

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

11.–

CHAMPAGNE COCKTAIL

Prosecco, Angostura Bitter, Zucker

Ein ganz simpler Cocktail, bei dem ein Zuckerwürfel mit Angostura Bitter getränkt und mit Schaumwein übergossen wird. Der Zuckerwürfel löst sich nun langsam auf und gibt so sein bittersüßes Aroma an den Schaumwein ab.

14.—

TOKYO LIMA SOUR

*Sake Bijito Junmai-Shu, Pisco Demonio de los Andes,
Limette, Zucker, Peychaud's Bitter*

Die Kombination aus japanischem Reiswein und peruanischem Weinbrand ergibt einen leichten und trockenen Drink, der gut als Aperitif genossen werden kann.



15.–

PISCO SOUR

*Pisco Demonio de los Andes, Limette, Zucker,
Angostura Bitter*

Die Basis dieses 1920 in Lima erfundenen Cocktails bildet der Pisco, ein peruanischer Weinbrand. Peru und Chile beanspruchen den Drink beide als ihr Nationalgetränk, wobei sich peruanischer und chilenischer Pisco in Geschmack und Herstellung leicht unterscheiden. Wir kredenzen die peruanische Version.

13.–

MEXICAN MULE

Espolon Tequila Reposado, Gents Ginger Brew

Der lateinamerikanische Cousin des Moscow Mules ersetzt den Wodka mit fassgereiftem Tequila. Das Schweizer Ginger Beer von Gents sorgt für den nötigen Pfiff.

17.–

MAI TAI

*Bacardi Carta Blanca, Appleton Estate Rum 12Y,
Orgeat, Limette, Cointreau*

„Mai tai roa ae“ – „nicht von dieser Welt!“ soll der erste Gast gesagt haben, dem 1944 auf Tahiti dieser Drink vorgesetzt wurde. Doch Mai Tai ist nicht gleich Mai Tai; für den Tiki-Klassiker gibt es unzählige Rezepte, manche noch mit Fruchtsäften, Bitters oder Falernum. Wir halten uns an die simple Grundformel von dunklem und hellem Rum, Orgeat, Orangenlikör und Limettensaft.



11.–

NEGRONI TONIC

*Campari, Carpano Antica Formula Vermouth,
Gents Tonic Water*

Eine prickelnde Variante des so beliebten italienischen Aperitifs Negroni. Der Dry Gin wird in dieser Variation mit Tonic Water ersetzt, was den Drink deutlich leichter macht. Das Tonic Water fügt sich mit seiner Bitternote wunderbar ins Geschmacksprofil eines Negronis ein.

15.50

CORPSE REVIVER

#2

*Hayman's London Dry Gin, Cointreau,
Kina l'Aero d'Or, Zitrone, Absinthe*

Der Corpse Reviver #2 ist ein klassischer Pick-Me-Up-Drink, ein Cocktail also, der den Kater vom Vorabend vertreiben soll. So notiert auch das 1930 erschienene Savoy Cocktailbuch: „To be taken before 11a.m., or whenever steam and energy are needed. Four of these taken in swift succession will quickly unrevive the corpse again.“ Wir meinen, vier aufs Mal sind ein bisschen viel, dafür lässt er sich auch ohne Kater gut trinken.

15.–

TI PUNCH

Rhum Agricole Blanc J.M 50%, Limette, Zucker

(Pe)tit Punch, der kleine Punsch also, hat seinen Ursprung auf den französischen Karibikinseln Guadeloupe und Martinique und wird meist vor dem Essen getrunken. Da Rhum Agricole aus Zuckerrohrsaft und nicht wie andere Rumsorten aus Melasse gewonnen wird, ist der Ti Punch geschmacklich wohl auch näher an einem Caipirinha, als an einem Daiquiri.



BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL 4.80 / 6.80
3 dl / 5 dl

APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL 5.20 / 7.20
3 dl / 5 dl

APPENZELLER KÖHLER BIER 6.–
33 cl

APPENZELLER INDIAN PALE ALE 7.–
33 cl

APPENZELLER WEIZENBIER 8.–
5 dl

APPENZELLER SONNWENDLIG 6.–
33 cl, alkoholfrei

MÖHL SAFT VOM FASS 8.–
5dl, Apfelwein trüb

SAISONBIER 6.– bis 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
SAKE BIJITO JUNMAI-SHU <i>1 dl</i>	7.50
RIESLING VERMOUTH <i>5 cl / 1 dl, Ferdinand's Saar</i>	8.20 / 16.–

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 4.30

DOPPIO 6.–

CAPPUCCINO 4.80

TEE 4.20

*Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai,
Sencha Yamato, Qimen Haoya*

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
HUMMUS	7.-

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

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