BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

13.–

BOULEVARDIER

Wild Turkey 81 Bourbon, Campari,
Carpano Antica Formula Vermouth

Der Boulevardier ähnelt einem Negroni, teilt er doch zwei der drei Zutaten mit dem italienischen Aperitivo und ersetzt den Gin mit amerikanischem Whiskey. Das bittersüsse Zusammenspiel aus Campari und Vermouth bleibt, doch wo der Gin schön trocken ist, gibt der Bourbon einen reichen Körper dazu.

16.–

RICOLA IM GLAS

Hayman's London Dry Gin, Fernet del Frate Angelico, Thymian, Kardamom

Fernet, ein Lebenselixier italienischer Mönche, wurde ursprünglich als Heilmittel gegen Malaria und Cholera eingesetzt. Wir attestieren: Er wärmt zumindest den Hals und das Gemüt. Genau was man in den Wintermonaten braucht. Und zusammen mit Gin, Thymian und Kardamom wird daraus ein Drink so angenehm kräuterig wie ein Ricola. Wer hat's erfunden? Unser Henry.

16.–

WHISKEY SOUR STOUT

Wild Turkey 81 Bourbon, Zitrone, Zucker, Appenzeller Schwarzer Kristall

Der Whiskey Sour, eine Kombination aus Whiskey, Zitronensaft und Zuckersirup, gilt als einer der populärsten Sours und ist wohl auch weniger cocktailaffinen Barbesuchern ein Begriff. Füllt man den Sour noch mit dem vollmundigen Stout der Appenzeller Brauerei auf, entsteht ein cremig, schwerer Wintercocktail der mit leichten Röstaromen überrascht.

10.–

PORTO SPRITZ

Niepoort Tawny Port, Prosecco Bellarosa

Der fortifizierte Wein aus Duoro in Portugal bringt eine reiche und wärmende Süsse, der Prosecco aus dem Veneto die prickelnde Frische und aus der Kombination der beiden entsteht ein herrlicher Aperitif.

18.–

ARABICA FIZZ

Breil Pur Old Tom Honey Gin, Zitrone, Kafffesirup, Gents Tonic Water

Brigelser Gin, mit Zutaten die in der Surselva geplückt werden und Honig von Bergbienen aus Tenna, macht eine Reise nach Äthiopien. Denn der hausgemachte Kaffesirup aus Fairtrade-Arabica-Kaffebohnen rundet die Gin-Fizz-Adaption zu einem überraschenden Geschmakserlebnis ab.

15.–

SPICY OLD FASHIONED

Wild Turkey 81 Bourbon, Ingwerer, Fee Brother's Old Fashioned Bitter, Zucker

Ingwerer, der Berner Ingwer-Likör, lässt sich mit seiner würzigen Schärfe auch vorzüglich in einen Old Fashioned einbinden. Wo beim klassischen Old Fashioned die Süsse des Bourbons schön mit Zucker und der Bitternote des Angostura Bitters harmonieren, tritt in dieser Adaption eine kräftige Zimtnote hervor, die mit einem scharfen Abgang abgerundet wird.

17.–

JAMAICAN CHOCOLATE

Appleton Estate 12 Y. Rum, Crème de Cacao et à la Vanille, Limette, Zucker, Chocolate Bitter

Ein kräftiger und aromareicher Cocktail, der Töne von Schokolade, Kakao und Orange mit der Würze des 12-jährigen jamaikanischen Appleton Rums verbindet.

14.–

WODKA RHABARBER

Partisan Vodka, Proviant Rhabarberlimonade

Proviant produziert seit 2009 in Berlin eine Rhabarberlimonade. Mit frischen Bio-Zutaten, ohne künstliche Zusatzstoffe und nach Omas altem Rezept. Aber unter uns gesagt: Für die gute Laune machte Oma doch immer noch einen Schuss Getreidebrand in die Limo rein. Ein fruchtig-frischer Longdrink.

BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL *3 dl / 5 dl*	4.80 / 6.80
APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL *3 dl / 5 dl*	5.20 / 7.20
APPENZELLER KÖHLER BIER *33 cl*	6.–
APPENZELLER INDIAN PALE ALE *33 cl*	7.–
APPENZELLER WEIZENBIER *5 dl*	8.–
APPENZELLER SONNWENDLIG *33 cl, alkoholfrei*	6.–
MÖHL SAFT VOM FASS *5dl, Apfelwein trüb*	8.–
SAISONBIER	6.– bis 8.–

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA *30 cl*	4.–
ELMER CITRO *30 cl*	4.50
MICHEL SAFT *20 cl, Orange, Cranberry, Tomate*	5.–
AFRI COLA *20 cl*	5.–
CLUB MATE *33 cl*	6.–
GAZOSA *35 cl, Limone, Mandarine, Bergamotte, Mirtillo, Chinotto*	6.–
GENTS *20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Brew*	6.–
FEVER TREE *20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic*	6.–
HAUSGEMACHTER EISTEE *3 dl*	6.–
RHABARBERLIMONADE *3 dl*	6.–
ORGEAT SOUR *Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange*	8.50
THYMIAN SOUR *Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke*	8.50

WEIN

RIOJA BLANCO LUIS ALEGRE *1 dl*	6.–
OJO DE AGUA TORRONTES *1 dl*	6.50
OJO DE AGUA MALBEC *1 dl*	6.50
BARAHONDA BARRICA *1 dl*	7.–
GESPRITZTER *süss / sauer*	7.–
PROSECCO DOC BELLA ROSA *1.5 dl*	9.50
SAKE BIJITO JUNMAI-SHU *1 dl*	7.50
RIESLING VERMOUTH *5 cl / 1 dl, Ferdinand's Saar*	8.20 / 16.–

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	4.30
DOPPIO	6.–
CAPPUCCINO	4.80
TEE *Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Qimen Haoya*	4.20
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.–
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