

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

WERKSTATT-ZNACHT

GENUSS AM MARKTPLATZ
MI. 17. NOVEMBER – DI. 7. DEZEMBER 2021

ZUM STARTEN

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings

Gebratener Speck | pochierte Birne | Hüttenkäse | Kerne | Hausdressing 14
als Fitnesssteller mit Kalbfleischwürfel +10

•

Weissweinschaumsuppe

mit Rosmarinespuma & Brotchip 13

•

Aus der Pasta Werkstatt

Selbstgemachte Trüffel-Tagliolini
mit cremiger Buttersauce, Pinienkernen & schwarzem Herbsttrüffel Vegi 16
als Hauptgang Portion Vegi 26
+sautierte Kalbfleischwürfel +10

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinjus Fleisch 42
dazu Quarkspätzli & geröstetes Wintergemüse mit Thymian & Honig

•

Gebackene Randen-Klosterkäse Arancini mit Basilikumschaum
dazu Rahmwirz & geröstetes Wintergemüse mit Thymian & Honig Vegi 32

ZUM ABSCHLUSS

Käsig

Gebackener Brie mit Preiselbeeren, Kürbis Chutney & Baumnüssen 14

•

Süss

Knusprige Tartelette mit dunklem Schokoladenmousse 13
dazu Glühweinzwetschgen, Doppelrahmglacé & Lotuscrumble

WERKSTATT-MENU

Zweierlei Appetitmacher ZUM APÉRO Vegi 48 / Fleisch 58
inklusive Schüsselsalat & Hauptgangpfanne
jeder ZUSÄTZLICHE Gang +12

Ihr seid noch hungrig? Bei unseren Hauptgangpfannen dürft Ihr gerne eine zweite Runde bestellen.

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 Hauptgangpfannen 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.