

Craftbeer

I N A L L E R M U N D E

Nirgendwo in der Schweiz ist die Brauereidichte so hoch wie im Kanton Bern. Die Stadt Bern ist dem zu folge auch die Bierhauptstadt. Dem möchten wir Rechnung tragen, in dem wir engagierte, vielleicht sogar unbekannte, aber ganz sicher leidenschaftliche Brauer und deren Produkte in unser Angebot aufnehmen.

Wir sind der Meinung, dass Biere ein genüsslicher Durstlöscher sind, aber noch viel mehr sein können. Schonmal ein Bier als Apéritif genossen oder als Speisebegleiter probiert? Unsere Craft-Biere schenken wir ausschliesslich im Weinglas aus. Wir sind davon überzeugt, dass dies der beste Weg ist, sich einem komplexeren und facettenreicheren Bier anzunähern. Und es sieht schick aus.

Alle porträtierten Brauereien stellen ihre Biere handwerklich, unverfälscht, natürlich und sauber her.

Wir arbeiten nach dem Motto «es hat solange es hat».

Die Flaschen | Dosen sind üblicherweise im 33cl Format.

SCHUUM

Die Jungs von Schuum, Bali und Luc, stellen ihre Biere noch nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung her. Das bedeutet, sie füllen kein fertiges, reifes Bier in ihre Flaschen. Die Hefe lebt noch, gärt weiter und produziert erst in der Flasche die nötige Menge Kohlensäure. Ein winzig kleiner Mikrokosmos in jeder Flasche Schuum. Alle Schuum sind naturtrüb und unfiltriert.

CITRA IPA *Frisch | Fruchtig | Zitrus*

8.00 | 33cl

Hier steht der Citra-Hopfen im Vordergrund. Aussergewöhnlich fruchtiges IPA. Bitterkeit und Fruchtigkeit ergänzen sich perfekt. 5.4% Vol. Alkohol.

TROPICAL IPA *Malzig | Fruchtig | Bitter*

8.00 | 33cl

Eine malzige Fruchtbombe. In der Nase exotische Früchte, im Gaumen kräftige Bitterkeit. Spannend! 6.3% Vol. Alkohol.

B F M B R A S S E R I E D E S F R A N C H E S - M O N T A G N E S

Im Jahre 1997, geleitet vom typisch jurassischen freiheitlichen und rebellischen Denken, wurde die Brasserie des Franches Montagnes gegründet. Die Idee war ein artisanales, untypisches, eigensinniges Bier zu kreieren. Ein Bier mit einem ausgesprochen komplexen „bouquet“, welches reich im Gaumen ist und sich mühelos mit den edelsten Weinen messen kann. Heute ist dieser Wunsch eingelöst. Dank harter Arbeit und dem Durchhaltevermögen, sind mehrere Kreationen entstanden, die weit über die Region anerkannt sind. Die Biere begleiten oft die raffiniertesten Gerichte der gehobenen Gastronomie.

L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN *Sauer | Kräftig | Elegant*

15.00 | 37.5cl

Die New York Times hat dieses in Eichenfässern gereifte Sauerbier Anfangs 2009 als das weltweit beste Bier gekürt. Kräftiges holzfassgelagertes Sour-Bier. Die Cuvée mit ihrem bernsteinroten Glanz reift ein Jahr lang in Eichenfässern, die vorher Rotwein enthielten. Die Fässer und die dadurch entstandenen spontan Vergärung verleihen diesem Bier sehr vielfältige Aromen. Das Geheimnis der Komplexität, des Gleichgewichtes und den vollmundigen und langanhaltenden Abgang verbirgt sich in der Assemblage von sorgfältig ausgewählten Fässern. Im Gaumen erinnert es an die Struktur eines fruchtigen Rotweins mit einer ausgeprägten balsamischen Säure. 11% Vol. Alkohol.

GRAND CRU DE BON-CHIEN SANGIOVESE *Runde Säure | Fruchtig | Johannisbeeren*

15.00 | 37.5cl

Das Sangiovese ist ein ASBC Grand Cru, 2 Jahre in Chianti Barriques gelagert & assembliert. Rund ausgebaute Säure, fruchtig im Abgang mit Johannisbeeren und dezenten und filigranen Rauchnoten vom Barriques Fass. 11% Vol. Alkohol.

