

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

18.–

MAYAHUEL

*Espolòn Tequila Reposado, Limette,
Agavensirup, hausgemachtes Habanero-Bitter,
Passionsfrucht-Espuma*

Die aztekische Göttin der Agave –
Mayahuel – gibt dieser Margarita-Adaption
ihren Namen. Die rassige Schärfe der
Habaneros wird von der cremigen Süsse des
Maracuja-Espumas angenehm gekontert. Der
Agavenbrand Tequila bildet das Grundgerüst
des Cocktails.

11.-

GISELLE SPRITZ

Giselle Aperitif, Prosecco

Giselle ist ein erfrischender Aperitif aus Schweizer Produktion. Quitten, Limetten und Ingwer geben dem Likör seine fruchtig-herbe Note, ideal also, um mit Prosecco genossen zu werden.



17.–

HEMINGWAY DAIQUIRI

*J.M Rhum Agricole Blanc Rum, Limette,
Luxardo Maraschino, Grapefruit*

Als Ernest Hemingway in Kuba wohnte und den berühmten Daiquiri der Floridita probierte, war sein Fazit: «That's good but I prefer it without sugar and double rum.» Der Hemingway Daiquiri war geboren. Später wurde die Rezeptur noch um ein wenig Grapefruitsaft ergänzt.

16.–

FOREVER SUMMER

*Cachaça Iguaçu, Kumquat, Salbei,
Limette, Zucker, Gents Tonic Water*

Kaum eine Spirituose vermittelt Sommergefühle so schön wie der brasilianische Zuckerrohrbrand Cachaça. Diese Caipirinha-Adaption, entdeckt auf der Barkarte der Zürcher Spitz-Bar, kombiniert frische Kumquats mit herbem Salbei zu einem herrlich süffigen Highball.

15.–

BASIL SMASH

*Mit Basilikum infusierter Partisan Wodka,
Zitrone, Zucker*

Dieser erfrischend-würzige Cocktail ist eine relativ neue Cocktailkreation der Bar Le Lion in Hamburg. Erst 2008 kreiert, findet er sich heute auf Cocktailkarten in aller Welt wieder. Mit gutem Grund, wie wir finden!



15.–

SKINOS SOUR

Skinos Mastiha, Zitrone, Angostura Bitter

Schon in der Antike waren Baumharz-Liköre im Mittelmeerraum verbreitet. Skinós wird aus dem Harz des Mastixstrauches in Griechenland hergestellt. Der süsse Likör eignet sich vortrefflich als Sour getrunken zu werden, ein paar Tropfen Angostura runden das Geschmackserlebnis ab.

14.–

WHITE NEGRONI

*Hayman's London Dry Gin,
Kina L'Aero D'Or, Dolin Dry Vermouth*

Ein Negroni ohne Campari? Auch das geht! Der Schweizer Chinin-Likör Kina L'Aero D'Or ersetzt den mailändischen Bitter vorzüglich. Und damit der Drink auch weiss bleibt, verwenden wir trockenere weissen anstatt roten Wermut.

14. –

LAST WORD

*Hayman's London Dry Gin, Chartreuse Verte,
Luxardo Maraschino, Limette*

Dieser Cocktailklassiker aus der amerikanischen Prohibitionszeit ist elegant ausbalanciert: etwas Süsse, ein wenig Säure, die leichte Schärfe des Chartreuse Verte. Kein Wunder erlebt der lange als angestaubt geltende Drink in letzten Jahren ein weltweites Comeback.



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.–
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

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

SAKE BIJITO JUNMAI-SHU 7.50

1 dl

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.–

ESSEN

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

KIOSK

FRED ZIGIS	8.20
FRED ROLLTABAK	8.20
PAPIARLI	3.50
FILTER	3.50
KAUGUMMI	2.–



UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH

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