

GETRÄNKEKARTE

GENIESSEN ERFRISCHEN

Wir finden... das passende Getränk macht gutes Essen noch besser. Doch wie bei allem, ist natürlich „gut“ auch hier Geschmackssache. Daher haben wir eine abwechslungsreiche Getränke-Karte zusammengestellt – für jede Tageszeit und jeden Geschmack ist etwas passendes dabei. Und auch bei den Getränken ist unser Credo Handwerk – Regionalität – Nachhaltigkeit.

Nun wünschen wir Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns.
Zum Wohl!

OFFENWEINE 1 DL

Schaumwein

Champagne Edouard Brun Premier Cru	14
Prosecco Spumante DOC Treviso De Simoni, Glera	9

Weisswein

ÉO Blanc 2019 Staatskellerei ZH, Chardonnay	10.5
Grüner Veltliner 2018 Bründelmayer	8
Biancabagnolo 2016 Villa Bagnolo – Emilia Romagna Albana	7.5

Rosé

Nobler Rosé 2020 Weingut Nadine Saxer Pinot Noir	9
--	---

Rotwein

ÉO Noir 2018 Staatskellerei Zürich, Gamaret, Merlot	12
Bagnolo Riserva 2016 Villa Bagnolo, Sangiovese	8
Carmelo Rodero Roble 2019 Bodega Rodero, Ribera del Duero, Tempranillo	8.5

COCKTAILS

WERKSTATT SPECIALS

Cocktails sind unsere Leidenschaft und die Klassiker gehören zum Repertoire. Aber das reicht uns nicht! Wir möchten unsere Philosophie an die Bar bringen. Das Heisst: kreativ kombiniert - spannende Produkte - neue Techniken.

Das sind so Fragen, die wir uns stellen...

Was lässt sich aus eigener Käse- und Tofuproduktion neu gedacht weiterverwenden?
Wie schmeckt ein Cocktail sous-vide gegart?
Welche hiesigen Zutaten sind noch unentdeckt?
Wie lässt sich Foodwaste verhindern? Das geht!

Gleis 18 «Spritz» 14

oder «Royal» 17

Werkstattsirup, Minze, Ingwer, Soda
mit Prosecco oder Champagne Brut

Negroni «Sous vide» 21

London dry Gin, Campari, roter Wermut mit den Aromen von Rosmarin und Thymian extrahiert

No Eggwhite «Sour» 17

Dunkler Rum, Werkstattsirup, Zitronensaft, Minze, Rosmarin

ALKOHOLFREI

Urban Garden 13

Zitronen-Ingwer-Limonade, Tonic, Minze, Gurke, Huussirup

DIE KLASSIKER

Aperol Spritz 14

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Negroni 16

London dry Gin, Campari, roter Vermouth

Moscow Mule 16

Wodka, Ginger Beer, Limette, Minze, Rohrzucker, Gurke

Cuba Libre 16

Rum, Cola, Limettensaft

Screw Driver 16

Vodka, Orangensaft

Caipirinha 16

Cachaça, Soda, Rohrzucker, Limette

Mojito 16

Rum, Soda, Rohrzucker, Minze, Limetten,

MINERAL / SÄFTE

Wasser mit 30cl	4
Wasser ohne 30cl	4
Hausgemachte Limonade 30cl	5.5
Mit Milchserum, Rosmarin, Minze, Zitrone, Ingwer	
Sinalco Cola 30cl	5.5
Apfelschorle 30cl	5.5
Elmer Mineral mit / ohne 50 cl	6.5
Sinalco Cola Zero 33cl	5.5
J.Gasco Chinotto 20cl	5.5
J.Gasco Aperitivo Bitter 20cl	5.5
Fever Tree Lemon 20cl	5.5
Fever Tree Tonic 20cl	5.5
Fever Tree Ginger Ale 20cl	5.5
Fever Tree Ginger Beer 20cl	5.5
Fruchtsaft 30cl	5
Tomatensaft 20cl	5

BIER

Schützengarten Lager 30cl	5.5
Schützengarten Lager 50cl	8
Schützengarten Klosterbräu 30cl	5.5
Schützengarten Klosterbräu 50cl	8
Schützengarten Weisser Engel 50cl	9
Schützengarten Schwarze Bär 33cl	7
Schützengarten IPA 33cl	7
Schützengarten Alkoholfrei 33cl	6.5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

Espresso	5
Espresso Macchiato	5.3
Ristretto	5
Doppelter Espresso	6.3
Kaffee	5
Cappuccino	5.5
Schale / Milchkaffee	5.5
Schale / Milchkaffee gross	6.5
Latte Macchiato	6

Milch

Heisse / Kalte Schoggi / Ovo	5.5
------------------------------	-----

Tee Ronnefeldt

Earl Grey ☕ 3-4 Min.	5.5
Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamotte	
Green Dragon ☕ 2-3 Min.	5.5
Grüner Tee	
Verveine ☕ 5-8 Min.	5.5
Kräutertee	
Refreshing Mint ☕ 5-8 Min.	5.5
Kräutertee	
Fruty Comomile ☕ 5-8 Min.	5.5
Kräutertee	
Rooibos Cream Orange ☕ 5-8 Min.	5.5
Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack	
Bergkräuter ☕ 5-8 Min.	5.5
Kräutertee nach Schweizer Art	
Sweet Berries ☕ 8-10 Min.	5.5
Aromatisierter Früchtetee	
Mit Erdbeer-Himbeergeschmack	