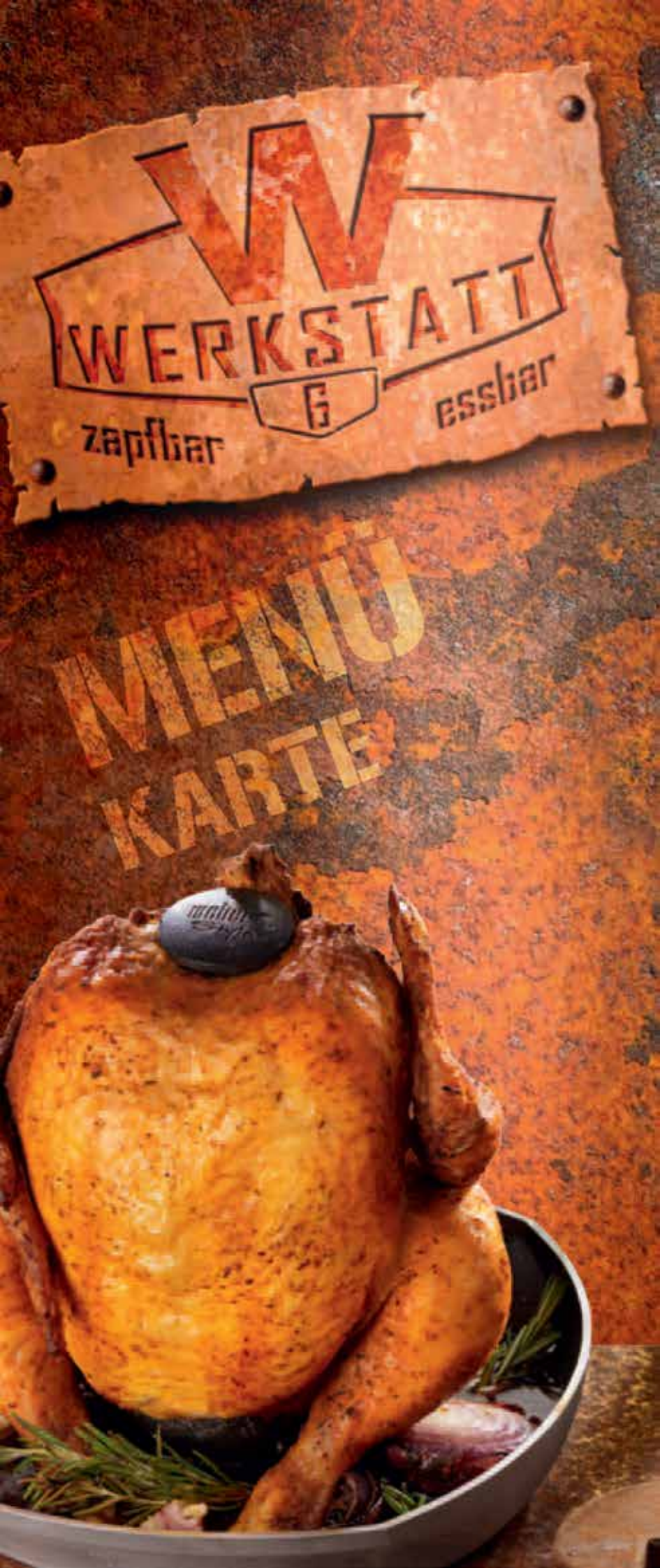
WERKSTATT
6
zapfbar
essbar
MENÜ
KARTE

WERK-STATT 6 HITS

FRÜH- UND SPÄTSCHICHT
Diese Gerichte gibt's ab 16.00/17.00 Uhr durchgehend bis 30 min vor Schichtende. DIE PREISE verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt/VAT
EUROS in Noten akzeptieren wir zum Kurs EUR:CHF = 1:1
Kursänderungen vorbehalten.

HERZLICH WILLKOMMEN

... zum wohl angenehmsten Schichtbetrieb, den man sich vorstellen kann. Hier bei uns, in der Werkstatt 6, zapfen wir mit Freude an der Bar, mixen Cocktails und werkeln mit Einsatz und Können in der Küche, damit Du bald wieder bei uns einstempeln kommst.

Mittags mit preiswerten und zünftigen Menüs zur Wahl, gibt es ab Fünf und sogar bis spät in die Nacht kleine Güggeli-Schleckereien von Kneuss und Paninis zum Naschen. Zudem wird jeden Abend in flinker Manier ein Nachtschicht-Menü hergerichtet.
Informiere Dich bei unseren freundlichen Handwerkern und Handwerkerinnen (es werden keine Anfahrts-Spesen verrechnet).

Hier, wo Überstunden endlich Spass machen, halten wir Dir die Werkstatt als Zapf- und Ess-Bar volle sechs Tage die Woche offen. An Sonn- und Feiertagen machen wir blau.

«Oh Schatz, ich muss noch kurz in die Werkstatt – es könnte heute Abend länger dauern ...» – dieser Satz kriegt bei uns eine neue Bedeutung. Wir freuen uns auf Dein Kommen.

Mit kulinarischen Grüssen.
Die Büezer vor Ort.