LA DJÉRONIMO WHITE IPA *Pfeffrig & blumig | Bitter-süss | Hopfen & Hafer*

8.00 | 33cl

Herrlich gehopftes Weizen Bier mit Hafer. Intensives Bouquet, fruchtige Noten von Zitrusfruchtschalen, sowie pfeffrig und blumig. Ein angenehm dichtes Mundgefühl, mit einer ausgewogenen Kombination fruchtiger Zitrusgewächse Aromas und einer erfrischenden Bitterkeit, die an Grapefruit erinnert. Betont mit einem Hauch von Süsse, die vom Hafer kommt. 5.3% Vol. Alkohol.

LA SALAMANDRE BLANCHE *Blumig-würzig | Cremig | Diskret hopfig*

8.00 | 33cl

Belgisches Weissbier, blumig und würzig. Leicht säuerlich mit einer leichten Hefenote. Erfrischendes Aperobier. Hergestellt aus Weizen- und Gerstenmalz. Dieses Bier mit seinem blumig-würzigen Bouquet und einer leichten Hefenote schmeckt im Gaumen cremig, mit einer feinen Spur Säure, wie sie für Weissbiere typisch ist. Im Abgang ist es kaum bitter, aber rassig, mit dem Geschmack nach Bitterorangenschalen und diskreten feinen Hopfentönen. 5.5% Vol. Alkohol

LA CUVÉE ALEX LE ROUGE IMPERIAL STOUT *Intensives Schwarzbier | Bitter-süss | intensiv & komplex* 8.00 | 33cl

Eigensinniges, herb-fülliges Imperial Stout nach bekanntem Vorbild aus dem englischen Sprachraum. Schwarz, intensiv und komplex. Ausgewogene Röst, Frucht und Lakritze Aromas mit leichter Bitterkeit und einem Hauch an Süsse sowie einer starken Malznote. Einzigartiges Brauprodukt. Ebenholzfarben, mit sehr dichtem, hellbraunem Schaum. Das Bouquet erinnert an Lakritze, Bourbon-Vanille, Sarawak-Pfeffer, Anklänge an Hopfenwürze oder an den Hauch von Röstung. Im Gaumen zeigt sich das Bier zuerst kräftig und cremig und entwickelt dann ein ausgeprägtes Aroma mit ausgewogener Säure. Im Abgang entfaltet sich mit der unbändigen, aber langanhaltenden, zarten Herbe die gesamte Kraft dieser revolutionären Cuvée. 10.276% Vol. Alkohol.

KITCHEN BREW

Mit spannenden Bierstilen aus verschiedensten Bierkulturen weltweit die regionale und schweizer Bierwelt bereichern. Das ist das Motto vom Brauereigrüner Fabian Ehinger. Nach einer halbjährigen Reise quer durch die USA und auf den Spuren der nordamerikanischen Craft Bierwelt, kreierte Fabian 2012 in einer leerstehenden Küche mitten in der Innenstadt von Basel auf einer 25 Liter-Kleinanlage erste eigene Rezepturen. KITCHEN BREW war geboren. KITCHEN BREW stellt unter glutenfreie Biere her. Ohne Qualitätseinbussen oder dergleichen. Bier für alle, statt für wenige.

LAGER HELL GLUTENFREI *Leicht | Erfrischend | Feine Fruchtigkeit und Bitterkeit* 8.00 | 33cl

Untergäriges und filtriertes Lagerbier ohne Zugabe von Ersatzstoffen in Allschwil bei Basel gebraut. Leicht, fruchtig und bitter zugleich. Ideal an einem heissen Sommertag. 4.8% Vol. Alkohol.

BRAUKUNST

Gian & Alex | Galgenfeld, Bern | Flaschengärung | Mit Braukunst haben sich Gian und Alex ihren Traum der eigenen Brauerei verwirklicht. Die Beiden haben in traditionsreichen Brauereien in der Schweiz ihr Handwerk erlernt und sich nun dem Brauen von Craft Beer verschrieben. Die Biere sind sorgfältig gebraut, zeigen ein klares Geschmacksprofil und sind einfach nur lecker.

