



Bierbrauer-Menü

Herbstlicher Blattsalat mit
Nüssen & Hausdressing



Alpschwein-Platte mit
Hacktätschli an dunklem Bier-Jus
paniertem Schnitzel und
Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre
und Schwarten-Braten mit
hausgemachtem Apfelmus

Dazu servieren wir goldbraune
Rösti und Rahm-Sauerkraut,
verfeinert mit Amber-Bier.

Preis pro Person

CHF 39.50



Bier-Menü

Erdmandli Zuger Amber 5%

"wohlig intensiv"
50cl / CHF 6.50

Ittinger Amber 5.6%

"aromatisch, untergärig"
33cl / CHF 6.50

Appenzeller Weizenbier Bio 5.2%

"obergärig, naturtrüb"
50cl / CHF 7.50

Appenzeller Alpsteinbock Bügel 8%

"dunkelblond, würzig"
33cl / CHF 8.50

Appenzeller Lager dunkel 4.8%

"süsslich, malzaromatisch"
50cl / CHF 6.00

Appenzeller Hanfblüte Trüb Bio 5.2%

"frisches Hanfparoma, leicht süsslich"
50cl / CHF 8.50

Bärni Spezial Dunkel 5.2%

"dunkles, filtriertes Spezialbier"
33cl / CHF 5.50

Biera Engadinaisa Weizen 5.4%

"spritzig, mit blumiger Hopfennote"
33cl / CHF 8.50

Monsteiner Wätterguoge, Bügel 5%

"Amber, mit kleinem Anteil Rauchmalz"
33cl / CHF 7.50

Monsteiner Häusträffel 5.4%

"fruchtiges, goldgelbes Weizenbier"
50cl / CHF 8.50

Stiär Bier äs Roots 5%

"naturtrübes englisches Ale"
33cl / CHF 7.50

Tschlin Bio, Bügel 5%

"ein 100%-iges Schweizer Bio-Bier"
33cl / CHF 7.50