

BARKARTE

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

DEALER'S CHOICE

DIE LIEBLINGE DES WERKSTATT-TEAMS

MAÑANITA	14.-
<i>Amores Mezcal, Matter Vermouth Rosso, Kaffee-Campari-Infusion, hausgemachte Habañero Bitters</i>	
CORPSE REVIVER #2	15.50
<i>Bicken's London Dry Gin, Kina L'Aero D'Or, Cointreau, Zitrone Duplais Verte Absinthe</i>	
GHOST OF THE FOREST ^	15.-
<i>Skinos Mastiha, Waldmeisterlikör PSM, Zitrone, Thymian, Minze, Aquafaba</i>	
PENICILLIN	18.-
<i>Wild Turkey Rye, Peat's Beast Whisky, Smokehead Single Malt, Galgantlikör PSM, Zitrone, Honig</i>	
SLEEPLESS IN OAXACA ^	16.-
<i>Alipus San Juan Mezcal, Espolòn Tequila Blanco, Borghetti Liquore di Caffé, Kaffee, Tonkabohne</i>	
MAI TAI	17.-
<i>Santiago de Cuba Rum, Appleton Estate Signature Blend Rum, Cointreau, Limette, Orgeat</i>	
AMORES IN ITALY	17.-
<i>Amores Mezcal, Bonal Apéritif Quinquina, Cynar 70, Fee Brother's Grapefruit Bitters</i>	

BOOTLEGGER'S BOOZE

HISTORISCHE KLASSIKER, WELCHE DIE PROHIBITION ÜBERLEBT HABEN

MANHATTAN

Rittenhouse Rye 100 Proof, Matter Vermouth Rosso, Angostura Bitter

16.–

BLACK THORN

Hayman's London Dry Gin, Hayman's Sloe Gin, Carpano Antica Formula Vermouth, Campari, Orangenbitters

17.–

MARTINEZ

Hayman's Old Tom Gin, Matter Vermouth Rosso, Luxardo Maraschino Boker's Bitters

17.–

AMORES PERROS ^

Amores Mezcal, Kina L'Aero D'Or, Matter Vermouth Dry

15.50

RUM OLD FASHIONED

El Dorado Demerara Rum 12Y, Bonpland Falernum, Honig, Old Fashioned Bitters

15.–

DRY MARTINI

Hayman's London Dry Gin, Dolin Dry Vermouth, Olive

15.–

BARRIO VIEJO ^

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

17.–

OLD ETONIAN

Bicken's London Dry Gin, Kina L'Aero D'Or, Matter Crème de Noyaux, Orangenbitters

15.–

LIQUID ACID

SÜSSE, SÄURE, SPIRITUOSE – UND LOS GEHT DER SPASS

ITALICUS BRUCCIATO ^

Italicus Rosolio di Bergamotto, Berliner Brandstifter Dry Gin, Zitrone Zucker, Aquafaba

17.–

AMARETTO SOUR

Matter Crème de Noyaux, Zitrone, Orange, Aquafaba

15.–

COINTREAU SOUR

Cointreau, Partisan Vodka, Zitrone, Zucker

15.–

COWBOYS IN PARIS ^

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

16.–

LEMONGRASS DAIQUIRI

Santiago de Cuba Rum-Zitronengrasinfusion, Limette, Rohrzucker

15.–

NAKED & FAMOUS

Alipus San Juan Mezcal, Aperol, Chartreuse Jaune, Limette

16.–

BE MY CLEMENTINE ^

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

15.–

LAST WORD

Bicken's London Dry Gin, Chartreuse Verte, Luxardo Maraschino, Limette

14.–

FIZZY DIZZY

MIT ETWAS SODA VERFEINERT – FÜR DIE GEWISSE
LEICHTIGKEIT UND LÄNGERES TRINKVERGNÜGEN

CYNAR SODA 11.–

Cynar 70, Zitrone, Soda

SLOE GIN FIZZ 15.–

Hayman's Sloe Gin, Zitrone, Zucker, Soda

SINGAPORE SLING 17.–

*Bicken's London Dry Gin, Heering Cherry Liqueur, Bénédictine DOM,
Zitrone, Orangenbitters, Angostura Bitter, Soda*

