

## **BARKARTE**

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.*

13.–

# NEGRONI TREDICI

*Bicken's London Dry Gin, Carpano Antica Formula  
Vermouth, Campari, Cynar 70*

Diese Negroni-Adaption ergänzt den Bitter-Likör-Anteil nebst Campari mit dem italienischen Artischocken-Likör Cynar. Bittersüß und doch erdig, vegetabil zeigt sich in diesem Aperitivo der Cynar, dessen 13 Botanicals diesem Drink seinen Namen leihen.

15.–

# PEPITA

*Cachaça Iguaçu, Limette, Rohrzucker,  
Gelbe Peperoni, Basilikum*

Eine Kombination, die überraschen kann:  
Die reifen Fruchtnoten des Cachaça harmo-  
nieren hervorragend mit der pfeffrigen Süsse  
der Peperoni. Der Basilikum gibt dem erfri-  
schenden Sommer-Drink den letzten Schliff.



16.–

## NAKED & FAMOUS

*Alipus San Juan Mezcal, Aperol,  
Chartreuse Jaune, Limette*

Erst kürzlich in der Death & Co. Bar in New York entworfen, gilt dieser Cocktail als Verwandter des Klassikers Last Word. Vorsichtig balanciert dieser Cocktail die erdige Rauchigkeit des Mezcal mit der Fruchtigkeit des Aperols, was den Drink komplex macht, ohne dessen Süffigkeit zu schmälern.

13.–

## NEGRON

*Santiago de Cuba Carta Blanca Rum, Limette,  
Honig, Thai-Basilikum*

Auch wenn der Name es vermuten liesse, ist der Negron keineswegs der grosse Bruder des Negronis. Vielmehr ist er – so geht zumindest die Legende – ein Getränk, das in spirituellen Zeremonien der kubanischen Santeria-Religion getrunken wird. Mit der leichten Würze des Thai-Basilikums und einer angenehmen Honigsüsse macht er einem Mojito locker Konkurrenz.

23.–

# ZOMBIE

*El Dorado Demerara Rum 12 Y, Smith & Cross Navy Strength Rum, Santiago de Cuba Carta Blanca Rum, Bonpland Falernum, Luxardo Maraschino, Absinthe, Angostura Bitter, Ananas, Grapefruit, Limette, Grenadine*

Dieser Tiki-Klassiker weiss seinen extrem hohen Alkoholgehalt gekonnt hinter seiner sanften Fruchtigkeit zu verstecken. Don the Beachcomber, der Erfinder dieses Getränks, limitierte den Zombie strikte auf zwei pro Gast, um zu verhindern, dass seine Gäste zu wandelnden Toten werden. Beim Alkoholgehalt, den drei verschiedene Rums, Rum-Likör, Kirschen-Likör und ein paar Tropfen Absinth mit sich bringen, scheint das einleuchtend.



17.–

## BANANA CALLING

*Bicken's London Dry Gin, Crème de Banane, Lustau Manzanilla Papirusa 7Y Sherry, Zitrone, Rohrzucker*

Auf den ersten Blick ist der Banana Calling ein ganz simpler Bananen-Cocktail, getragen von der ganzen glorreichen Fruchtsüsse des Bananen-Likörs aus dem Berner Seeland. Doch der Manzanilla Sherry rundet den Drink mit seiner Trockenheit, Säure und sogar Anklängen einer Salznote sanft ab und macht ihn ungleich komplexer.

10.–

## BICICLETTA

*Campari, Tibaldi Roero Arneis, Soda*

Die Bicicletta vereint zwei von Italiens Lieblings-Aperitif-Getränken: Campari und Weisswein, bei uns trockener Arneis aus dem Piemont. Bittersüss und nicht allzu stark. Am besten trinken, wenn die Sonne noch am Himmel steht und danach leicht schwankend mit dem Velo nach Hause fahren.

14. –

## BEETROOT SHOCK

*Bicken's London Dry Gin, Rande, Cynar 70, Zitrone, Zucker, The Seventh Sense Rosemary Bitter, Aquafaba*



Getragen wird dieser Gin-Cocktail von der reichen Süsse und Erdigkeit der Rande, die dem Drink auch eine charakteristisch-knallige Farbe verleiht. Die Artischocken-Note des Cynars und der Rosmarin sorgen mit ihrer leichten Bitternote für die nötige Komplexität.

# BIER & APFELWEIN

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

# ALKOHOLFREI

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



# WEIN

## WEISSWEIN

**TIBALDI DOCG** 6.50

*1 dl, Roero Arneis, Piemont 2017*

**WIN WIN VON WINNING** 7.–

*1 dl, Riesling, Pfalz 2016*

**GEORG SCHLEGEL** 56.–

*Flasche 7.5dl, Weissburgunder, Jenins 2018*

## ROTWEIN

**CASAMATTA BIBI GRAETZ** 7.–

*1 dl, Sangiovese, Toscana 2016*

**EL VUELO ERMITA DEL CONDE** 7.50

*1 dl, Tempranillo/Merlot, Castilla y Leòn 2012*

**GEORG SCHLEGEL** 54.–

*Flasche 7.5dl, Pinot Noir, Jenins 2017*

**GESPRITZTER** 7.–

*süss / sauer*

**PROSECCO DOC BELLA ROSA** 9.50

*1.5 dl*

**CHAMPAGNE FLUTEAU EXTRA BRUT** 89.–

*Flasche 7.5dl, Pinot Noir/Chardonnay*

# KAFFEE & TEE

**ESPRESSO** 2.–

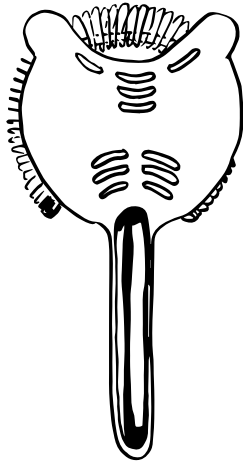
**DOPPIO** 4.–

**CAPPUCCINO** 4.–

**TEE** 4.20

*Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Earl Grey*

**CHAI LATTE** 5.–



# KIOSK

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



UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR  
MAIL@[WERKSTATTCHUR.CH](mailto:WERKSTATTCHUR.CH)

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