sauerrahm, Kresse & Zitronenthymian Öl	14
•	
<b>Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind</b>	24
mit Sauce Rouille, pochiertem Wachtelei, Randen-Zwiebeln & Hausbrot	

---

## Aus der PASTA Werkstatt

Kartoffelgnocchi mit Jersey Blue, Pinienkerne, Rucola & Olivencrunch	16
als Hauptgang Portion	26
mit gebratenen Rindfleischwürfel	+12

---

## HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

<b>«Veal and Herbs»</b>	
Kalbsinvoltni mit Kräutern & Jus	
dazu Rosmarinkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse & Kräuterpesto	Fleisch 42
•	
<b>«Orzotto»</b>	
mit konfierten Tomaten, Eiskristall Salat & Dörrfeigen	Vegi 32

---

## ZUM ABSCHLUSS

<b>würzig-käsig</b>	
«Werkstatt Fondue spezial» mit Vacherin Mont-d'Or & eingelegten Poire à Botzi	14
•	
<b>verführerisch süss</b>	
Weisser Schokoladenkuchen mit Ananassalat & Kokosglacé	13

# WERKSTATT MENU

## APPETITMACHER

Kaltes Apéroplättli & Überraschung aus der Küchen-Werkstatt

- 

## SCHÜSSELSALAT mit verschiedenen Toppings

Bündner Bergkäse | eingelegte Zucchetti | Baumnüsse | Hausdressing

- 

## HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

### «Veal and Herbs»

Kalbsinvoltni mit Kräutern & Jus

dazu Rosmarinkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse & Kräuterpesto

- 

### «Orzotto»

mit konfierten Tomaten, Eiskristall Salat & Dörrfeigen

## Appetitmacher & 2-GANG Fleisch **58** • Vegi **48**

jeder **ZUSÄTZLICHE** Gang (Vorspeise, Pasta, Käse, Dessert) **+12**

*Ihr seid noch hungrig?*

*Bei unserem MENU-HAUPTGANG dürft ihr gerne eine zweite Runde bestellen.*

---

## Unser Wein-Werker empfiehlt:

### Berry-Minz-Fizz

15

Cinzano Bianco | Limette | hausgemachte Beerenlimo | Minze

### Blanc de noir „Corbeau“

7.5

weiss gepresster Blauburgunder

Kümin Weinbau, Schwyz, Schweiz

### Moma Rubicone Rosso

8.2

Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

# WAS STECKT HINTER DER WERKSTATT KULISSE?

## Transparenz

Bei uns bleibt nix 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 dürft ihr 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.