BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

13.–

IVA SPRITZ

Iva Kräuterlikör, Prosecco Bellarosa

Iva ist der rätoromanische Name der Schafsgarbe, aus der in Graubünden mit langer Tradition ein Kräuterlikör gemacht wird. Gerne pur und kurz getrunken, kredenzen wir aus dem Engadiner Produkt und Prosecco einen schmackhaften Spritz.

15.–

LUCHA LIBRE

Alipus San Juan Mezcal, Antica Formula Vermouth, The Bitter Truth Apricot Liqueur, Tonkasirup

Die Tonkabohne mit ihren süsslichen, vanilleartigen Aromen war der Ursprung dieser Cocktailkreation. Die erdigen Noten des Agavenbrands Mezcal und die schwere Aromatik des Vermouths machen diesen Drink zu einem trinkbaren Dessert, kommt der Cocktail doch gänzlich ohne Säure aus.

17.–

AURORA BOREALIS

Kümmel-Gin-Infusion, Kina L'Aero D'Or, Cointreau, Zitrone, Honigsirup

Angelehnt an die nordische Spirituose Aquavit spielt in diesem Cocktail der Kümmel, mit dem wir unseren Gin infusieren, die Hauptrolle. Der Corpse Reviver #2 dient als Inspiration, mit dem der Drink auch seine starke Rezeptur teilt. Sanfte Honigaromen runden das Ganze ab.

17.–

LAPSANG SOUR

Wild Turkey Rye Whiskey, Smokehead Single Malt Whisky, Lapsang-Souchong-Sirup, Zitrone, Aquafabea, Chocolate Bitters

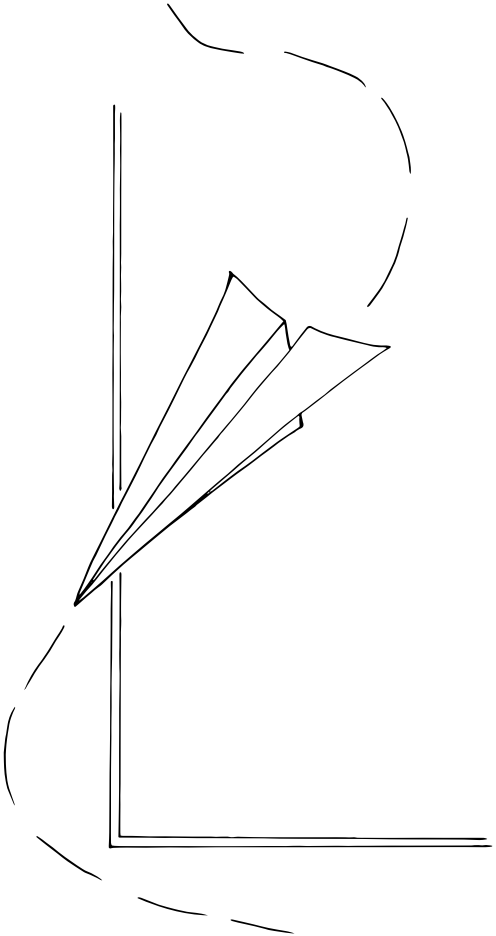
Lapsang Souchong ist eine chinesische Teespezialität, bei der die Teeblätter nach der Ernte geräuchert werden. Dieses sanfte Raucharoma harmoniert vorzüglich mit den holzig-getreidigen Noten des amerikanischen Roggen-Whiskeys. Ein smoother und zugänglicher Sour.

14.–

PAPER PLANE

Rittenhouse Straight Rye Whiskey, Aperol, Amaro Nonino, Zitrone, Angosturabitter

Dieser moderne Cocktailkreation ist in Balance und Verhältnis an den Last Word angelehnt und ersetzt den dabei verwendeten Gin mit Rye Whiskey. So entsteht ein einfach trinkbarer und doch gehaltvoller Sour, dessen Süsse alleine von den beiden Likören Amaro Nonino und Aperol kommen.