RHUBARB FIZZ ^ 16.–

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

ORIENTAL FIZZ ^ 15.–

Bicken's London Dry Gin, Schwarzteesirup, Kardamom, Zitrone, Zucker, Soda

PALOMA 15.–

Espolòn Tequila Reposado, Limette, Grapefruit, Agavensirup, Soda

YUZU GIN SOUR ^ 15.–

Bicken's London Dry Gin, Niels Rodin Liqueur de Yuzu, Zitrone, Zucker, Soda

BLACKCURRANT HIGHBALL ^ 13.–

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

BUBBLY TEMPTATIONS

COCKTAILS MIT PRICKELNDEM SCHAUMWEIN

FRENCH 75 13.50

Bicken's London Dry Gin, Zitrone, Zucker, Prosecco

LILY'S CARTEL 15.–

Pisco Demonio de los Andes, Aperol, Grapefruit, Zitrone, Zucker, Prosecco

LIFE'S A PEACH ^ 14.–

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

BICICLETTA 10.–

Campari, Roero Arneis, Soda

ARANCIA SPRITZ ^ 13.–

*Matter Vermouth Rosso, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Angostura Bitter,
Prosecco, Soda*

IVA SPRITZ 13.–

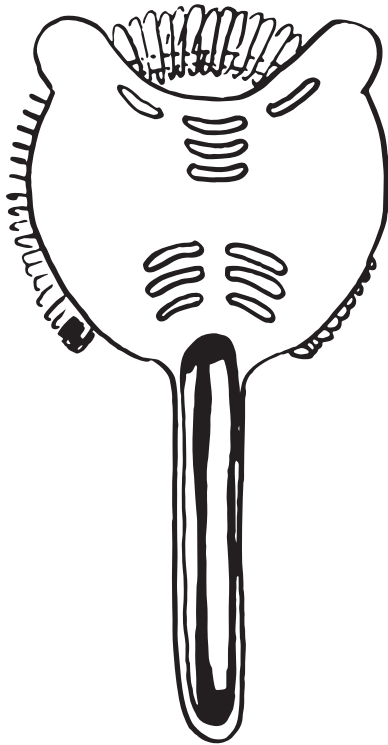
Iva Schafgarbenlikör, Prosecco

NEGRONI SBAGLIATO 11.–

Campari, Carpano Antica Formula Vermouth, Prosecco

KINA SPRITZ 11.–

Kina LAero D'Or, Prosecco



SAISONALE COCKTAILS

FRÜHLINGSHAFTE KREATIONEN VOM WERKSTATT-TEAM

LUXUSBIENE [^] 18.-

Mit Safran infusierter Gin Mare, Honig-Safransirup, Zitrone, Aquafaba

BURNING BRIGHT 16.-

Santiago de Cuba Ron Carta Blanca, Ed's Rum Barkeepers Strength, Amaro Montenegro, Carpano Antica Formula Vermouth, Zitrone, Grapefruit Zucker

BEBIDA FUGOSA [^] 15.-

Alipus San Juan Mezcal, Matter Crème de Cacao, hausgemachtes Habañero-Bitter

FAIRY TALE [^] 17.-

Kallnacher Absinthe, Skinos Mastiha, Gurke, Zitrone, Zucker, Prosecco

ADAM & EVE [^] 17.-

Rum-Applebrandy-Feigenblattinfusion, Feigenblattsirup, Bonpland Falernum, Limette, Milkwash

ESSEN

JEDERZEIT

MARINIERTE OLIVEN <small>VG+, GL</small>	5.50
HUMMUS <small>VG+, GL</small> <i>hausgemacht</i>	7.-
BIO HALBHARTKÄSE SUPERTONY <small>VG, GL</small> <i>Puschlav (CH)</i>	8.50
SALAMETTI <small>GL</small> <i>Rind und Schwein, Puschlav (CH)</i>	9.50
SOLEI <small>VG, GL</small> <i>in Gewürz-Kräuterlake, mit Senf</i>	4.-

ESSKULTUR

Unser Küchenchef Marco Piroddi gestaltet das Angebot, welches ausnahmslos aus frischen Zutaten besteht und regionale, oft biologisch angebaute Produkte in den Mittelpunkt stellt. Die kleinen Köstlichkeiten können einzeln oder kombiniert bestellt werden. Es darf – oder soll – gerne auch geteilt werden.
Ein schönes Vergnügen.

DONNERSTAG BIS SAMSTAG

KOKOSSUPPE <small>VG+, GL</small> <i>Kombu, Seidentofu, Zitronengras, Champignons</i>	12.-
BUCHWEIZENSALAT <small>VG+, GL</small> <i>fermentiertes Gemüse, Walnuss-Dressing</i>	13.-
GRÄSERGNOCCHI <small>VG+</small> <i>Kartoffel, Hanf, Heu, Reis</i>	15.-
MAROKKANISCHER Eintopf <small>VG+</small> <i>Salzzitrone, hausgemachter Dinkel-Seitan</i>	17.-
BARBACOA-TACO <small>GL</small> <i>Bündner Lamm, Blauer Mais, Salsa Borracha</i>	18.-
KARAMELLCRÈME-TÖRTCHEN <small>VG</small> <i>mit Fleur des Alpes</i>	14.-

VG = vegetarisch, VG+ = vegan, GL = glutenfrei, SF = Slow-Food-Produkte

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Speisen und Getränken.

BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL

5.20 / 7.20

3 dl / 5 dl, Spezialbier

APPENZELLER AMBER

6.- / 8.-

3 dl / 5 dl, Amberbier

APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL

6.50

3.3 dl, Stout

APPENZELLER INDIAN PALE ALE

7.-

3.3 dl

APPENZELLER WEIZENBIER

8.-

5 dl

APPENZELLER SONNWENDLIG

6.-

3.3 dl, alkoholfrei

MÖHL SAFT VOM FASS

8.-

5 dl, Apfelwein trüb

SAISONBIER

6.- BIS 9.-



WEIN

WEISSWEIN

TIBALDI DOCG

1 dl, Roero Arneis, Piemont (IT) 2020

6.50

WIN WIN VON WINNING

1 dl, Rieslig, Pfalz (DE) 2020

7.-

DOMAINE PICCARD COUP DE FOUET

1 dl, Chasselas, Lavaux (CH) 2020, Demeter AOC biodynamisch

8.-

GEORG SCHLEGEL

Flasche 7.5 dl, Weissburgunder, Jenins (CH) 2020

56.-

ROTWEIN

HEBO

1 dl, Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot, Toscana (IT) 2020

7.-

EL VUELO ERMITA DEL CONDE

1 dl, Tempranillo / Merlot, Castilla y Leòn (ES) 2016

7.50

CHÂTEAU LE JONC BLANC RACINE

1 dl, Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec, Bergerac (FR) 2018, biodynamisch

8.50

GEORG SCHLEGEL

Flasche 7.5 dl, Pinot Noir, Jenins (CH) 2020

54.-

BUBBLES

GESPRITZTER WEISSWEIN

süss / sauer

7.-

PROSECCO DOC BELLA ROSA

1.5 dl, Glera, Veneto (IT)

9.50

KALKSPITZ PÉT NAT

Flasche 7.5 dl, Grüner Veltliner / Sauvignon Blanc, Kremstal (AT)

49.-

BENOÎT COCTEAUX L'ALLIANCE BRUT

Flasche 7.5 dl, Pinot Noir / Chardonnay, Champagne (FR)

99.-

ALKOHOLFREI

PASSUGGER / ALLEGRA MINERALWASSER

3 dl, mit / ohne Kohlensäure

4.-

MICHEL SAFT

2 dl, Orange / Tomate / Cranberry

5.-

AFRI COLA

2 dl

5.-

GENTS

2 dl, Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

6.-

FEVER TREE

2 dl, Ginger Beer

6.-

GAZOSA

3.5 dl, Bergamotte / Mirtillo

6.-

HAUSGEMACHTER EISTEE

3 dl

6.-

RIVET MATE

3.3 dl

6.-

CUCUMIS LAVENDEL

3.3 dl

6.-

ADAM & UVA

3.3 dl, Rote Traubenschorle

7.-

URBAN LEMONADE

3.3 dl, Cocoa Sirsak / Yuzu

7.-

ORGEAT SOUR

Cocktail aus Mandelsirup, Zitrone, Orange

8.50

THYMIAN SOUR

Cocktail aus Thymiansirup, Limette, Gurke

8.50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO

Leslasa, Äthiopien, Rösterei Quintacoira

3.50

AMERICANO

4.50

DOPPIO

5.-

CAPPUCCINO

5.-

LÄNGGASS-TEE

Ginger Lemon / Verveine / Mélange Rouge / Indian Chai / Earl Grey / Sencha Yamato

4.20

CHAI LATTE

5.-

KIOSK

FRED ZIGIS	8.30
FRED ROLLTABAK	8.40
PAPIARLI	3.50
FILTER	3.50
KAUGUMMI	2.-
ZWEIFEL CHIPS	2.50
<i>30g, Nature / Paprika</i>	



^ = SIGNATURE COCKTAIL

WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@[WERKSTATTCHUR.CH](mailto:MAIL@WERKSTATTCHUR.CH)

DIENSTAG - DONNERSTAG, 17 - 0 UHR,
FREITAG & SAMSTAG, 17 - 1 UHR,
SONNTAG, AN VERANSTALTUNGSTAGEN GEÖFFNET