

GETRÄNKEKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer



13.–

SEA BREEZE NEGRONI

*Hayman's London Dry Gin, Campari, Lillet Blanc,
Grapefruit, Salz*

Eine Variation des italienischen Aperitifklassikers, die den roten Wermut mit Lillet Blanc ersetzt. Der leichte französische Traubenlikör bringt eine angenehme Frische, Meersalz und Grapefruit ergänzen das Ganze.

IM KRUG FÜR 4 PERSONEN: 39.–

IM GLAS: 13.–

PIMM'S No. 1 CUP

Pimm's No. 1, Früchte der Saison, Elmer Citro

1823 eröffnete James Pimm in London seine Pimm's Oyster Bar und servierte dort ausser Austern auch seinen hausgemachten Gin-Likör, welcher der Verdauung dienen sollte. Heute ist der Pimm's No. 1 Cup Englands inoffizielles Sommergetränk. Wir servieren ihn, wie in England üblich, mit Zitronenlimonade anstatt Ginger Ale.



12.–

APEROL SOUR

Aperol, Zitrone, Orange

Ein beliebter Sour mit dem italienischen Rhabarber-Bitter Aperol. Durch seinen geringen Alkoholgehalt und seine leichte Bitternote ist er ein idealer Sommererfrischer. Kann mit Soda zu einem Aperol Fizz ergänzt werden.

18.–

OLD CUBAN

*Appleton Estate 12 Y. Rum, Limette, Zucker,
Pfefferminze, Prosecco*

Von den Zutaten her kommt der Old Cuban einem Mojito schon ziemlich nahe, doch der Prosecco und das Angostura Bitter geben dem erst 2002 entworfenen Cocktail das gewisse Etwas. Die Verbindung von Rum und Schaumwein macht den Drink auch im Alkoholgehalt ziemlich potent.

15.–

ABSINTH SIACH

*Kallnacher Absinth, Partisan Wodka,
Gurke, Limette, Zucker*

Seit 2005 ist der Verkauf und die Herstellung von Absinth in der Schweiz wieder gestattet. Grund genug, damit auch wieder zu Mixen. Im Prinzip ist der Absinth Siach ein Absinth Sour, der aber durch das Beifügen eines etwas leichteren Wodkas und durch die Frische der Gurke etwas abgeschwächt wird.



15.–

BATIDA DE MARACUJA

Cachaça 51, Limette, Zucker, Passionsfrucht

Ein Verwandter des Caipirinhas, der das brasilianische Nationalgetränk um die frische Passionsfrucht ergänzt.

15.–

DARK & STORMY

*Gosling's Black Seal Rum,
Fever Tree Ginger Beer, Limette*

Einer der wenigen Cocktails, der als Marke eingetragen ist. Ein Dark & Stormy darf dem Gesetz nach nur aus Gosling's Black Seal Rum und Ginger Beer bestehen. Der erfrischende Cocktail ist zudem das Nationalgetränk der Bermudas.

14.–

EL DIABLO

*Espolon Blanco Tequila, Crème de Cassis,
Limette, Ginger Ale*

Tequila kann mehr, als nur im Margarita genossen oder im Shotglas weggehauen zu werden. Dieser Tiki-Klassiker aus den 40er-Jahren verbindet fruchtige und würzige Aromen. Kann alternativ auch mit Ginger Beer serviert werden.



BIER

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.–

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA <i>30 cl</i>	4.–
ELMER CITRO <i>30 cl</i>	4.50
MICHEL SAFT <i>20 cl</i>	5.–
AFRI COLA <i>20 cl</i>	5.–
CLUB MATE <i>33 cl</i>	6.–
GAZOSA <i>35 cl, Limone, Arancia Amara, Bergamotte, Mirtillo</i>	6.–
GENTS <i>20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer</i>	6.–
FEVER TREE <i>20 cl, Ginger Beer, Tonic Water</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
HECHT & BANNIER ROSÉ <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

CAPPUCCINO 4.80

TEE 4.20

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

EISKAFFEE 5.80

KAFI TONIC 8.50

CARAJILLO 8.50

ESSEN

PORTION OLIVEN	5.50
PUSCHLAVER SUPER TONY BERGKÄSE	6.50
PUSCHLAVER SALAMETTI	7.50

KIOSK

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



UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH