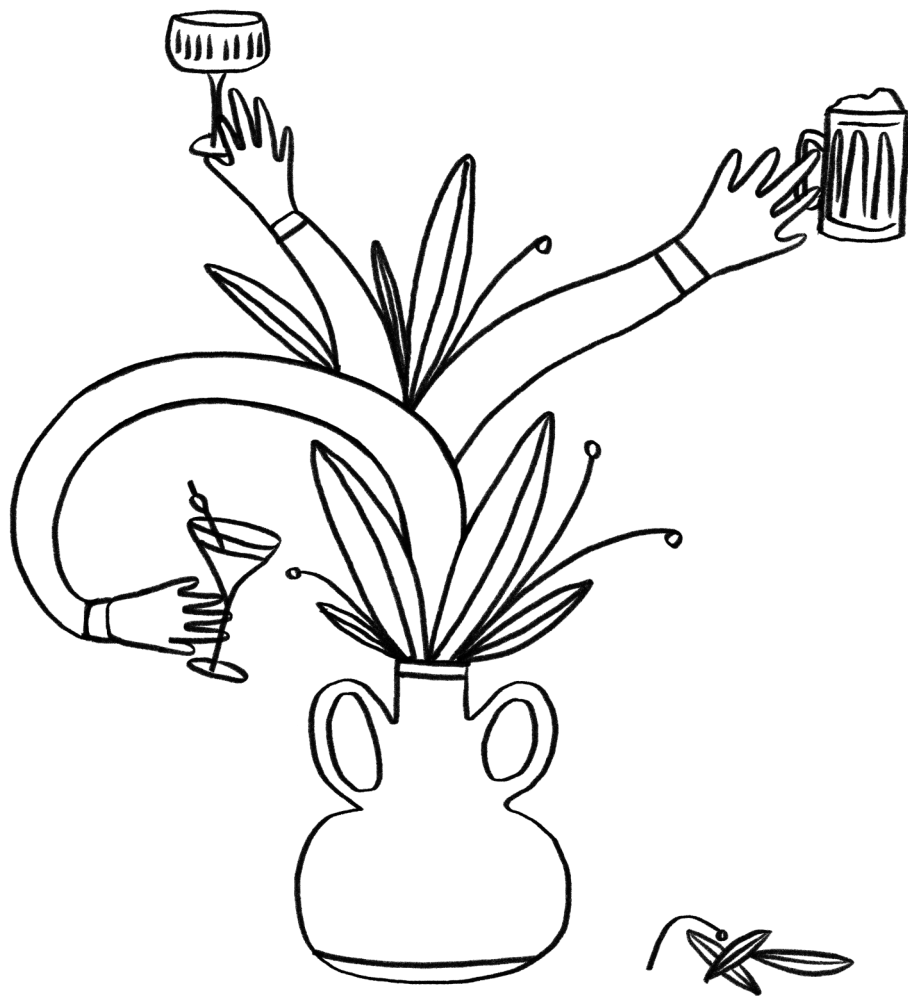


BarKarte





Grundsätzlich bedienen wir dich an der Bar. Wenn wir aber gerade Zeit haben, kommen wir gerne zu dir an den Tisch.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.



Saisonale *Cocktails*

Die Werkstatt Chur versteht sich als Cocktailschmiede. Einmal pro Saison setzt sich das Werkstatt-Team zusammen und tüfelt, probiert und experimentiert an neuen Ideen – was überzeugt, landet auf unserer saisonalen Karte. Viva!

Golden Gate

17.—

Nikka Days Blended Whisky Nussbutter Fat Wash,
Cocchi Americano, Sherry Blend

Rund. Kräftig. Cremig.

Schmuggler

14.—

Milkpunch mit Campari, Roter Wermut, Gin, Cointreau,
Dunkle Schokoladen

Bitter. Samtig. Süss.

Verdita'n'Shot

8.—

Tequila, Koriander, Ananas, Minze, Habarnero

Punchy. Frisch. Herb.

Tomatini 2.0

14.—

Vodka, Fino Sherry, Tomate, Basilikum

Funky. Umami. Frisch.

Funky Monkey

15.—

Milkpunch mit Aged Rum, Bananen Oleo Saccharum, Chai
Weich. Anregend. Fruchtig.

