

Liebe Gäste

Wir gestalten unsere Cocktailkarte mit grosser, leidenschaftlicher Hingabe. Alle 3 Monate wechseln wir saisonbedingt einen Teil der Karte. Mit selbst hergestellten Sirups und eigens infundierten Spirituosen versuchen wir stetig innovativ und zeitgleich nachhaltig zu arbeiten.

Wir hegen und pflegen sorgfältig die selbst angepflanzten Kräuter und Zutaten in unserem Garten, um sie regelmässig ernten und für Euch in unseren Drinks verarbeiten zu können. So haben wir beispielsweise einen Urban Gardening Wermut hergestellt, der sich hervorragend zum mixen eignet und den Drinks eine hauseigene Note verleiht.

Unsere Karte beinhaltet ausschliesslich Eigenreaktionen. Unser Sortiment jedoch ist viel weitläufiger. Sollten Ihr auf der aktuellen Karte einmal nicht fündig werden, wendet Euch doch vertrauensvoll an das Barpersonal. Viele zeitgenössische Drinks sind möglich. Unter Umständen wird Euch sogar ein "Twist", also eine leicht veränderte Art des Drinks empfohlen.

Selbstverständlich können wir euch auch jederzeit Klassiker wie zum Beispiel den Negroni servieren. Unsere Barkeeper beraten euch gerne bei der Gin- und Wermut-Auswahl.

In diesem Sinne: «Wohl bekomm's!»

Das WERK8-Team

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



STIR IT UP, MAN!

17.–

«Quench me when I'm thirsty, come on
and cool me down...»

– Bob Marley –

Rum Coruba non plus ultra, Medium Sherry,
Schladerer Maraschino, Weisse Schokolade, Cranberry

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



O.K. COOL

18.–

«Du stehst heute auf der Gästeliste, ok cool...»

– Yung Hurn –

Olmecca Altos Tequila Plata, Orange-Kümmel,
Joghurt, Curry

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



KALINKA

18.–

«Kaaalinka, Kalinka, Kalinka moja!»

– Iwan Petrowitsch Larionow –

Beluga Vodka, Kabis, Zitrone,
Rüebli-Randen Espuma

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



YAKUZA

18.–

«Helfe den Schwachen – wehre dich gegen die Mächtigen»

– Yakuza Ehrenkodex –

Roku Gin, Humbel XB Birne, Kina l'Aero d'Or, Shiso-Dry Vermouth, Chili

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



MANO DE DIOS – MILK PUNCH

18.–

«Ich bitte die Engländer ganz ehrlich und tausendmal um Entschuldigung. Aber ich würde es immer wieder tun.»

– Diego Armando Maradona –

Fernet Branca, Jamaica Rum, Cola, Limette, Soda

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



MÉNAGE À TROIS

17.–

«Club Sandwiches can be both delicious and quite satisfying if made correctly.»

– frei nach Jennifer Lassalle Edwards –

Pisco, Grappa di Amarone, Limette, Traube, Eiweiss, Rosinen Bitters

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



LE VÉRIXIR

17.–

«There is a saying among children, that sometimes one is hanged for speaking the truth.»

– Jeanne d'Arc –

Cognac, Clairet, Moscatel de Sétubal,
D.O.M. Bénédictine, Zitrone, Muskatblüte

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



THISTLE BLOWER

19.–

«Historians from England will say I am a liar
but history is written by those who have hanged heroes.»

– Robert the Bruce –

Campbeltown Malt Scotch Whisky – The Gaudrons, Topinambur,
Cynar, Quitte, Zitrone, Safran

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex



NAUGHTY NUTS

20.–

«You can be the ripest, juiciest pistachio in the world
there's still going to be somebody who hates pistachios.»

– frei nach Dita von Teese –

Belsazar Rosé, Pistazie, Champagne Billecart-Salmon,
Peychaud's Bitters

Drink level: easy drinking fortgeschritten komplex

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



UMEBOSHI

18.–

«Die Sonnenbankschönheiten von heute sind die Trockenpflaumen von morgen.»

Nikka Coffey Grain, Vieille Prune, Dörrpflaume, Chartreuse Elixir, Speck

Drink level:

easy drinking

fortgeschritten

complex



GINGER BELLS – NO ABV

11.–

Bratapfel, Zitrone, Eiweiss, Ginger Beer



RÄUBER HOPFENKLOTZ – NO ABV

11.–

Kabis, Zitrone, Alkoholfreies Bier, Sojasauce



CLEOPATRA – NO ABV

11.–

Orange, Joghurt, Honig, Rosmarin

APERITIVO



WERK SPRITZ

13.–

Select Aperitivo, Traube, Zitrone, Prosecco



CARPANO BIANCO & TONIC

13.–

Carpano Bianco, Zitrone, Tonic



AMONTILLADO SPRITZ

14.–

Fernando de Castilla Amontillado Sherry,
Noos Nocino, Zitrone, Soda



THAT'S WHAT SHE SELLE

14.–

Giselle Apéritif, Orange-Kümmel, Zitrone, Soda



SBAGLIATO

14.–

Select Aperitivo, La Copa Rojo, Prosecco



SAILOR'S MATE – NO ABV

10.–

Martini Floreale, Lime Cordial, Mate

BARTENDER'S CHOICE



MARTINEZ – STEFANO HAEGI

16.–

Del Professore Vermouth Rosso, Genever,
Luxardo Maraschino, Bitters



MULATA – GEORG HÄUSSLER

18.–

Rhum J.M. VSOP, Crème de Cacao, Limette



DRY MARTINI – WLADIMIR REICHERT

17.–

Plymouth Navy Strength, Carpano Dry, Orange Bitters



SIDECAR – LAURA KRÄGELOH

17.–

Pierre Ferrand 1840 Cognac, Dry Curaçao, Zitrone



NEGRONI – TEAM WERK8

16.–

Gin, Carpano Vermouth, Campari

GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

LIEBLING & SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC 19.–

In der Nase wird der Wacholder vor allem vom Ingwer umrahmt, im Gaumen dominiert das Zitronengras und bringt somit frische und fernöstliche Aromen zum Vorschein.

DEL PROFESSORE MONSIEUR 17.– & FEVER TREE MEDITERRANEAN

Der Monsieur besticht mit einem klassischen Ginprofil von Wacholder und Zitrone. Unglaubliche Aromenfülle von Kräutern und Gewürzen mit vanillig feiner Süsse.

BLIND TIGER PIPER CUBEBA 18.– & SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC

In seinen Anfangsnuancen durch eine zitrusfruchtige Frische geprägt, die in eine leicht pfeffrige Schärfe übergeht, um dann mit einem vollmundigen Gerstenmalz-Abgang seine Geschmacksexplosion zu entfalten.

MALFY ARANCIA 17.– & SWISS MOUNTAIN SPRING DRY

Schon die Farbe lässt erahnen, Orange ist hier die dominante Komponente. Nebst den klassischen Botanicals spielen in diesem Gin sizilianische Blutorangen die Hauptrolle.

SEEDLIP SPICE 94 & FEVER TREE – NO ABV 15.–

Nicht nur für die Fahrer gedacht! Diese alkoholfreie Spirituose ist kein Gin aber dennoch ein Genuss mit Tonic.