Craft Beer

IN ALLER MUNDE

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?

Alle porträtierten Brauereien stellen ihre Biere handwerklich, unverfälscht, natürlich und sauber her.
Wir arbeiten nach dem Motto «es hat solange es hat». Die Flaschen sind üblicherweise im 33cl Format. Andere Grössen sind notiert.

LOHNBRAUEREI | WIRTEBIER BERN

Christian, Yannick & Susanne | Holligen, Bern | Im schmucken alten Käselager im Holligenquartier stehen 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. Berner Wirte haben sich zusammengeschlossen und entschlossen, bei der Lohnbrauerei ihr Bier brauen zu lassen. Das WIRT wurde geboren. Die Lohnbrauerei braut unter dem Brand «Löhner» ihre eigenen Biere.

LÖHNER SUMMER ALE *Naturtrüb | Luftig | Hopfig* 8
Ein leichtes, goldene Ale mit tiefem Alkoholgehalt. Hopfig, frisch und leicht wie ein Sommerlüftchen. 3.9% Vol. Alkohol.

LÖHNER RAMPENSAU *Naturtrüb | Bitter | Malzig* 8
Ein kräftig gehopftes, ausbalanciertes Spezialbier mit Fokus auf die Malzaromatik. Mit Schweizer Hopfen und Malz hergestellt. 5.9% Vol. Alkohol.

SCHUUM

Bali & Luc | Weyermannshaus, Bern | Flaschengärung | Die Jungs von Schuum 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.

IRISH PALE ALE *Süffig | Fruchtig-bitter | Erfrischend* 8
Ein wunderbar fruchtiges und süffiges IPA. Kein Hopfenhammer. Frische und Bitterkeit harmonieren bestens und ergeben ein rundes Bier. 5.6% Vol. Alkohol.

CITRA IPA *Frisch | Fruchtig | Zitrus* 8
Hier steht der Citra-Hopfen im Vordergrund. Aussergewöhnlich fruchtiges IPA. Bitterkeit und Fruchtigkeit ergänzen sich perfekt. 5.4% Vol. Alkohol.

LONDON PORTER *Malzig | Dunkel | Schokolade* 8
Süffiges, leichtes Porter Bier mit wunderbar warmen Schoko- & Karamell Aromen. 4.6% Vol. Alkohol

WEIDLI&BIER

Yvonne & Stefan | Sigriswil, Bern | Flaschengärung | Das weidli& bier ist im "Weidli" hoch über Merligen entstanden. 12 Jahre lang hat Stefan hobbymässig mit Blick auf den Thunersee und Niesen Bier gebraut. Yvonne fand Fermentationen aller Art schon immer toll und packte bald mit an. Nach einer 4-monatigen Wanderung durch Nordamerika und inspiriert von der dortigen Szene sowie der wilden Natur entstand im Jahr 2018 das Fermentationsprojekt "weidli& bier". Die Beiden brauen, wie es sich für eine Nanobrauerei gehört, nur Kleinstmengen. Sie sind spezialisiert auf amerikanische Ales, finden jedoch auch die belgische und englische Braukultur grossartig und schrecken auch vor Sauerbiere nicht zurück. Zudem experimentieren sie gerne mit heimischen Früchten oder Wildkräuter.

HIMBO GOSE *Sauerbier | Himbeeren | Salz* 8

Die Gose-Biere selbst sind bekannt für ihre leichte Säure und salzige Note, die durch den Einsatz von Salz im Brauprozess entsteht. Wenn man dann die Himbeeren hinzufügt, bekommt das Ganze eine erfrischende, fruchtige Süsse, die gut mit der Säure des Bieres harmoniert. Der ideale Durstlöscher im Sommer. 4.4% Vol. Alkohol.

NZ HAZY IPA *Ungefiltert | Hafer | NZ Hopfen* 8

Nicht nur laufen die Neuseeländer gerne mit Gummistiefeln oder Sandalen umher – sie bauen auch aussergewöhnlich guten Hopfen an. Fernab von Umwelteinflüssen wie Schädlingsbefall, wachsen auf Neuseeland einzigartige Hopfensorten. Fast alle Hopfensorten weisen individuelle & einzigartige Aroma- & Geschmacksprofile auf. Wir haben für unser NZ IPA folgende drei neuseeländischen Hopfensorten verwendet: Den würzigen Wai-iti, den Nelson Sauvin mit seiner Winzernote und den nach tropischen Früchten schmeckenden Nectaron. Entstanden ist ein obergäriges, leicht bitteres Bier mit einer Note von Ananas & Passionsfrüchten. Das Bier passt zu: Scharfen Gerichten wie bspw. Curry`s sowie zu jeglichen Arten von Fleisch

BRAUKUNST

Alex, Gian & Pierre | 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.

SESSION IPA *Sommerbier | Leicht | Hopfig* 8

Erfrischend-leicht aber trotzdem mit einem starken Hopfencharakter. Wunderbar ausbalanciert. Für Session-Biere typischer tiefer Alkoholgehalt. 3.8% Vol. Alkohol.

FICHTEN LAGER *Kräuternote | Malzbetont | Limette & Grapefruit* 8

Basis ist ein klassisches untergäriges Lager, das durch seine Reinheit die Kräuternoten perfekt trägt. Eingebraut mit frischen Fichtentrieben, die dem Bier eine Mischung aus Zitrusfrische und Waldcharakter verleihen. 3.8% Vol. Alkohol.

SAUTERNES BIER *Süsslich | Bitter | Vollmundig* 36

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

BFM (BRASSERIE DES FRANCHES-MONTAGNES)

Jérôme | Saignelégier, Jura | 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.

L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN *Sauer | Kräftig | Elegant* 15

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 Gleichgewichstes 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, 37.5cl.

GRAND CRU DE BON-CHIEN SANGIOVESE *Runde Säure | Fruchtig | Johannisbeeren* 15

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, 37.5cl.

DJÉRONIMO *White IPA | Fruchtig | Süffig* 8

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. Hopfen. 5.3% Vol. Alkohol.

LA TORPILLE *Brown Ale | Karamell | Zwetschgen* 8

Eine Explosion aus Weizen-, Gewürz-, Karamell- und Fruchtnoten. Feines Bouquet, dass an den Duft alter Weine der Côtes-Rôties erinnert. Dunkles fruchtiges und würziges Bier. 7.5% Vol. Alkohol.

LA SALAMANDRE *Weizen | Cremig | Diskret hopfig* 8

Belgisches Weissbier, blumig und würzig. Leicht säuerlich mit einer leichten Hefenote. Erfrischendes Aperobier. Hergestellt 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

THE YEAST WITHIN

Nuria, Mitch & Mike | Breitenrain, Bern | Was ist kleiner als eine Mikrobrauerei? Genau, eine Nanobrauerei. Winzige Sude von gerade mal 60 Litern brauen die Drei. Verschrieben haben sie sich den Sours und Stouts dieser Welt. Immer etwas wild, freakig und sehr limitiert. Wir sind stolz, konnten wir ein paar Flaschen für euch ergattern.

THOSE ARE THE DAYS *Sour | Spritzig | Rhabarber* 8

Erfrischend-spritziges Sour Ale. Die süss-säuerliche Rhabarberstange passt perfekt und ergänzt das Bier um eine weitere Facette. Im Gaumen leicht bis mittelkräftig, elegant, feine Perlage, angenehmer Säure und super durstlöschend. 5.8% Vol. Alkohol.