

## **BARKARTE**

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.*

16.–

# FENOUIL FRANÇAIS

*Dolin Dry Vermouth Fenchel-Infusion, Verjus,  
Pimento Dram, Galipette Cidre Brut*

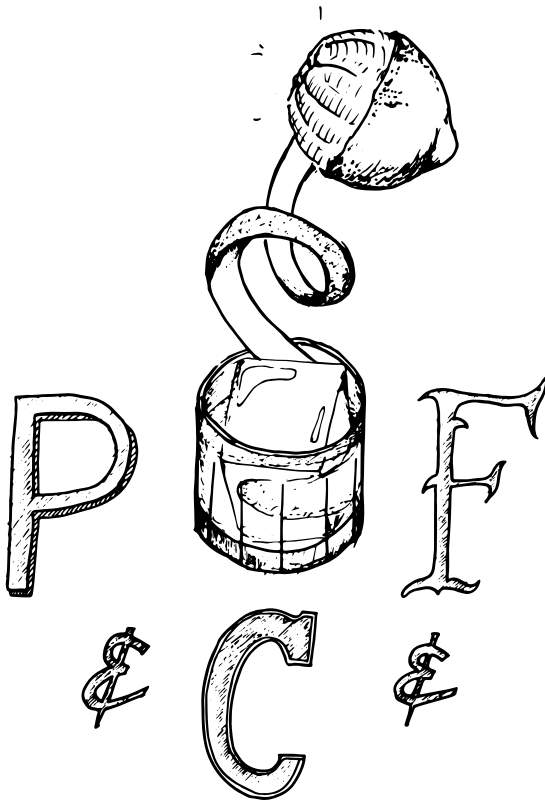
Vermouth aus Savoyen, Cidre aus der Bretagne, Verjus und Fenchel – dieser Drink verkörpert französisches Lebensgefühl. Wenn auch nur leicht alkoholisch, überzeugt diese Kreation mit Frische und Süffigkeit, die von den handgepflückten Trauben und Äpfeln stammt.

13.–

# PINEAU NEGRONI

*Pierre Ferrand Pineau des Charentes,  
Ferdinand's Vermouth Rosso, Campari*

Pineau des Charentes ist ein mit unfermentiertem Traubenmost hergestelltes Getränk, das mit Cognac aufgespritzt wird. Dies gibt dem Cocktail einerseits eine gewisse Leichte und Süsse, andererseits einen angenehmen, an einen Weisswein erinnernden Trauben-Gût.



15.–

## LILY'S CARTEL

*Pisco Demonio de los Andes, Aperol,  
Grapefruit, Zitrone, Zucker, Prosecco*

Lily's Cartel ist eine Kreation der New Yorker Cocktailbar Death & Co., von der wir uns immer wieder mal gerne etwas anschauen. Die Kombination aus den fruchtig-süßen Aromen des peruanischen Weinbrands Pisco, den Rhabarbernoten des Aperols und einer guten Portion Zitrusfrüchten ist so lecker wie brandgefährlich.

9.–

## NO-VERMOUTH-SOUR

*Martini Floreale Alkoholfrei, Berliner Brandstifter  
Alkoholfrei, Zitrone, Zucker*

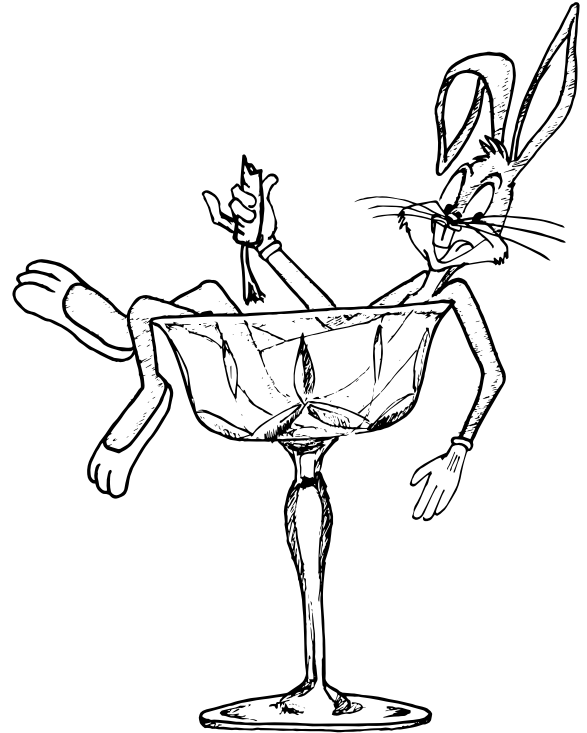
Ein Gin und ein Vermouth ohne Promille? Das geht! Immer mehr Spirituosenhersteller versuchen sich an alkoholfreien Kreationen für die Gelegenheiten, an denen's mal ohne Schwips gehen soll und man trotzdem keine Lust auf Limonade hat. Aus dem blumigen Martini und einer Wacholderinfusion kreieren wir einen simplen Sour.

16.–

## CRAZY CARROT

*Espolón Tequila Reposado, Cointreau Blutorange,  
Karottensaft, Limette, Ingwer*

Die Zutatenliste für den Crazy Carrot liest sich einigermaßen beliebig. Umso schöner, dass sich aus diesen verschiedensten Zutaten ein so geradliniger, süffiger Drink mixen lässt. Und wer hierbei einen allzu gesunden Frucht-Gemüse-Smoothie vermutet, dem sei versichert, dass Orangenlikör und Tequila doch für die nötige Potenz sorgen.



