



# BEER & DINE

## Welcome Drink

### Bier Aperol

Aperol, Bier, Eis und Orangenzeste

## Menu

**Geröstete Bierzwiebeluppe**  
mit knusprigen Malzcroûtons und Maisgriessnocken

\*\*\*

**Sanft geschmorte Rindsbäggli**

im aromatischen Dunkelbierjus  
serviert mit Selleriepüree  
und herzhaftem Bierspeckkraut

\*\*\*

**Schokoladenmousse**  
mit Bockbier-Karamell, Hopfencrumble  
und erfrischendem Sauerrahmglace

## Vegetarisch

(nur auf Vorbestellung)

**Geröstete Bierzwiebeluppe**  
mit knusprigen Malzcroûtons und Maisgriessnocken


\*\*\*

**Planted Steak**

im aromatischen Dunkelbierjus  
serviert mit Selleriepüree und Bierkraut

\*\*\*

**Schokoladenmousse**  
mit Bockbier-Karamell, Hopfencrumble  
und erfrischendem Sauerrahmglace

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.  
Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch und Brot.  Vegan