

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

17.–

DIE QUITTUNG

*Bicken's London Dry Gin, Ferdinand's Saar
Quince Gin, Zitrone, Zucker, Soda*

Dieser Quittenfizz ist fruchtig und leicht, ohne die wachholdrigen Noten des Gins zu vergessen. Hergestellt wird der Quitten-Likör von Ferdinand's Saar auf Gin-Basis, vermischt mit einer Rieslingsinfusion und Birnenquitten, die gleich neben der Destillerie wachsen.

17.–

SAZERAC

*Rittenhouse Rye Whiskey, Wild Turkey
Bourbon, Meukow Cognac, Zucker,
Peychaud's Bitters, Mansinthe*

Soll man seinen Sazerac nun mit Rye oder mit Cognac bestellen? Daran scheiden sich schon seit Ende des 19. Jahrhunderts, als dieser Drink in den USA erfunden wurde, die Geister. Wir finden: Warum nicht beides? In unserer modernen Adaption trifft Roggenwhiskey aus Pennsylvania auf Bourbon aus Kentucky und französischen Cognac.



15.–

AWAITING DUSK

*Espolòn Tequila Blanco, Aperol, Gran Classico,
Limette, Agavensirup*

Diese Sour-Adaption kombiniert die vielseitigen Zitrusnoten von Aperol und Gran Classico mit weißem Tequila aus dem Hause Espolòn. Für Fans von Margaritas, die mal was Neues ausprobieren wollen.

16.–

EAST INDIA NEGRONI

*Santiago de Cuba Ron Carta Blanca, Appleton
Signature Blend Rum, El Dorado 12Y Rum,
Lustau East India Sherry, Campari*

Diese Negroni-Adaption beinhaltet East India Sherry, ein fortifizierter Wein, der in einer speziell warmen und feuchten Bodega ausgebaut wurde, um die klimatischen Verhältnisse auf einer Schiffsfahrt im 18. Jahrhundert zu imitieren. Der so entstandene Sherry lässt sich mit seinen Noten von braunem Zucker und Karamell hervorragend mit Rum mischen. Mit Campari wird der Cocktail zum Negroni-Erlebnis.



16.–

ALASKA

*Bicken's London Dry Gin, Chartreuse Jaune,
Orangenbitters*

Als Verwandter von Martini und Martinez gehört der Alaska zu den absoluten Cocktail-Klassikern des beginnenden 20. Jahrhunderts. Die kühle Eleganz des Dry Gins trifft auf die intensiv kräutrigen Noten des Chartreuse, was einen potent alkoholischen und doch sanften Cocktail ergibt.

15.–

GHOST OF THE FOREST

*Skinos Mastiha, Waldmeister PSM, Zitrone,
Jasmin, Pfefferminze, Aquafaba*

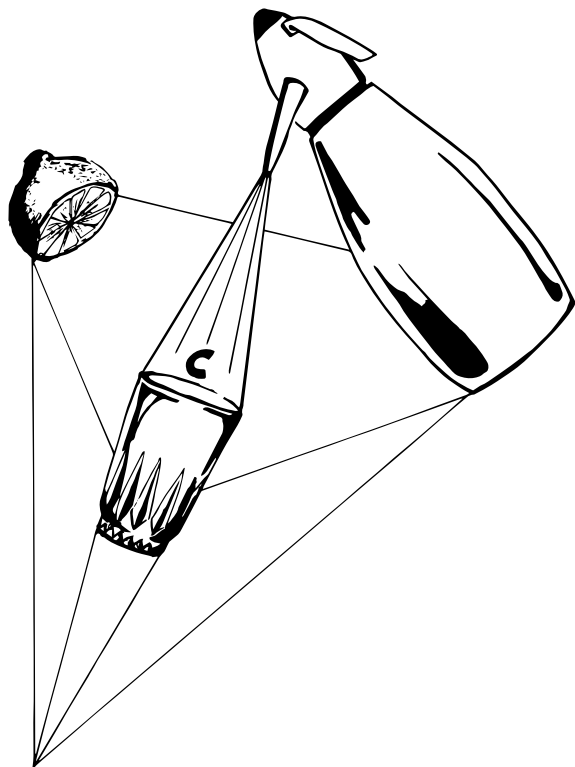
Die erdig-vegetabilen Noten des griechischen Likörs Skinos harmonieren wunderbar mit der kräutrigen Süsse des Waldmeisters der Preussischen Spirituosen Manufaktur. Jasmin-sirup und Pfefferminze runden das Erlebnis ab. Süffig und doch wohl strukturiert, erweckt dieser Cocktail Erinnerungen an einen herbstlichen Waldspaziergang.

13.–

ARANCIA SPRITZ

*Matter Vermouth Rosso, Pierre Ferrand Dry Curaçao,
Angostura, Prosecco, Soda*

Bei diesem Spritz ist der Name Programm. Der trockene Orangenlikör des französischen Cognac-Produzenten Pierre Ferrand wird mit rotem Vermouth vermennt und mit Prosecco aufgespritzt.



11.-

CYNAR SODA

Cynar 70, Zitrone, Soda

Gerne wird der italienische Artischockenlikör sowohl als Aperitif als auch als Digestif getrunken. Vermischt man den Cynar aber mit Zitronensaft und Soda, entsteht ein sanft bitteres, fast limonadenartiges Getränk. Am besten wohl auf einer italienischen Piazza zum Sonnenuntergang getrunken. Oder alternativ bei uns im Höfli.

BIER & APFELWEIN

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

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA <i>30 cl</i>	4.–
MICHEL SAFT <i>20 cl, Orange, Cranberry, Tomate</i>	5.–
AFRI COLA <i>20 cl</i>	5.–
GAZOSA <i>35 cl, Bergamotte, Mirtillo, Grapefruit</i>	6.–
HAUSGEMACHTER EISTEE <i>3 dl</i>	6.–
RIVET MATE <i>33 cl</i>	6.–
CUCUMIS LAVENDEL <i>30 cl</i>	6.–
WOSTOK ROSMARIN BIRNE <i>3 dl</i>	6.–
J. GASCO <i>20 cl, Aperitivo Bitter</i>	6.–
GENTS <i>20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	6.–
FEVER TREE <i>20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic</i>	6.–
ADAM & UVA <i>33 cl, Rote Traubenschorle</i>	7.–
ORGEAT SOUR <i>Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange</i>	8.50
THYMIAN SOUR <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.–

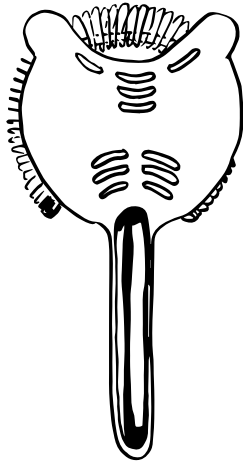
DOPPIO 4.–

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.-

WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH

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