Nightcap^{0.0%}

12.—

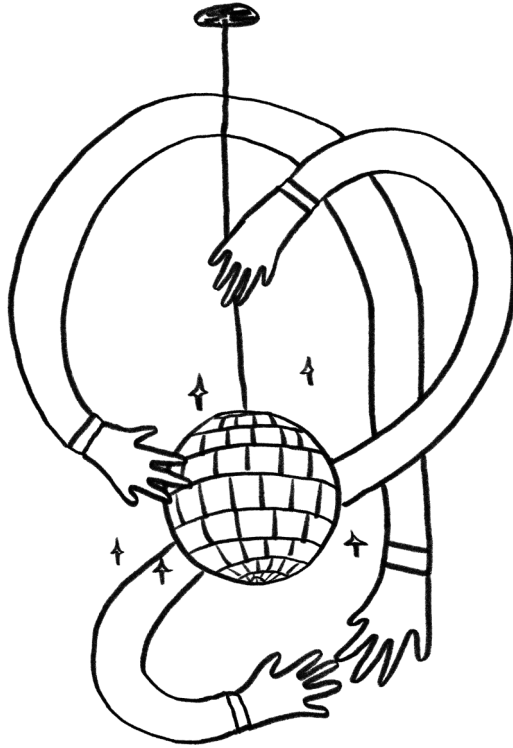
Hibiskus, Baldrian, Schwarzer Pfeffer, Orange
Süffig. Herb. Elegant.

Matricara^{0.0%}

11.—

Martini Floreale, Kamille, Zitrone, Weisser Pfeffer
Blumig. Süss. Spritzig.





Werkstatt *Classics*

Must-haves, Comebacks, Never-olds und Evergreens.
Cocktails, die praktisch zum Inventar dazugehören.

Ghost of the Forest 15.—

Skinos, Waldmeister Likör, Zitorne, Jasmintee, Minze
Frisch. Waldig. Süss.

Sleepless in Oaxaca 16.—

Alipus San Juan Mezcal, Espolon Reposado Tequila, Borghetti
Kaffeelikör Tonkasirup, Espresso
Kaffee. Cremig. Erdig.

Italicus Brusciato 17.—

Italicus Rosolio di Bergamotto, Bicken's London Dry Gin,
Zitrone, Zucker
Floral. Süss. Süffig.

Mañanita 15.—

Alipus San Juan Mezcal, Kaffee infusierter Campari,
Antica Formula, Habanero
Scharf. Rauchig. Intensiv.

Tokio Lima Sour 14.—

Sake, Pisco, Limettensaft, Zucker, Peychaud's Bitters
Erfrischend. Leicht. Süffig.

Cowboys in Paris

17.—

Wild Turkey Bourbon, Meukow Cognac, Briottet Crème de Mûre,
Zitrone, Angostura Bitters

Beerig. Gehaltvoll. Elegant.

Rhubarb Fizz

15.—

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

Erfrischend, Fruchtig. Süß.

Lemongrass Daiquiri

16.—

Santiago de Cuba Rum, Zitronengras, Koriandersamen,
Limette, Rohrzucker

Süffig. Belebend. Herb.

Life's a Peach

14.—

Briottet Pêche, Luxardo Maraschino, Limette, Prosecco

Erfrischend. Fruchtig. Bubbles.

Crimson Clover^{0.0%}

12.—

Siegfried Gin 0%, Undone Bitter Aperitif, Himbeere, Zitrone

Beerig. Zart. Strukturiert.

Orgeat Sour^{0.0%} 10.—

Orgeat, Orange, Zitrone
Süss. Fruchtig. Sauer.

Thymian Sour^{0.0%} 10.—

Thymian, Limette, Gurke
Kräuterig. Süss. Erfrischend.

Shrub^{0.0%} 9.—

Hausgemachter Shrub, Soda
Frisch. Punchy. Leicht.

Surprise Cocktail 10.—

Geht, dich, absolut, rein, gar, nichts, an







Weine &
Bubbles

Weisswein

Tibaldi DOCG	7.— 47.—
1 dl 7.5 dl, Arneis, Roero DOCG, Piemont (IT)	
Win Win von Winning	7.— 47.—
1 dl 7.5 dl, Riesling, Pfalz (DE)	
Gat'Luzi Blanc de Noir	8.50 54.—
1 dl 7.5 dl, Pinot Noir, AOC Graubünden (CH), Fläsch	
Gat'Luzi Chardonnay	69.—
Flasche 7.5 dl, Chardonnay, AOC Graubünden (CH), Fläsch	
Liberto Riesling	65.—
Flasche 7.5 dl, Kerner/Riesling-Sylvaner, AOC Graubünden (CH)	

