BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

15.–

HÜTTABUMS

Frangelico, Crème de Cacao, Orange, Limette

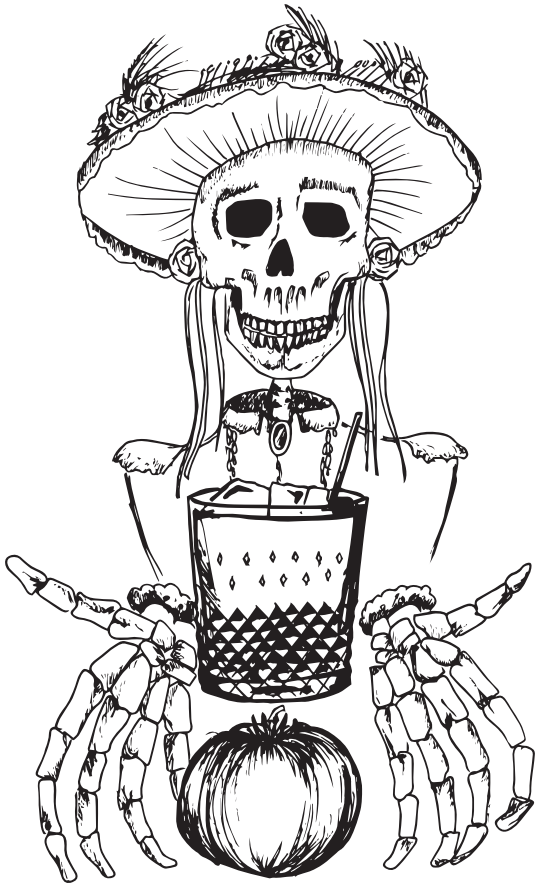
Entdeckt haben wir den Hüttabums an einem durchzechten Abend in einer SAC-Hütte irgendwo im Engadin. Die Rezeptur dieses herrlichen Gesöffs haben wir im Rausch leider vergessen, weshalb kurzerhand ein neuer Cocktail mit gleichem Namen hermusste. Entstanden ist daraus eine Sour-Adaption mit Frangelico als Basis und einer Wenigkeit Crème de Cacao.

17.–

BLOODY MARIA

Amores Mezcal Espadín, Tomatensaft, hausgemachtes Habañero-Bitter, Tabasco, Räuchersalz, Pfeffer, Worcestershire Sauce

Wer kennt ihn nicht, den Pick-Me-Up-Klassiker Bloody Mary, der mit seiner Herzhaftigkeit anscheinend auch den schlimmsten Kater vertreiben soll. Hier trifft der würzig-scharfe Tomaten-Drink auf die mexikanische Agaven-Spirituose Mezcal, welche dem Cocktail eine angenehm rauchige Tiefe verleiht.



14.–

ZARENSCHWIPS

Meukow Cognac, Zitrone, Zuckersirup, Angostura Bitter, Prosecco

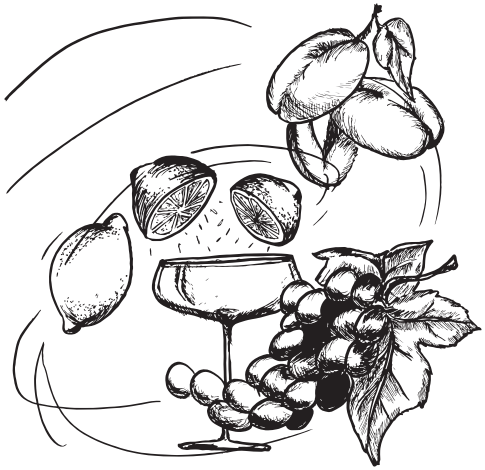
1850 entsandte Zar Alexander II. von Russland die Gebrüder Meukow nach Frankreich, um dem heimischen Adel einen steten Nachschub an Cognac zu sichern. Die Gebrüder liessen sich in Cognac nieder und gründeten kurzerhand ihre eigene Weinbrand-Destillerie. Angelehnt an den French-75-Cocktail ersetzt diese Kreation den Gin durch Meukow-Cognac, der Prosecco sorgt für die nötige Leichtigkeit.

16.–

CINNAMON DAIQUIRI

Butter-washed Appleton Signature Blend, Limette, Zimtsirup, Jerry Thomas Bitters

Der Daiquiri, ein simpler Sour mit Limettensaft, gehört wohl zu den Rum-Cocktail-Klassikern schlechthin. In dieser Variante verwandeln Zimtsirup und Nussbutter das sommerliche Karibikgetränk in eine wohlig-wärmendes, fast weihnachtlich anmutendes Trinkerlebnis. Die Nelken-Noten des Jerry Thomas Bitters runden das Ganze ab.



15.–

WINTI-LIMA-SOUR

Winterthurer Zwetschgenbrand, Pisco Demonio de los Andes, Limette, Zucker

Abgesehen von Absinthe ist der weltweite Stellenwert der Schweizer Spirituosenproduktion eher gering. Einzig Obstbrände werden in hiesigen Landen oft und gerne destilliert. Schade eigentlich, landet der Grossteil davon als Kafi Luz in irgendwelchen Pulverkaffees. Anlass für uns, mit dem Zwetschgenbrand aus dem Garten von Winterthurer Freunden einen erfrischend, leichten Sour zu kreieren.

