

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



14. –

BRAULIO BOULEVARDIER

*Braulio, Carpano Antica Formula Vermouth,
Wild Turkey Rye*

Einst angedacht als Negroni-Adaption mit Braulio, wurde aus dieser Kreation eher ein Boulevardier. Denn verwendet wurde schliesslich nicht Gin, sondern amerikanischer Roggen-Whiskey. Ein Cocktail, der von holzigen Getreidearomen über das Bittersüsse des Vermouths zu den kräuterig bitteren Noten des Braulios alles mitbringt.

15.–

COINTREAU SOUR

Cointreau, Partisan Wodka, Zitrone, Zucker

Cointreau gilt weitem als Inbegriff des Triple Secs. Der französische Likör wird aus Schalen von bitteren sowie süßen Orangen aus der Karibik hergestellt. Hier serviert als klassischer Sour, bei dem der Wodka nur zur Abrundung eingesetzt wird.



17.–

COSMOPOLITAN

*Ketel One Citroen Wodka, Cointreau, Limette,
Cranberrysaft, Grenadine*

Auch wenn der Cosmopolitan weitem als moderne Erfindung gilt, finden sich schon in den 1930er-Jahren sehr ähnliche Rezepte. Popularisiert in den Neunzigern, weiss dieser Cocktail gekonnt, seinen Alkoholgehalt hinter Zitrusnoten und Cranberrysaft zu verstecken.

13.–

NEW FASHIONED

*Mit Rosmarin infusierter Wild Turkey Bourbon,
Feigensirup, Angostura Bitters*

Eine Interpretation des Old Fashioned, die dem Drink durch Feigensirup und Rosmarin eine mediterrane Note gibt. Den Whiskey hierfür infusieren wir im Hause Werkstatt gleich selbst mit Rosmarin.

17.–

MARTINEZ

*Hayman's Old Tom Gin, Matter-Luginbühl Vermouth
Rosso, Maraschino, Boker's Bitters*

Als Vermouth zum Ende des 19. Jahrhunderts erstmals nach Amerika exportiert wurde, war der aromatisierte Wein der letzte Schrei in der dortigen Barszene. Entstanden sind damals eigentliche Inbegriffe von Cocktailklassikern wie der Martini oder der Manhattan, denen der Martinez als Vorahne gilt. Wie zu jener Zeit üblich verwenden wir den etwas süsseren Old Tom Gin und runden das Ganze mit ein paar Tropfen Likör aus Maraschinokirschen ab.



14.–

CHRYSANTHEMUM

*Dolin Dry Vermouth, Bénédictine Liqueur,
Absinthe Duplais Verte*

Ein Cocktail aus der amerikanischen Prohibitionszeit, der den trockenen Vermouth in den Mittelpunkt stellt. Bénédictine, ein französischer Klosterlikör, sorgt mit seiner sanften Honigsüsse und herbale Noten für den Körper, wenige Tropfen Absinthe – mit Duplais nur das Beste – sorgen für die nötige Komplexität.

18.–

WALNUT FLIP

*Santa Teresa Solera Rum, Milch, Crème de Cacao,
Walnut Bitters*

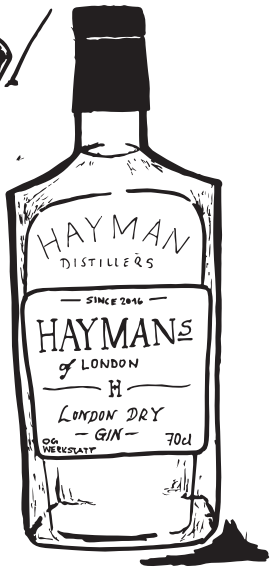
Als Flips bezeichnet man typischerweise Cocktails, die Milch, Rahm oder Eier enthalten. Beim Walnut Flip wird venezolanischer Rum von Santa Teresa, der wunderbar nussig-schokoladige Geschmacksnoten mitbringt, mit einem Walnuss-Bitter und Milch vermischt. Während früher Flips oftmals tagsüber serviert wurden und auch mal eine Mahlzeit ersetzen, empfehlen wir diesen Cocktail eher als Dessert-Drink.

13.–

GIN APERITIVO

Hayman's London Dry Gin, J.Gasco Aperitivo

J.Gasco aus Italien stellt mit dem Aperitivo Bitter ein wunderbar bittersüßes Soft-Getränk her, das mit klaren Zitrusnoten verfeinert wird. In Kombination mit Gin entsteht daraus ein süffig-süßer Longdrink. Cin cin!



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

RIOJA BLANCO LUIS ALEGRE <i>1 dl, Viura</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, Monastrell, Syrah</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	2.–
DOPPIO	4.–
CAPPUCCINO	4.–
TEE	4.20
<i>Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Earl Grey</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