



# Bierkarte

## 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? 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. Der Preis beträgt CHF 8.00.

## BRASSERIE DES FRANCHES MONTAGNES (BFM)

Jérôme | Saignelégier, Jura | Im Jahre 1997, geleitet vom so typisch jurassischen freiheitlichen und vielleicht rebellischen Denken, hat Jérôme Rebetez die Brasserie des Franches Montagnes gegründet. Seine 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.

### DJÉRONIMO

*White IPA | Fruchtig | Süffig*

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 SAISON

*Sour Ale | Fruchtig Säuerlich | Bitter*

Holzfass gelagertes Bier, fruchtig-säuerlich. Dieses historische Bier entstand aus einer Assemblage, in dem die eine Hälfte 6 Monate lang in Eichenholzfässer ausgebaut wird. Besonders komplex, gezeichnet durch die Arbeit der Wildhefe, schön ausgewogen zwischen säuerlichen und bitteren Noten sowie eine intensive Fruchtigkeit. 6.0% 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.

### **SESSION IPA**

*Schlank | Leicht | Hopfig*

Erfrischend-leicht und dennoch mit einem starken Hopfencharakter. Wunderbar ausbalanciert. Ein für Session-Biere typischer tiefer Alkoholgehalt. 3.8% Vol. Alkohol.

### **HIBISKUS ALE**

*Süsslich | Bitter | Hibiskus*

Ein obergäriges Bier welches mit getrockneten Hibiskusblüten vermählt wurde. Der hohe Anteil von Hibiskus ergibt einen fruchtigen und leicht säuerlichen Körper. Ihr besonderes Merkmal ist der dunkelviolette Teint. Bitter-florale Noten. Spannend! 5.0% Vol. Alkohol.

### **SAUTERNES BIER**

*Süsslich | Bitter | Vollmundig*

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.

### **PINOT NOIR BARRIQUE**

*Süss-säuerlich | Bitter | Dörrzwetschge*

Das Pinot-Noir-Bier lagerte 2 Jahre in einem Pinot Noir Fass. Die Basis lieferte ein helles Starkbier mit 10.8 vol.%. Zur Abrundung des Geschmacks wurde der edle Tropfen noch mit etwas Zwetschgensaft verfeinert. 10.8% Vol. Alkohol.

### **TEQUILA BARRIQUE**

*Trocken | Bitter | Süsse Malznoten*

2 Jahre in einem einem Barrique welches zuvor 15 Jahre lang einen herrlich fruchtigen Tequila Anejo beherbergte. Interessant und dezent rauchig! 7.3% Vol. Alkohol.

## SCHUUM

Bali & Luc | Weyermannshaus, Bern | Flaschengärung | 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*

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*

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

### **NUT BROWN ALE**

*Kräftig | Eichenholz | Haselnüsse & Mandeln*

Ein kräftiges American-Brown-Ale mit gerösteten Haselnüssen und Mandeln. Auf Eichenholz gelagert. Ein Zigarren- & Cheminée-Bier. 7.5% Vol. Alkohol.