SAUTERNES BIER *Süsslich | Bitter | Vollmundig* 36.00 | 75cl

Ein untergäriges Spezialbier, welches ein Jahr im Süsswein-Barriquefass (Sauternes-Fass) gelagert wurde. Dieses Spezialbier ist nur in der 75cl Flasche für CHF 36.- erhältlich. 10.3% Vol. Alkohol.

MÄRZEN *Samtig-weich | Vollmundig | Dezent Bitter-malzig* 8.00 | 33cl

Damit man im Sommer nicht Wortwörtlich auf dem Trockenem sass, braute man zum Ende der Brausaison ein haltbares Bier mit etwas mehr Alkohol und mehr Hopfen ein und lagerte dieses in Tiefen Felskellern oftmals mit Natur-Eis bestückt. Das sogenannte «Märzen Bier» wurde oftmals direkt vor den Felskellern ausgeschenkt da jegliche Transporte eine Gefahrenquelle darstellten. Diese Version des Märzen Bieres hat eine kupfer-braune Farbe mit einem leichten Rotstich und moderatem Alkoholgehalt. 5,2% Vol. Alkohol.

LOHNBRAUEREI | WIRTEBIER BERN

Christian, Yannick & Susanne | Holligen, Bern | Im Holligenquartier an der Güterstrasse, gleich neben dem Blaser Kaffee, fanden die drei den idealen Ort, um ihre eigene Brauerei aufzubauen. Im schmucken alten Käselager stehen nun ihre Braukessel und der Läuterbottich, fünfzehn Tanks mit einem Gesamtfassungsvermögen von 190 Hektolitern, eine eigene Wasseraufbereitungsanlage, das Malzlager, das Bierkisten- und Fasslager und ein eigenes Kühlhaus – alles unter einem Dach. Dort entstehen die leckeren Kreationen der Lohnbrauerei.

LÖHNER GRAF *Fruchtig | Leicht herb | Süss-säuerlich* 8.00 | 33cl

Der fruchtig frische Durstlöscher aus dem herben Geschmack des Bieres und der süss-sauren Note des Apfelcidres. 4.7% Vol. Alkohol.

LÖHNER RAMPENSAU *Kräftig | Hopfig | Malzig* 8.00 | 33cl

Ein kräftig gehopft, ausbalanciertes und malzaromatisches Spezialbier mit Schweizer Hopfen und 5,9% Vol. Alkohol.

WIRTEBIER PALE ALE *Naturtrüb | Bitter | Malzig* 8.00 | 33cl

Obergäriges, naturtrübes, charakterstarkes Pale Ale. Das „Pale“ gehört zur Familie des Ales, „pale“ ist das englische Wort für „hell, blass“. Somit beschreibt das Pale Ale ein helles Ale. Die helle, bernsteinige Farbgebung entsteht durch die Verwendung von hellen Malzsorten, wie Roggen- oder Weizenmalz während des Brauprozesses. 5.5% Vol. Alkohol.

AROSABRÄU CRAFT BEER

Die Arosabräu Craft Beer Brauerei liegt am Ende des romantischen Tals Schanfigg auf rund 1800 m.ü.M.

Das imposante Bergpanorama, die Nähe zur Natur und die fröhlichen Menschen, machen Arosa zu einem einzigartigen Ziel im Sommer wie im Winter.

AROSA SUNNA *Ausgewogen | Hopfig | Malzig-würzig*

8.00 | 33cl

Die Arosa Sunna hat diesen vollen Malzgeschmack und ein leicht würziges Hopfenfinish. Das Pale Ale eignet sich perfekt, um einen unvergesslichen Wintertag auf den Pisten ausklingen zu lassen oder einen strahlenden Sommertag in den Bergen zu genießen. 5.0% Vol. Alkohol.

SCHANFIGGER HÄX *Rauchig | Schokolade | Vollmundig*

8.00 | 33cl

Mit seiner rauchigen Nuance von Schokolade und Kaffee fühlt sich dieses Dark Stout an, als stünde die Häx direkt hinter dir. 5.0% Vol. Alkohol.