BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

16.–

MEZCOLIVA

Amores Mezcal, Italicus Rosolio al Bergamotto, Lustau Papirusa Manzanilla Sherry 7Y, The Bitter Truth Olive Bitter

Die Olive fristet in der Cocktailwelt ein einsames Dasein als Martini-Garnitur. Doch in dieser Cocktailkreation ist sie nicht nur Dekoration, nein, die mediterrane Frucht steht geschmacklich im Vordergrund. Getragen von rauchigen Mezcalnoten und der Süsse der Bergamotte, vermählt sich ihre Salzigkeit mit jener des Sherrys.

16.–

JUNGLE BIRD

Smith & Cross Navy Strength Rum,
Santiago de Cuba Ron Carta Blanca, Campari,
Ananas, Limette, Rohrzucker

Tropische Aromen von Rum und Ananas machen aus dem "Jungle Bird" einen veritablen Tiki-Klassiker. Die bittere Süsse des Camparis rundet das Geschmackserlebnis ab und sorgt gleichzeitig für aromatische Vielschichtigkeit. Ein karibisches Trinkvergnügen.

16.–

COMTE DE SUREAU

Bicken's London Dry Gin,
St. Germain Elderflower Liqueur, Campari

Entworfen in der Bar Le Lion in Hamburg, überzeugt dieser Cocktail mit der floralen Süsse des Holunders und wird dadurch angenehm leicht. Im Vergleich zu einem klassischen Negroni enhält der "Comte de Sureau" deutlich weniger Bitterstoffe bei höherem Alkoholgehalt.

17.–

BUBO BUBO

Rittenhouse Rye 100 Proof, Cynar 70,
Amaro Montenegro, Honig

Angenehm bittersüss und doch gehaltvoll präsentiert sich der "Bubo Bubo": Die Kombination aus den beiden italienischen Amari Montenegro und Cynar sowie des amerikanische Roggenwhiskeys bilden das komplex-kräuterige Grundgerüst dieses Drinks. Sanfte Honignoten runden das Geschmackserlebnis ab.

19.–

MANGO SAPPHIRE

Patròn Tequila Blanco, Mango, Limette, Agavensirup, Habañero-Bitter

Eine fruchtige Margarita-Adaption mit intensiven Noten von Mango. Frische Mango wird zu einem Cordial verarbeitet und mit Limettensaft verfeinert. Ein kleiner Schärfekick der Habañero-Chili und die Süsse von Agavensirup runden das ganze ab.

14.–

LIFE'S A PEACH

Hayman's Peach & Rose Cup, Luxardo Maraschino, Limette, Prosecco

Wenn die Temperaturen auf den britischen Inseln über 20° steigen, dann ist der Sommer angekommen und es werden wieder pintweise Cups getrunken, der berühmteste davon von Hersteller Pimm's. Das Gin-Haus Hayman's hat nun als Antwort auf den Pimm's einen eigenen Cup herausgebracht, der Noten von Pfirsich und Rosen in den Mittelpunkt stellt. Wir servieren den Cup mit etwas Kirschlikör, frischer Limette und natürlich aufgespritzt mit Prosecco.

16.–

COWBOYS IN PARIS

Wild Turkey Bourbon Whiskey, Meukow Cognac, Cartron Crème de Mûre, Zitrone, Zucker, Aquafaba, Angostura Bitter

Amerikanische Hemdsärmligkeit trifft auf französische Extravaganz: So vereint diese Cocktailkreation transatlantische Spirituosenkunst. Entstanden ist ein süffiger und doch alkoholhaltiger Drink, der mit fruchtiger Komplexität aufwarten kann.

17.–

SINGAPORE SLING

Bicken's London Dry Gin, Heering Cherry Liqueur, Bénédictine DOM, Limette, Orangenbitter, Angostura Bitter

Mit dem Singapore Sling hält es sich so, wie mit den Capuns: Es gibt so viele Rezepte, wie Schwiegermütter. Und welche Rezeptur nun die erste war, darüber liessen sich ganze Bücher schreiben. Wir halten uns an eine eher puristische Variante ohne Tropenfrüchte und stellen ganz bewusst die Gin- und Kirschenaromen in den Vordergrund.

BIER&APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL **4.80 / 6.80**
3 dl / 5 dl

APPENZELLER AMBER **5.80 / 7.80**
33 cl, Stout

APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL **6.50**
33 cl, Stout

APPENZELLER INDIAN PALE ALE **7.—**
33 cl

APPENZELLER WEIZENBIER **8.—**
5 dl

APPENZELLER SONNWENDLIG **6.—**
33 cl, alkoholfrei

MÖHL SAFT VOM FASS **8.—**
5dl, Apfelwein trüb

SAISONBIER **6.— BIS 9.—**

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA **4.—**
30 cl

MICHEL SAFT **5.—**
20 cl, Orange / Cranberry / Tomate

AFRI COLA **5.—**
20 cl

GAZOSA **6.—**
35 cl, Bergamotte / Mirtillo

HAUSGEMACHTER EISTEE **6.—**
3 dl

RIVET MATE **6.—**
33 cl

CUCUMIS LAVENDEL **6.—**
30 cl

URBAN LEMONADE **7.—**
33 cl, Cocoa Sirsak / Yuzu

GENTS **6.—**
20 cl, Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon

FEVER TREE **6.—**
20 cl, Ginger Beer

ADAM & UVA **7.—**
33 cl, Rote Traubenschorle

ORGEAT SOUR **8.50**
Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange

THYMIAN SOUR **8.50**
Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke

WEIN

WEISSWEIN

TIBALDI DOCG **6.50**
1 dl, Roero Arneis, Piemont (I) 2020

WIN WIN VON WINNING **7.—**
1 dl, Riesling, Pfalz (D) 2020

DOMAINE PICCARD COUP DE FOUET **8.—**
1 dl, Chasselas, Lavaux (CH) 2020, Demeter AOC

GEORG SCHLEGEL **56.—**
Flasche 7.5dl, Weissburgunder, Jenins (CH) 2020

ROTWEIN

HEBO **7.—**
1 dl, Sangiovese / Cabernet Sauvignon, Toscana (I) 2020

EL VUELO ERMITA DEL CONDE **7.50**
1 dl, Tempranillo / Merlot, Castilla y Leòn (ESP) 2016

CHÂTEAU LE JONC BLANC RACINE **8.50**
1dl, Cabernet Sauvignon / Merlot, Bergerac (F) 2018, biodynamisch

GEORG SCHLEGEL **54.—**
Flasche 7.5dl, Pinot Noir, Jenins (CH) 2020

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 *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	**8.30**
FRED ROLLTABAK	**8.30**
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