

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



15.–

TOMMY'S MARGARITA

Espolòn Tequila Reposado, Limette, Agavensirup

Dieser Sour ersetzt den sonst in der Margarita üblichen Orangenlikör durch Agavensirup – eine naheliegende Kombination mit dem Agavenbrand Tequila. Der Tommy's Margarita ist dadurch wesentlich süffiger und balanciert gekonnt Herbe, Süsse und die Erdigkeit des Tequilas.

17.–

NEW YORK SOUR

Wild Turkey Rye, Zitrone, Zucker, Barahonda Barrica

Eine Variante des Whiskey Sour, die durch die Beigabe trockenen Rotweins eine angenehme Tiefe erhält. Zunächst als Continental Sour bekannt, bürgerte sich ab 1900 der Name New York Sour ein, obwohl er, so vermutet man, in Chicago das Licht der Welt erblickte.



14. –

KINGSTON NEGRONI

*Appleton Signature Blend Jamaica Rum,
Campari, Carpano Antica Formula Vermouth*

Diese Negroni-Adaption führt uns geschmacklich in die Karibik, denn anstatt trockenem Gin, enthält der Kingston Negroni jamaikanischen, vier Jahre gereiften Rum. Der Aperitifklassiker gerät durch die Zugabe des fruchtigen und leicht süsslichen Rums etwas weniger bitter.

15.–

BÉNÉDICTINE TONIC

*Bénédictine DOM Liqueur, Hayman's
London Dry Gin, Gents Tonic Water*

Aus 27 verschiedenen Kräutern wird Bénédictine nach einem alten Klosterrezept in der Normandie gebraut. Bei diesem Longdrink ist der Gin nachwievor die Hauptzutat, wird aber durch die würzige Süsse des Bénédictine aufgepeppt.

14.–

COGNAC OLD FASHIONED

*Meukow Cognac, Proseccosirup,
Angostura Bitter, Orangen Bitter*

Old Fashioneds gelten als älteste Unterart der Cocktails, bestehen sie doch ganz simpel nur aus Grundspirituose, Zucker und Bitters. In dieser modernen Variation spielt Cognac die Hauptrolle. Der französische Weinbrand wird mit hausgemachtem Proseccosirup abgeschmeckt. Alles andere als altmodisch!



16.–

DERBY COCKTAIL

Wild Turkey Bourbon, Carpano Antica Formula Vermouth, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette

Derby scheint ein beliebter Name für Cocktails zu sein, findet man doch unzählige Rezepte mit einer Fülle unterschiedlicher Zutaten. Wir halten uns an die Version aus Trader Vic's Bar Guide, die uns mit ihrer fruchtigen Ausgewogenheit überzeugt hat.

15.–

PIMM'S SOUR

Pimm's No. 1, Zitrone, Zucker, Peychaud's Bitter

Pimm's No. 1 ist ein leicht bitterer, kräutrig-würziger Likör auf Gin-Basis, den man vor allem als Pimm's No. 1 Cup mit Limonade oder Ginger Ale vermixt. Doch auch als Sour bietet sich der britische Nationallikör an und steht dem Cup an Süffigkeit in nichts nach.

17.–

LA PERA MEXICANA

*Mezcal Amores Espadin Joven,
Chartreuse Jaune, Limette, Birnel*

Eine gewagte Kombination, die vier grundverschiedene Zutaten zu einem harmonischen Ganzen zusammenbringt. Der mexikanische Agavenbrand Mezcal mit seinen Rauchnoten wird mit der Süsse des konzentrierten Birnensafts sowie der pfeffrigen Schärfe des Chartreuse abgerundet.



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</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.–
J. GASCO <i>20 cl, Aperitivo Bitter</i>	6.–
MICHEL SAFT <i>20 cl, Orange, Cranberry, Tomate</i>	5.–
AFRI COLA <i>20 cl</i>	5.–
CLUB MATE <i>33 cl</i>	6.–
CUCUMIS LAVENDEL <i>30 cl</i>	6.–
GAZOSA <i>35 cl, Limone, Bergamotte, Mirtillo, Arancia Amara</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.–
RHABARBERLIMONADE <i>3 dl</i>	6.–
ORGEAT SOUR <i>Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange</i>	8.50
THYMIAN SOUR <i>Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke</i>	8.50

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

KAFFEE & TEE

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

ESSEN

PORTION OLIVEN	5.50
PUSCHLAVER SUPER TONY BERGKÄSE	6.50
PUSCHLAVER SALAMETTI	7.50
HUMMUS	7.–

KIOSK

FRED ZIGIS	8.20
FRED OUÏD CBD	34.50
FRED ROLLTABAK	8.20
PAPIARLI	3.50
FILTER	3.50
KAUGUMMI	2.-
FROM KID EMAILLE-TASSE	10.-

WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR

MAIL@WERKSTATTCHUR.CH

DIENSTAG – DONNERSTAG, 17 – 0 UHR,

FREITAG & SAMSTAG, 17 – 1 UHR,

SONNTAG, 17 – 22 UHR