15.–

## YUZU GIN SOUR

*Bicken's London Dry Gin, Niels Rodin Liqueur de Yuzu, Basilikum, Zitrone, Zucker, Soda*

Die japanische Zitrusfrucht Yuzu ist verwandt mit Grapefruit und Mandarine und in der fernöstliche Küche beliebt für ihr wesentlich komplexeres Aroma als jenes der Zitrone. Mit Yuzulikör aus Schweizer Produktion und Gin lässt sich ein simpler Sour kreieren, der durch die Zugabe von Basilikum noch an Komplexität gewinnt aber nichts an Süffigkeit einbüsst.

17.–

## OAXACA OLD FASHIONED

*Espolón Tequila Reposado, Amores Mezcal Jován, Agavensirup, Angostura Bitters*

Die Old-Fashioneds gehören zu den ältesten Unterarten des Cocktails und können durch spielerische neue Kombinationen doch immer wieder überraschen. Diese Adaption verfeinert die traditionellen mexikanischen Spirituosen Tequila und Mezcal mit Agavensirup und Bitters und ist somit eher alkoholisch potent.

15.–

# LEMONGRASS DAIQUIRI

*Santiago de Cuba Ron Carta Blanca Zitronengras-  
Koriander-Infusion, Limette, Rohrzucker*

Diese Daiquiri-Adaption vereint karibische Rumnoten mit fernöstlichen Aromen von Koriander und Zitronengras. Ein angenehmes Süsse-Säure-Zusammenspiel machen den Lemongrass Daiquiri zum perfekten Begleiter für einen lauen Sommerabend und bringt subtropische Sonne auf unsere versteckte Terrasse.



# BIER & APFELWEIN

<b>APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL</b> <i>3 dl / 5 dl</i>	4.80 / 6.80
<b>APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL</b> <i>3 dl / 5 dl</i>	5.20 / 7.20
<b>APPENZELLER KÖHLER BIER</b> <i>33 cl, Amber</i>	6.–
<b>APPENZELLER INDIAN PALE ALE</b> <i>33 cl</i>	7.–
<b>APPENZELLER WEIZENBIER</b> <i>5 dl</i>	8.–
<b>APPENZELLER SONNWENDLIC</b> <i>33 cl, alkoholfrei</i>	6.–
<b>MÖHL SAFT VOM FASS</b> <i>5dl, Apfelwein trüb</i>	8.–
<b>GALIPETTE</b> <i>33 cl, Cidre</i>	8.–
<b>SAISONBIER</b>	6.– BIS 9.–

# ALKOHOLFREI

<b>PASSUGGER / ALLEGRA</b> <i>30 cl</i>	4.–
<b>MICHEL SAFT</b> <i>20 cl, Orange, Cranberry, Tomate</i>	5.–
<b>AFRI COLA</b> <i>20 cl</i>	5.–
<b>GAZOSA</b> <i>35 cl, Bergamotte, Mirtillo, Grapefruit</i>	6.–
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE</b> <i>3 dl</i>	6.–
<b>RIVET MATE</b> <i>33 cl</i>	6.–
<b>CUCUMIS LAVENDEL</b> <i>30 cl</i>	6.–
<b>WOSTOK ROSMARIN BIRNE</b> <i>3 dl</i>	6.–
<b>GENTS</b> <i>20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	6.–
<b>FEVER TREE</b> <i>20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic</i>	6.–
<b>ADAM &amp; UVA</b> <i>33 cl, Rote Traubenschorle</i>	7.–
<b>ORGEAT SOUR</b> <i>Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange</i>	8.50
<b>THYMIAN SOUR</b> <i>Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke</i>	8.50



# WEIN

## WEISSWEIN

**TIBALDI DOCG** 6.50

*1 dl, Roero Arneis, Piemont (I) 2017*

**WIN WIN VON WINNING** 7.–

*1 dl, Riesling, Pfalz (D) 2016*

**DOMAINE PICCARD LESS IS MORE** 8.–

*1 dl, Chasselas, Lavaux (CH) 2020, Demeter AOC*

**GEORG SCHLEGEL** 56.–

*Flasche 7.5dl, Weissburgunder, Jenins (CH) 2018*

## ROTWEIN

**CASAMATTA BIBI GRAETZ** 7.–

*1 dl, Sangiovese, Toscana (I) 2016*

**EL VUELO ERMITA DEL CONDE** 7.50

*1 dl, Tempranillo/Merlot, Castilla y León (ESP) 2012*

**CHÂTEAU LE JONC BLANC RACINE** 8.50

*1dl, Cabernet Sauvignon/Merlot, Bergerac (F) 2017, biodynamisch*

**GEORG SCHLEGEL** 54.–

*Flasche 7.5dl, Pinot Noir, Jenins (CH) 2017*

## ORANGEWEIN

**TOM STRAKA STRATOS MASH** 8.50

*1dl, Welschriesling/Weissburgunder, Südburgenland (A)*

## BUBBLES

**GESPRITZTER** 7.–

*süss/sauer*

**PROSECCO DOC BELLA ROSA** 9.50

*1.5dl, Glera, Veneto (I)*

**KALKSPITZ PÉT NAT** 49.–

*Flasche 7.5dl, Grüner Veltliner/Sauvignon Blanc, Kremstal (A)*

**CHAMPAGNE FLUTEAU EXTRA BRUT** 89.–

*Flasche 7.5dl, Pinot Noir/Chardonnay, Côtes des Bar (F)*

# KAFFEE & TEE

ESPRESSO	2.–
DOPPIO	4.–
CAPPUCCINO	4.–
TEE <i>Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Earl Grey</i>	4.20
CHAI LATTE	5.–

# 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](mailto:WERKSTATTCHUR.CH)

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