Rotwein

Hebo	7.50 49.—
1 dl 7.5 dl, Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot, Toscana IGT (IT)	
Ilumina Reserva	8.50 54.—
1 dl 7.5 dl, Tempranillo/Touriga Nacional/Alicante Bouschet/Trincadeira (PRT)	
Les Clos Perdus Cuvée 181	9.50 57.—
1 dl 7.5 dl, Carignan/Grenache/Mourvèdre, Languedoc-Roussillon (FR), biodynamisch	
Georg Schlegel	54.—
Flasche 7.5 dl, Pino Noir, Jenins (CH)	

Bubbles

Prosecco Rivolto Zanotto Brut

9.50 | 49.—

1 dl, Glera, Veneto (IT)

Adank Brut

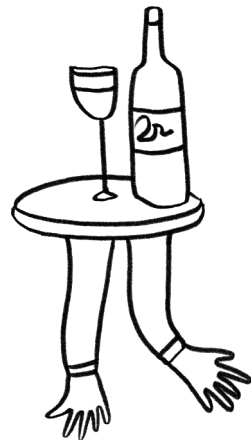
89.—

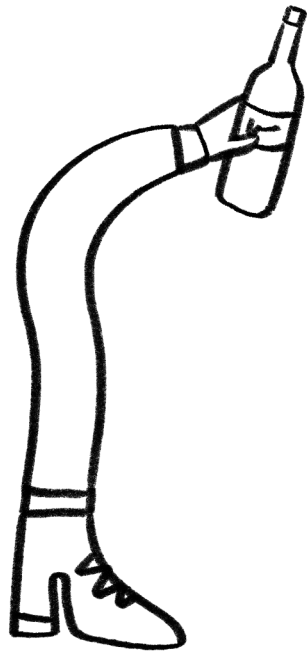
Flasche 7.5 dl, Pinot Noir, Fläsch, Bündner Herrschaft (CH)

Nino/Schaumwein 0.0%

9.— | 46.—

1 dl / 7.5 dl, Lily







Bier &
Sodas

Bier

Säntis Kristall	5.50 7.50
3 dl 5 dl offen, Appenzeller Spezialbier hell	
Amber	6.— 8.—
3 dl 5 dl offen, Appenzeller Amberbier	
IPA	7.—
3.3 dl Flasche, Appenzeller Indian Pale Ale	
Weizen	8.—
5 dl Flasche, Appenzeller Weizenbier	
Sonnwendlig	6.50
3.3 dl Flasche, Appenzeller alkoholfrei	
Möhl Saft vom Fass	8.—
5 dl Flasche, Apfelwein trüb	
Saisonbier	je nach Bier
Saisonbier 0.0%	je nach Bier

Sodas

Passugger 3 dl	4.50
Eistee 3 dl, hausgemacht	6.—
Afri Cola 2 dl	5.—
Gazosa 3.5 dl, verschiedene Sorten	6.—
Shorley 3.3 dl, Apfelschorle	5.50
El Tony Mate 3.3 dl	6.—
Cucumis 3.3 dl, Lavendel	6.—
Adam & Uva 3.3 dl, Rote Traubenschorle	7.—
Kombucha 2.5 dl, hausgemacht	7.—
Gents 2 dl, Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	6.—
Fever Tree 2 dl, Ginger Beer	6.—
Crodino 1.75 dl, Bitter Aperitif	5.—





Tee &
Kaffee

Tee

Unser gesamtes Teesortiment stammt aus dem Teeladen Chur. Zusätzlich zu den aufgeführten Sorten nutzen wir den Tee von Stephi auch für unsere Kombuchas.

Kräutertee	4.50
Verveine, Lemongras, Zitrone	
Chai Tee	4.50
Schwarztee, Ingwer, Zimt, Kardamom	
Früchtetee	4.50
Hibiskus, Johannisbeere, Apfel, Brombeere	
Hausmischung	4.50
Pfefferminze, Hibiskus, Orange	
Schwarztee	4.50
Earl Grey	
Gewürztee	4.50
Ingwer, Zitrone, Lemongrass	

Kaffee

Unseren Kaffee beziehen wir von Quinta Coira gleich um die Ecke.
Der Besuch im Laden nebenan gehört für unser Team zu den festen
Empfehlungen für echte Kaffeeliebhaber*innen.

Espresso	3.50
Doppio	5.—
Cappuccino*	5.—
Chai Latte*	5.—

* Frag für Milchalternativen gerne beim Servicepersonal nach.



WERKSTATT

UNTERE GASSE 9, 7000 CHUR
MAIL@WERKSTATTCHUR.CH