

Hopfen & Malz spricht Bier

SAISONALES SCHLOSSGUT-WAHLMENU, KREIERT NACH JAHRESZEIT

Das Reinheitsgebot für Bier spricht von Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Mehr gehört nicht in ein gutes Bier. Doch welcher Hopfen und Malz aus was? Und wie wird Bier überhaupt gebraut? Die Produktewahl und Aufbereitungsart ergeben eine riesige Vielfalt an unterschiedlichsten Bieren – für jeden Geschmack das Passende. Mit den Grundstoffen des Biers aber auch mit verschiedenen Biersorten kreieren wir nachstehend sommerliche Gerichte mit der ein oder anderen Überraschung. Wohl bekomms!

WEINEMPFEHLUNG

Qualitätswein im Offenausschank:
Weisser Leman Bleu, der süffige Genferseewein oder ein roter Portugiese, Vale Camelos **1 dl CHF 7.00**

Stellen Sie sich ihr mehrgängiges Menu nach Wunsch zum Pauschalpreis zusammen. Oder wählen Sie einzelne Gerichte zum Preis einer kleinen oder grossen Portion (siehe unten).

Drei Gänge CHF 52.00 **Vier Gänge CHF 58.00**

Aktuelles Biersortiment

Offen Egger Maximus oder Feldschlösschen original			
	2 dl	CHF 3.50	3 dl CHF 4.20
Braufrisch oder Dunkle Perle			33cl CHF 4.80
alkoholfrei Original oder Weizen			33cl CHF 4.80
Bügel, Bernsteinfarbig			5dl CHF 5.90
ÄMRICH, Blanche Valaisanne			33cl CHF 5.50
Weizen EGGER			5dl CHF 6.50
Fleur d'abbailles Honigbier			33cl CHF 5.50
EVE Litchi			27,5cl CHF 5.20

KALTE VORSPEISEN

BRAU-Salat: Rollgerste und Mais mit Hopfen & Kräutern auf Salat umgeben von marinierten Tomaten mit Oliven und Basilikum
CHF 9.80 14.80

Hering mit Zwiebel und Apfel eingelegt im **Bierbrezel** dazu ein **Bier-Granité** mit fruchtigen Melonen
CHF 11.50 18.50

SUPPEN & CO

Sparerips aus der Biermarinade auf Getreidesalat, **kombiniert** mit einem **Limetten-Bier-Süppchen** (auf Wunsch kalt)
CHF 14.50 21.50

Aromatische **Tomaten-Hopfensuppe** (kalt oder warm serviert) dazu Kräuter-Müsli im Bierteig
CHF 8.80 14.50

FISCH & VEGETARISCH

Hacktätschli vom Seelachs auf dunkler Biersauce garniert mit Calamaresringen, Brennnessel-Kartoffeln und Rahm-Blattspinat
CHF 24.50 32.00

Gemüse im Bierteig knusprig gebacken, Tomate mit Bierkruste und Kräuterquark
CHF 19.50 24.50

HAUPTGERICHTE

Hausgebackenes Bier-Brot gefüllt mit im Bier geschmortem Schweinsragout an Wurzelgemüse
CHF 26.50 34.50

Lammhuftspiess mit Bierbutter, Getreidemix mit Rosmarin, Bohnen und Tomate mit Bierkruste
CHF 28.50 37.50

KÄSE

Bier-Käseschnittchen und **Käse-Spiess im Bier-Granité**
CHF 12.50

DESSERT

Ovomaltinen-Parfait an Honigbier-Sauce aus Eggers Fleur d'abbilles, mit Wachholder bestreut mit caramelisierten Getreideflocken
CHF 11.00

ÄMRICH Aprikosen-Mousse auf Aprikosensalat Mit Bier-Schoggisauce beträufelt
CHF 11.50