

# **BARKARTE**

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.*

14.-

# RÖD SPRITZ

*Stockholms Bränneri Röd Aperitif,  
Prosecco Bellarosa*

Die nordische Antwort auf einen Campari Spritz. In Stockholm produziert, vereint dieser Aperitif beerig-bittere Noten von Vogel- und Moltebeeren mit Apfelwein und erzeugt so eine angenehme Balance zwischen Süsse und Bitterkeit. Zum perfekt spritzigen Trinkerlebnis fehlt nur noch der Prosecco.

16.-

## ELDER ELIXIR

*Bicken's London Dry Gin, Chartreuse Verte,  
St. Germain Elderflower Liqueur, Zitrone, Gurke*

Ein süffiger Sour, dessen Süsse ausschliesslich vom Holunderblütenlikör St. Germain sowie vom französischen, leicht scharfen Klosterlikör Chartreuse kommt. Während der Gin für das alkoholische Grundgerüst sorgt, bringt die Gurke noch den nötigen Frischekick.



16.–

## RHUBARB FIZZ

*Bicken's London Dry Gin,  
Briottet Liqueur de Rhabarbe,  
Aperol, Zitrone, Zucker, Soda*

Wenn der Rhabarber spriesst, dann weiss jedes Kind: Es ist wieder Frühling. Bei dieser Cocktailkreation ist der Name Programm. Im Vordergrund steht der intensive Rhabarbergeschmack des Likörs von Briottet. Ein erfrischend leichter Drink mit spritzigem Trinkvergnügen.

15.–

## NEGRONI SOUR

*Bicken's London Dry Gin, Matter Vermouth Rosso,  
Campari, Zitrone, Zucker, Aquafaba*

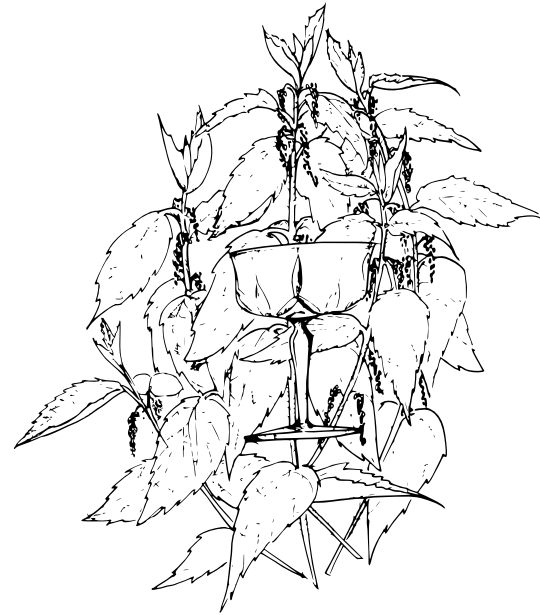
Negroni als Sour? Ja, das geht. Eine klassische Negroni-Rezeptur wird mit Zitronensaft und Zuckersirup ergänzt. Der zugänglichere Trinkspass eines Sours trifft so auf den bitter-süssen Geschmack des Aperitif-Klassikers.

14.-

## NETTE NESSEL

*Mit Brennessel infusierter Bicken's London Dry Gin,  
Lustau Manzanilla Sherry,  
Iva Kräuterlikör, Zitrone, Zucker*

Die Brennessel – als Speisepflanze erlebt sie gerade ein kleines Comeback in der Kulinarikszene – steht im Mittelpunkt dieser Drinkkreation. Mit ihr infusieren wir eigens den London Dry Gin von Bickens. Abgerundet wird dieser Sour mit den Schafgarbenoten des Engadiner Ivas und trockenem Manzanilla-Sherry.



17.-

## AMORES IN ITALY

*Amores Mezcal Joven Espadin,  
Cynar 70 Proof, Bonal Gentiane Quina,  
Fee Brothers Grapefruit Bitters*

Alle die es etwas gehaltvoller mögen überzeugt dieser Cocktail mit intensiven Bitternoten und dem nötigen alkoholischen Gewicht. Cynar in seiner etwas stärkeren Rezeptur sowie der weinbasierte Aperitif Bonal mit seinen Enzian- und Chininnoten sorgen für die bittersüße Balance während der Mezcal das ganze mit seiner Erdigkeit und Rauchigkeit abrundet.

15.-

## SIERRA MAZATECA

*Lustau Manzanilla Sherry, Paranubes  
Aguardiente de Caña, Matter Crème de Banane,  
Hausgemachte Habañero-Bitters*

In den nebligen Hügeln von Oaxaca in Mexiko wird der Paranubes Rum hergestellt, in einer Gegend also, die eher für ihre Mezcalproduktion bekannt ist. Daraus und aus spanischem Sherry kredenzen wir diese trockene, fast salzige Old-Fashioned-Adaption, ergänzt durch hausgemachte Habañero-Bitters und der Süsse des Bananenlikörs.

14.-

# PRIMAVERA GIAPPONESE

*Bijito Junmai-Shu Sake, Mancino Sakura Vermouth,  
Carpano Antica Formula Vermouth,  
Matter Crème de Noyaux, Luxardo Maraschino*

Der japanische Frühling ist bekannt für seine üppig blühenden Kirschbäume, ein Thema das auch das milanesische Vermouth-Haus Mancino bei seinem Sakura Vermouth aufnimmt. So vereint diese Cocktail-Kreation klassisch japanische Noten von Sake und Kirschblüten mit traditionell europäischen Geschmackswelten.



# BIER&APFELWEIN

<b>APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL</b>	<b>4.80 / 6.80</b>
<i>3 dl / 5 dl</i>	
<b>APPENZELLER AMBER</b>	<b>5.80 / 7.80</b>
<i>33 cl, Stout</i>	
<b>APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL</b>	<b>6.50</b>
<i>33 cl, Stout</i>	
<b>APPENZELLER INDIAN PALE ALE</b>	<b>7.—</b>
<i>33 cl</i>	
<b>APPENZELLER WEIZENBIER</b>	<b>8.—</b>
<i>5 dl</i>	
<b>APPENZELLER SONNWENDLIG</b>	<b>6.—</b>
<i>33 cl, alkoholfrei</i>	
<b>MÖHL SAFT VOM FASS</b>	<b>8.—</b>
<i>5dl, Apfelwein trüb</i>	
<b>SAISONBIER</b>	<b>6.— BIS 9.—</b>

# ALKOHOLFREI

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



# 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 COUP DE FOUET** 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)*

# 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