15.–

OLD ETONIAN

Hayman's London Dry Gin, Kina L'Aero D'Or, Crème de Noyaux, Orangenbitters

Ein Gin-Klassiker aus der goldenen Ära der Barkultur. 1925 kreiert und benannt nach dem namhaften, elitär-aristokratischen Eton College, kann dieser Cocktail im weitesten Sinne zu den Martinis gezählt werden. Auch wenn er in dieser Rezeptur alles andere als dry ist.

21.–

PROFESSOR

J.M Rhum Agricole XO, Niepoort Porto Tawny, Carpano Antica Formula Vermouth, Angostura Bitter, Orangenbitter

Die Basis dieses in der Please Don't Tell Bar in New York entworfenen Cocktails bildet zehn Jahre in Eichenfässern gereifter Rum. Wer mit solch lange gereiften Spirituosen mischt, darf einen komplex-dichten Cocktail erwarten. Die süssen Traubennoten von Portwein und Vermouth sorgen für die nötige Eleganz. Nur für geübte Trinker.

14.–

MAÑANITA

Alipus San Juan Mezcal, Kaffee-infusierter Campari, Carpano Antica Formula Vermouth, hausgemachtes Habañero-Bitter

Inspiriert von einer Negroni-Adaption der Death & Co. Bar in New York servieren wir die Mañanita, also eigentlich das Morgengetränk, wohl eher zum Aperitif. Campari, den wir mit Espressobohnen infusieren, bringt die nötige Bitterkeit mit, das hausgemachte Habañero-Bitter sorgt für einen leichten Schärfekick, und der Mezcal liefert eine ganz sanfte Rauchnote. Cin cin

BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL *3 dl / 5 dl*	4.80 / 6.80
APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL *3 dl / 5 dl*	5.20 / 7.20
APPENZELLER KÖHLER BIER *33 cl, Amber*	6.–
APPENZELLER INDIAN PALE ALE *33 cl*	7.–
APPENZELLER WEIZENBIER *5 dl*	8.–
APPENZELLER SONNWENDLIG *33 cl, alkoholfrei*	6.–
MÖHL SAFT VOM FASS *5dl, Apfelwein trüb*	8.–
SAISONBIER	6.– BIS 9.–

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA *30 cl*	4.–
J. GASCO *20 cl, Aperitivo Bitter*	6.–
MICHEL SAFT *20 cl, Orange, Cranberry, Tomate*	5.–
AFRI COLA *20 cl*	5.–
RIVET MATE *33 cl*	6.–
CUCUMIS LAVENDEL *30 cl*	6.–
GAZOSA *35 cl, Limone, Bergamotte, Mirtillo, Grapefruit*	6.–
GENTS *20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon*	6.–
FEVER TREE *20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic*	6.–
HAUSGEMACHTER EISTEE *3 dl*	6.–
RHABARBERLIMONADE *3 dl*	6.–
ORGEAT SOUR *Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange*	8.50
THYMIAN SOUR *Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke*	8.50

WEIN

WEISSWEIN

TIBALDI DOCG *1 dl, Roero Arneis, Piemont 2017*	6.50
WIN WIN VON WINNING *1 dl, Riesling, Pfalz 2016*	7.–
GEORG SCHLEGEL *Flasche 7.5dl, Weissburgunder, Jenins 2018*	56.–

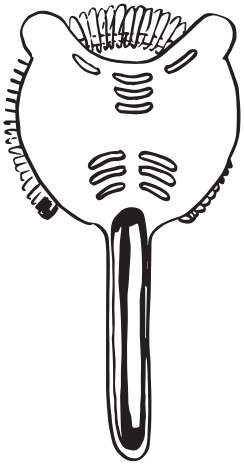
ROTWEIN

CASAMATTA BIBI GRAETZ *1 dl, Sangiovese, Toscana 2016*	7.–
EL VUELO ERMITA DEL CONDE *1 dl, Tempranillo / Merlot, Castilla y Leòn 2012*	7.50
GEORG SCHLEGEL *Flasche 7.5dl, Pinot Noir, Jenins 2017*	54.–

GESPRITZTER *süss / sauer*	7.–
PROSECCO DOC BELLA ROSA *1.5 dl*	9.50
SAKE BIJITO JUNMAI-SHU *1 dl*	7.50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	2.–
DOPPIO	4.–
CAPPUCCINO	4.–
TEE *Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Earl Grey*	4.20
CHAI LATTE	5.–



KIOSK

FRED ZIGIS	8.20
FRED ROLLTABAK	8.20
PAPIARLI	3.50
FILTER	3.50
KAUGUMMI	2.–

WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH

DIENSTAG – DONNERSTAG, 17 – 0 UHR,
FREITAG & SAMSTAG, 17 – 1 UHR,
SONNTAG, 17 – 22 UHR