13.–

BLACKCURRANT HIGHBALL

Pisco Demonio de los Andes, Gabriel Boudier Créme de Cassis, Zitrone, Zucker, Soda

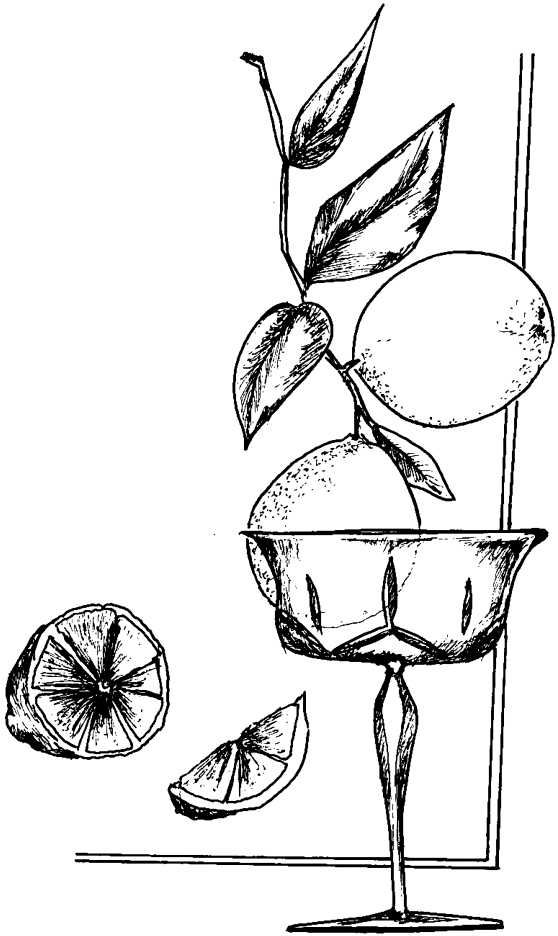
Süss und fruchtig verbindet diese Kreation die beerigen Noten des Cassislikörs mit den reifen Traubenaromen des peruanischen Piscos. Aufgespritzt mit Soda und Zitronensaft ist der Blackcurrant Fizz etwas für alle, die es besonders süffig mögen.

18.–

HANKY PANKY

Hayman's London Dry Gin, Matter Vermouth Rosso, Fernet del Frate Angelico, Orangenbitters

Der Hanky Panky stammt aus der ersten Blütezeit der Cocktailkultur zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Aus dem grossen Rampenlicht der Barszene inzwischen verschwunden, ist der Hanky Panky bei Connaiseuren immer noch gefragt wegen seiner simplen Zubereitung, die die einzelnen wenigen Zutaten perfekt in Szene zu setzen weiss.



17.–

PIRATES & MONKS

El Dorado 12 Y Demerara Rum, Cointreau Blood Orange, Bénédictine, Pimento Dram, Limette

Destillate aus der Karibik und aus dem französischen Kloster werden in dieser Cocktailkreation zu einem üppigen Sour vermischt. Der Blutorangenlikör aus dem Hause Cointreau sorgt für das nötige Zitrusbouquet.

BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL *3 dl / 5 dl*	4.80 / 6.80
APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL *33 cl, Stout*	6.50
APPENZELLER AMBER *3 dl / 5 dl*	5.80 / 7.80
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 9.–

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA *30 cl*	4.–
MICHEL SAFT *20 cl, Orange, Cranberry, Tomate*	5.–
AFRI COLA *20 cl*	5.–
GAZOSA *35 cl, Bergamotte, Mirtillo*	6.–
HAUSGEMACHTER EISTEE *3 dl*	6.–
RIVET MATE *33 cl*	6.–
CUCUMIS LAVENDEL *30 cl*	6.–
URBAN LEMONADE COCOA SIRSAK *33 cl*	7.–
GOBA ORANGE *33 cl*	6.–
GENTS *20 cl, Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon*	6.–
FEVER TREE *20 cl, Ginger Beer, Mediterranean Tonic*	6.–
ADAM & UVA *33 cl, Rote Traubenschorle*	7.–
ORGEAT SOUR *Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange*	8.50
THYMIAN SOUR *Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke*	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 Leòn (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 *Kaffeerösterei Quintacoira*	3.50
AMERICANO	4.50
DOPPIO	5.–
CAPPUCCINO	5.–
TEE *Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai, Sencha Yamato, Earl Grey*	4.20
CHAI LATTE	5.–

KIOSK

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

WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH

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