

## **BARKARTE**

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.*

14. –

# WINTER SPICE NEGRONI

*Bicken's London Dry Gin, mit Wintergewürzen infusierter Campari, Carpano Antica Formula Vermouth*

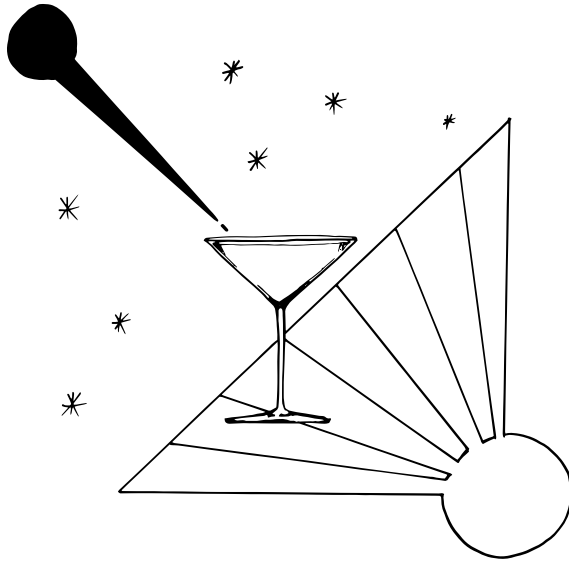
Sternanis, Nelken, Zimt: Diese Gewürze stehen sinnbildlich für dunkle Winternächte und eisiges Schneegestöber. Mit ebendiesen Gewürzen infusieren wir auch den Campari, der aus dieser simplen Negroni-Adaption einen winterlichen Cocktail macht. Ein Glühwein im Negroni-Gewand, kalt serviert.

16.–

## SLEEPLESS IN OAXACA

*Espolón Tequila Blanco, Alipus San Juan Mezcal,  
Tonkasinirup, Borghetti Caffé Liquore, Espresso*

Aufputschende alkoholische Getränke erfreuen sich seit jeher grosser Beliebtheit bei den Cocktailschlürfern dieser Welt und so überrascht es auch nicht, dass der Espresso Martini in den vergangenen Jahren zu einem beeindruckenden Siegeszug angesetzt hat. Bei dieser Adaption ersetzen wir den für den Espresso Martini üblichen Wodka zu gleichen Teilen mit Tequila und Mezcal. Die Erdigkeit und Schwere dieser Spirituosen harmonieren herrlich mit dem Kaffee und die Süsse der Tonkabohne rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.



16.–

## PHILIP MARONI

*Ketel One Citroen Vodka, Kastanienlikör, Limette,  
Aquafaba, Kaffeebitter, Zucker*

Die Kastanie bietet sich mit ihren warmen und karamellig-nussigen Noten nur so an für einen süffigen, harmonischen Likör. Wir servieren den Likör als klassischen Sour, vermischt mit Zitronenvodka, ganz leichten Kaffeearomen und adäquatem Schäumchen. So geht das!

13.–

## RUSTY TODDY

*Wild Turkey Bourbon, Drambuie, Zitrone, Honig,  
Länggass-Chai-Tea*

Aus den Rezepturen der beiden Klassiker Rusty Nail – also Single Malt und Drambuie – sowie dem Hot Toddy, einem heißen Whiskey-Drink wurde bei uns der ebenfalls heiß servierte Rusty Toddy. Von innen wärmend und mit sanfter Aromatik von Chai-Tee, stellt dieser Cocktail jeden Luz in den Schatten.

16.–

# DRUNKEN PILGRIM

*Laird's Apple Brandy, Zitrone, Grenadine, Aquafaba*

Seit 1698 produziert die Laird Company in New Jersey Apfelbrand, der mit Noten von gebackenen Äpfeln, würzigem Holz und leichter alkoholischer Schärfe überzeugt. Bei dieser Sour-Interpretation sorgen Zitronensaft und Grenadinesirup für ein ansprechendes Säure-Süsse-Zusammenspiel.



15.–

## BE MY CLEMENTINE

*Niels Rodin Liqueur de Mandarine, Aperol, Bicken's  
London Dry Gin, Zitrone, Old Fashioned Bitters*

Dieser gehaltvolle Sour stellt die Mandarine, die Winterfrucht schlechthin, in den Mittelpunkt. Aperol und Mandarinenlikör sorgen für die nötige Süsse und frische Zitrusnoten, der Gin bringt die alkoholische Potenz und ein paar Tropfen Old Fashioned Bitters runden den Geschmack ab.

17.–

## BARRIO VIEJO

*El Dorado Demerara Rum 12Y, Smith & Cross  
Traditional Navy Strength Rum, Carpano Antica  
Formula Vermouth, Bénédictine, Angostura Bitters,  
Peychaud's Bitters*

Angelehnt an den Dreissiger-Jahre-Klassiker Vieux Carré erfüllt bei dieser Cocktaillkreation der Rum die Hauptrolle. Ein schwerer und stark alkoholischer Drink für Liebhaber von exquisiten Rums und komplexer Aromatik.

18.–

# OH TANNENBAUM

*Tannenschnaps Likör, Supasawa, Honig,  
Skins Mastiha, Rosemary Bitters*



Für den Tannenschnaps-Likör dieser Cocktail-Kreation wird ein Kernobstbrand aus Schweizer Produktion mit Tannenzweigen mazeriert. Die holzig-erdige Aromatik des Tannenschnaps wird unterstützt vom griechischen Baumharzlikör Skinos sowie von einigen Spritzern Rosmarin-Bitter.

# BIER & APFELWEIN

<b>APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL</b> <i>3 dl / 5 dl</i>	4.80 / 6.80
<b>APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL</b> <i>33 cl, Stout</i>	6.50
<b>APPENZELLER AMBER</b> <i>3 dl / 5 dl</i>	5.80 / 7.80
<b>APPENZELLER INDIAN PALE ALE</b> <i>33 cl</i>	7.–
<b>APPENZELLER WEIZENBIER</b> <i>5 dl</i>	8.–
<b>APPENZELLER SONNWENDLIG</b> <i>33 cl, alkoholfrei</i>	6.–
<b>MÖHL SAFT VOM FASS</b> <i>5dl, Apfelwein trüb</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</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>URBAN LEMONADE COCOA SIRSAK</b> <i>33 cl</i>	7.–
<b>GOBA ORANGE</b> <i>33 cl</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

**HEBO PETRA** 7.–

*1 dl, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot, Toscana (I) 2019*

**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 Franc / Merlot / Malbec, 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)*

# KAFFEE & TEE

ESPRESSO 3.50

*Kaffeerösterei Quintacoira*

AMERICANO 4.50

DOPPIO 5.–

CAPPUCCINO 5.–

TEE 4.20

*Ginger Lemon, Verveine, Mélange Rouge, Indian Chai,  
Sencha Yamato, Earl Grey*

CHAI LATTE 5.–

# KIOSK

FRED ZIGIS 8.30

FRED ROLLTABAK 8.30

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