

Wy ^{iisi} Empfänglich

Wysswy

	Jg	cl	CHF
Petite Arvine Bonvin IGP Pays d'Oc	2016	10	9.-

L & C Barruol, Saint-Cosme

Trubesorte: Petite Arvine
Für ds Oug: glitzernds Blassgäub
Für d'Nase: delikat exotische Früchte-Note, Zitrusfrucht
Fürs Goume: Voumundig, chräftigi Zitrone- u Grapefriut-Arome,
mit agnähm liecht sauziger Note

Rotwy

Cuvée Rouge, Clos du Château	2015	10	8.50
-------------------------------------	------	----	------

AOC Wallis, Bonvin SA

Trubesorte: Merlot, Syrah, Pinot Noir Vielle Vigne
Für ds Oug: lüchtigs Dunkurot
Für d'Nase: dezänte Houz- u Vanille-Duft, liecht würzigi Note
Fürs Goume: guet strukturierti Gärbstoff,
saftig u riichhautig mit längem Abgang

Werkstatt der Sinne
3049 Säriswil | Tel. 031 829 33 73

Priis i CHF und incl. 7.7% MwSt

Mittags Charte



it

WERKSTATT DER SINNE

Mittags Menü

Blattsalat mit Cashewchärne
a üsem Huusdressing

&

Es gmischts Gschnätzlets are Piuzrahmsosse
serviert mit huusgmachte Nudle u glasierte Rüepli

19.-

Business Lunch

Rande-Orange-Salat mit Kressech
amene Honig-Olive-Dressing

&

Rindsplätzli «Esterhazy»
serviert mit Härdöpfustock u glasierts Wurzugmües

&

Yisch-Gaffee «Rössli»
veredlet mit Gaffee-Güx

44.50

Wenn Dir öich chöit Zyt näh zum Gniesse,
dörft Dir gärn ou i di grossi Charte luege.

Vorspiise

Tagessuppe

6.-

Blattsalatvariation

8.50

Nüsslersalat mit Ei, Späck u Brotchips

13.50

Zwöierlei vom Lachs

Rouchlachstartar | Graved Lachs

mit Fäderchöli | Granatöpfu | Pumpernickel | rote Ziebele

19.50

Hauptgäng

Rindsplätzli «Esterhazy»

serviert mit Härdöpfustock u glasierts Wurzugmües

34.-

Rindsfiletwürfeli- Stroganoff

mit bachnem Risotto

36.-

Poschierts Dorschfilet are Zitrone Hollandaise

serviert mit Pak Choi u Pilaw Reis

29.-

Risotto mit Bire | Blauem Wunder u Boumnüss

22.-