

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

11.–

NEGRONI SBAGLIATO

*Campari, Carpano Antica
Formula Vermouth, Prosecco*

Die prickelnde Variante des so beliebten Aperitifs Negroni. Entstanden ist sie in der Bar Basso in Mailand, einer der besten Bars der Stadt. Angeblich hat dort ein Kellner beim Mixen eines Negronis anstatt der Gin-Flasche eine Prosecco-Flasche erwischt. Geboren war der heutige Signature-Drink der Bar Basso.

15.50

AMORES PERROS

*Mezcal Amores Joven, Kina l'Aero d'Or,
Matter Vermouth Dry*

Ist er eine Martini-Adaption? Oder doch eher ein White Agavoni? Der Amores Perros weiss das selber nicht so genau. Auf jeden Fall ist er tiefgründig und vielschichtig wie ein Ñarritu-Streifen. Und mit ein, zwei davon lassen sich deine üblen Liebesgeschichten, deine Amores Perros, sicher gut vergessen.



12.–

IGNAZ

*Ingwerer, Holunderblütensirup, Limette,
Pfefferminze, Prosecco*

Wer kennt ihn schon nicht, den Hugo? Obwohl erst 2005 im Südtirol erstmals kreiert, ist der Hugo aus keiner Bar im deutschsprachigen Raum mehr wegzudenken. Verfeinert man den Schaumwein-Cocktail noch mit Ingwerer, einem in kleiner Produktion in Bern hergestellten Ingwerlikör, wird daraus der Ignaz.

16.–

BLACK PEARL

Espolòn Blanco Tequila, Espresso, Crème de Cacao

Beim Essen wie beim Trinken gilt: Was auf den gleichen Böden wächst, schmeckt auch gut zusammen. Und auch wenn unser Kaffee aus Modica in Italien ist, und nicht aus Mexiko, ergibt sich aus der Kombination aus Tequila, Kaffee und Kakaolikör ein herrlicher After-Dinner-Cocktail. Nach einem Rezept unserer Freunde aus dem Club Bonsoir.

15.–

BRAULIO EISTEE

*Braulio, Hayman's London Dry Gin, Limette,
Zucker, Gurke, Pfefferminze, Soda*

Wer beim Braulio nur an Shotrunden und Skihüttenzauber denkt, liegt gehörig daneben. Denn mit Limettensaft, Pfefferminze und Gurke wird aus dem doch eher bitteren Amaro aus dem Veltlin ein Getränk, dass in seiner Süsse und Frische an einen Eistee erinnert.



15.–

ITALIA LIBERA

*Chairman's Reserve Rum**, *Gazosa Chinotto*

Cuba Libre war gestern. Mann und Frau von Welt trinken heute Italia Libera. Dunkler Rum, bei uns aus St. Lucia, und das Chinotto-Gazosa aus Grono ergeben einen frischen Longdrink, der auch bequem direkt aus der Flasche getrunken wird.

13.–

HORSE'S NECK

Wild Turkey 81 Bourbon, *Gents Ginger Ale*,
Angostura Bitter

Dieser Cocktail datiert zurück in die 1890er-Jahre und wurde ursprünglich ohne Alkohol serviert. Damals bestand der Drink nur aus Eis, Ginger Ale und einer langen, schmalen Zitronenzeste, die, einem Pferdekopf ähnelnd, über den Rand des Glases gehängt wurde – daher der Name. Heute bietet sich die alkoholische Variante mit Bourbon eher an.

* Alternativ auch mit Bacardi für 13.–

14.-

FRENCH SEVENTY-THYME

Gin Mare, Zitrone, Thymiansirup, Prosecco

Hier wird ein Schaumweincocktail-Klassiker neugedacht. Aus dem trocken-säuerlichen French 75 wird mit Thymiansirup ein frühlingshaft leichter Aperitif. It's French Seventy-Time for French Seventy-Thyme!



BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL <i>3 dl / 5 dl</i>	4.80 / 6.80
APPENZELLER KÖHLER BIER <i>33 cl</i>	6.–
APPENZELLER INDIAN PALE ALE <i>33 cl</i>	7.–
APPENZELLER WEIZENBIER <i>5 dl</i>	8.–
APPENZELLER SONNWENDLIG <i>33 cl, alkoholfrei</i>	6.–
APPENZELLER BSCHORLE <i>33 cl, alkoholfrei</i>	6.–
MÖHL SAFT VOM FASS <i>5dl, Apfelwein trüb</i>	8.–

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA <i>30 cl</i>	4.–
ELMER CITRO <i>30 cl</i>	4.50
MICHEL SAFT <i>20 cl, Orange, Cranberry, Tomate</i>	5.–
AFRI COLA <i>20 cl</i>	5.–
CLUB MATE <i>33 cl</i>	6.–
GAZOSA <i>35 cl, Limone, Grapefruit, Bergamotte, Mirtillo, Chinotto</i>	6.–
GENTS <i>20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Brew</i>	6.–
FEVER TREE <i>20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic</i>	6.–
HAUSGEMACHTER EISTEE <i>3 dl</i>	6.–

WEIN

RIOJA BLANCO LUIS ALEGRE <i>1 dl</i>	6.–
OJO DE AGUA TORRONTES <i>1 dl</i>	6.50
OJO DE AGUA MALBEC <i>1 dl</i>	6.50
BARAHONDA BARRICA <i>1 dl</i>	7.–
GESPRITZTER <i>süß / sauer</i>	7.–
PROSECCO DOC BELLA ROSA <i>1.5 dl</i>	9.50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	4.30
DOPPIO	6.–
CAPPUCCINO	4.80
TEE <i>Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Qimen Haoya</i>	4.20
EISKAFFEE	5.80
CHAI LATTE	5.–
KAFI TONIC	8.50
CARAJILLO	8.50

ESSEN

PORTION OLIVEN	5.50
PUSCHLAVER SUPER TONY BERGKÄSE	6.50
PUSCHLAVER SALAMETTI	7.50

KIOSK

WERKSTATT STOFFBEUTEL	10.–
ZIGIS	8.20
ROLLTABAK	8.20
PAPIARLI	3.50
FILTER	3.50
FEUERZEUG	2.–
KAUGUMMI	2.–



UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR

MAIL@WERKSTATTCHUR.CH