

Beschreibung der Getränke:

Apéro:



Bier-Cocktail – Mount Rigi mit Alkoholfrei Feinherb

Feinwürziges, alkoholfreies Bier mit leichter Citrusnote. Ein Trinkgenuss zum Kräftesammeln nach einer Runde Golf, einer Radtour oder einem schweisstreibenden Tennismatch. Ideal für die kleine Pause zwischendurch und immer wieder, wenn der Durst nach mehr Gutem verlangt.

Auch ideal geeignet für Bier-Cocktails, mit einem Schuss Mount Rigi. Erfrischend und belebend!

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen - Alkohol: unter 0,5% vol. - Brauart: Lagerbier - Farbe: Strohgelb
Geschmack: feinwürzig, mit schwacher Citrusnote - Bittere: Schwach

Vorspeise:

Urhell Naturrüb

Ein würziges, naturtrübes Kellerbier mit dem Geruch nach frischem Gras und Getreide und einem erfrischenden, vollmundigen Geschmack, geprägt von einer feinen Hopfennote.

Eine Freude bei jedem Schluck.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen - Alkohol: 4,8% vol. - Brauart: Lager - Farbe: Strohgold
Geschmack: süffig frisch, feine Hefenote - Bittere: Schwach

Erdmandli – Amber

Als erstes fällt einem dieser wunderschöne, leuchtende Farbton auf, der sich je nach Lichteinfall zwischen bernsteinfarbig und rotgoldenen bewegt. Dieser Farbton erwärmt das Herz eines jeden Bier-Genießers. Der Duft des Bieres erinnert an Wacholder. Im Mund startet es mit einem spritzig-süßeren Eindruck, der dann durch Noten von Malz und Karamell abgelöst wird.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen - Alkohol: 5,0% vol. - Brauart: Märzen - Farbe: Bernstein/Rotgold
Geschmack: spritzig-süßlich, Malz und Karamell- Bittere: Mittel

Vorspeise:

Hopfemandli 1862 Original

Zuerst fallen bei diesem klaren Bier die strohgoldene Farbe und der feinporige Schaum auf. Im Mund entwickelt es eine feine Honig- Rosennote und ist angenehm rezent. Man entdeckt seinen feinen Malzkörper, kombiniert mit einer leicht vordergründigen Bittere.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen - Alkohol: 4,8% vol. - Brauart: Lager - Farbe: Strohgelb
Geschmack: feine Honig-Rosen-Note, angenehm rezent - Bittere: Schwach

Hirsebier Chamer Hirse

Dieses leichte Bier ist geprägt durch seinen süßlichen Hirse Charakter und daher sehr süffig. Für ein Hirse-Rohfrucht-Bier besticht es durch seine angenehme Kohlensäure und ist überraschend aromatisch.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hirse - Alkohol: 4,3% vol. - Brauart: Rohfrucht Bier - Farbe: Strohgelb
Geschmack: sommerlich frisch, mit leichter Hirsenote - Bittere: Schwach

Hauptgang:

Goldmandli – Premium hell

Dieses Bier strahlt einem goldgelb entgegen, und genau so fröhlich ist sein Duft, fein und unaufdringlich. Der Antrunk ist eine Mischung aus rosigem, fruchtigem Bonbongeschmack. Es entwickelt im Mund eine schöne Perlage und eine ausgewogene Bittere.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen - Alkohol: 5,2% vol. - Brauart: Pilsner - Farbe: Goldgelb
Geschmack: spritzig-süßlich, Malz und Karamell- Bittere: Schwach

Höllbier – Dunkel

Das Bier besticht auf den ersten Blick durch seine wunderschöne dunkelbraune Farbe und den hellbraunen Schaum. Im Mund fühlt man beim Antrunk die leicht süßlichen Röstaromen, welche auch an Kaffee erinnern. Der Abgang ist dann kurz und trocken.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen - Alkohol: 5,0% vol. - Brauart: Münchner Art - Farbe: Mahagonibraun
Geschmack: leicht süßliche Röstaromen - Bittere: Schwach

Dessert:

Baarer Bierbrand – Braumeister - Tröpfli

Dieser feine Digestif mit einem Alkoholgehalt von 36% vol. überzeugt mit seinem süß-herben Duft in der Nase und dem fruchtigen Geschmack im Gaumen. Durch die mitverarbeitete Melisse, den getrockneten Hopfen und einem feinen Anteil an Zitrone erinnert er an einen Williams.





Köbi Fahrni
Chef-Gastronaut
i@GASTRONAUTIC.ch
058 520 94 00
www.gastronautic.ch



BAARER BIER

- seit 1862 -

BRAUEREI BAAR

Langgasse 41
6341 Baar
Telefon 041 766 48 66
info@brauereibaar.ch



Beer & Dine mit der Brauerei Baar

(jeder Gang in Begleitung der passenden Biere)

MENU:

**Zuger Felchentatar (Nachbar und Freund Emil Speck Zug)
mit Salatbouquet und hausgemachtem Bierdressing**

Baarer Biersuppe mit Walchwiler Bergkäse und rosa Pfeffer

**Gebratenes Rindsfilet mit Cherrytomaten und Altbier-Konfit,
dazu sämiger Kartoffelgratin**

Panna Cotta mit Bier-Backpflaume