AUS DER WERKSTATT

ZUM APERO

DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR IMMER

Pouletflügel auf dem Raddeckel
frisch aus dem Backofen mit Haussauce, 6 Stk. ca. 340 g
17.50

Pouletflügeli auf dem Raddeckel
frisch aus dem Backofen mit Haussauce, 10 Stk.
13.–

Poulet-Satay-Spiessli
die Klassiker mit feiner Haussauce, 6 Stk. ca. 180 g
14.50

Poulet-Mignon-Spiessli auf dem Raddeckel
die saftigen Poulet-Filetspiessli servieren wir an drei Verschiedenen Marinaden mit Haussauce und Pommes frites, wähle Dir eine Marinade aus ca. 240 g (pro Portion)

- Zitronen-Pfeffer
- Hot Chilli
- Sweet Sour

die Einzelportion nach Wahl serviert auf dem Raddeckel
22.50 (pro Portion)

die Spiessli-Platte – serviert auf dem Raddeckel
20.– (pro Portion – servieren wir ab 2 Personen)

ZUR VORSPEISE

Hausgemachte Suppen
natürlich und täglich frisch
8.–

Tomaten-Mozzarella-Salat
fein angerichtet und ideal zum Start
10.50

Gemischter-Salat-Teller
je nach Saison ausgarniert
10.50

Blattsalat
frische grüne Salate an unserem Hausdressing
6.50

AUS DER WERKSTATT

Poulet-Curry-Salat
19.50

Saftiges Güggeli-Cordon-Bleu
mit Pommes frites und Gemüse, ca. 200 g
25.50

Pouletschenkel-Spiess
mit Pommes frites und Gemüse, ca. 200 g
24.50

Güggeli-Knebel «Büetzer»
auf dem Raddeckel mit Pommes frites und Haussauce, ca. 480 g
22.50

Güggeli-Knebel «Bürogummi»
auf dem Raddeckel mit Pommes frites und Haussauce, ca. 240 g
12.50

Schweinshals-Steak «Jack Daniel's»
mit der Bourbon-Whiskey-BBQ-Marinade, Pommes frites und Gemüse, 200 g
21.–

Rinds-Entrecôte «Jack Daniel's»
mit der Bourbon-Whiskey-BBQ-Marinade, Pommes frites und Gemüse, ca. 200 g
34.50

Güggeli «American-Style»
mit Pommes frites und Haussauce in der Aluschale serviert, ca. 500 g
32.50

Werkstatt Pouletschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse, ca. 160 g
22.50

DER BROILER

Das riesige Güggeli wiegt ca. 1.8 kg.
Den Broiler dürft Ihr ganz nach Werkstatt-Manier mit Pommes frites und unserer feiner Haussauce geniessen.

Er wird knusprig gebraten und nach Wunsch:
- mit Bier abgelöscht
- mit Whiskey flambiert
- Nature

63.– (für 2–3 Personen)

BEILAGEN

Pommes frites
klein, 150 g, **5.50**
gross, 300 g, **9.–**

Wedges / Wilde Kartoffeln
klein, 150 g, **6.–**
gross, 300 g, **10.50**

Bunte Gemüse-Schale
250 g, **12.–**

Andere Beilagen auf Anfrage

FRÜH- UND SPÄTSCHICHT
Diese Gerichte gibt's ab 16.00/17.00 Uhr durchgehend bis 30 min vor Schichtende. DIE PREISE verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt/VAT EUROS in Noten akzeptieren wir zum Kurs EUR:CHF = 1:1 Kursänderungen vorbehalten.

SUISSE GARANTIE

PANINIS
DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR IMMER NUR SOLANGE VORRAT

Panini Caprese
frisch und warm serviert mit Pesto,
Tomaten-Mozzarella und Zwiebeln
12.50

Panini Diabolo
frisch und warm serviert mit scharfer
Salami, Mozzarella, Zwiebeln und Chilli
14.50

Panini con Pollo
frisch und warm serviert mit Pouletschenkelsteak,
Haussauce und Peperoni
15.–

Panini con Crudo
frisch und warm serviert mit Rohschinken,
Käse und einer Knoblauch-Pesto-Sauce
16.50

Herkunftsdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Güggeli- und Schweinefleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus Argentinien.
Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Andere Speisen werden ausdrücklich im Text deklariert.

ARBEITS-SCHLUSS UND ARBEITS-SICHERHEIT

Ausstempeln kannst Du dich bei der Crew an der Bartheke. Die Arbeitskleidung ist in Eigenregie zu reinigen und wieder mitzunehmen. Für die Arbeits-Sicherheit vor Ort empfehlen wir ab 0,49 Promille ein Taxi, einen Fahrdienst oder die Öffentlichen Verkehrsmittel. «Wohl bekomm's» ...
... bis zum nächsten Schicht-Betrieb

SCHICHTPLAN

Für folgende Schichten sind wir zuständig:

MO – DO	11.30 – 14.00 / 17.00 – früher oder später
FR	11.30 – 14.00 / 16.00 – später
SA	mittags Pause / 17.00 – später
SO + FEIERTAGE	Ruhetage Ausser Gesellschaften auf Anfrage

RESERVIERUNG EMPFOHLEN

Für die vollständige Auslastung der verschiedenen Schichten empfiehlt es sich, frühzeitig einen Termin zu fixieren – ebenso für Einweihungen, Geburtstage und Richt-Feste.

Am besten Online-Reservierung via
info@werkstatt6.ch oder www.werkstatt6.ch

Man erreicht uns von Montag bis Samstag.
043 928 06 01

SUISSE GARANTIE

Die exzellente Qualität von allen Kneuss-Güggeli basiert auf der tierfreundlichen Aufzucht bei unseren Vertragspartnern auf Schweizer Bauernhöfen, der Einhaltung höchster Standards in der Stallhygiene und der Gesundheitskontrolle der Güggeli.