

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. 6. – DI. 19. OKTOBER 2021

ZUM STARTEN

Schüsselsalat mit verschiedenen Toppings

Rohschinkenstreifen | Trauben | Winzerkäse | Baumnüsse | Hausdressing 14
als Fitnesssteller mit gebratenen Kalbfleischwürfel +10

•

Cremige Kürbissuppe

mit Orangenschaum, Kürbiskerncrunch & Kürbiskernöl 12

•

Aus der Pasta Werkstatt

Cremige Strozzapreti an Eierschwämmli sauce
mit gerösteten Pinienkernen, Kräutern & Parmesan Vegi 16
als Hauptgang Portion Vegi 26
+ gebratene Kalbfleischwürfel +10

HAUPTGANG direkt in der Gusseisenpfanne serviert

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Birneljus Fleisch 42
dazu Kürbisrisotto, buntes Herbstgemüse & blaue Kartoffelchips

•

Knusprig gebackener Scamorza mit Kräuterschaum Vegi 32
dazu Kürbisrisotto, glasiertes Herbstgemüse & blaue Kartoffelchips

ZUM ABSCHLUSS

Käsig

Gebackener Brie mit Preiselbeeren, Kürbis Chutney & Baumnüssen 14

•

Süß

Vermicelle – Törtchen mit weißem Schoggimousse & Meringue 13
dazu betrunkene Pfirsichschnitze im Amaretto Sud

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 Portionsgrößen 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. Unser gesamtes Wild stammt aus dem Vorarlberger Jagdgebiet, welches von „Wetter's Spezialitäten“ aus Appenzell verarbeitet wird.



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.