

## AKTUELLE SAISONBIERE

### BIER FACTORY, RAPPERSWIL, SG

**Archie Pumpkin Spice Ale** 6.4% 33 cl 8.5  
Ein Herbstbier gebraut mit echtem Kürbis und Gewürzen wie Zimt, Vanille Kardamon und Ingwer

### LÄGEREBRÄU, WETTINGEN, AG

**Winterbier** 5.3% 33 cl 7.5  
Malzige Lebkuchen- und leichte Dörrobstdüfte machen das Winterbier zum perfekten Begleiter durch den Herbst in den Winter

**Barrique Blend Whiskey Grand Cru** 8.5% 33 cl 10.5  
Den Trappistenbieren nachempfunden und vier Jahre im Jack Daniel's Fass gereift. Amarettonoten gepaart mit Whiskey und Süssholz

### DR. BRAUWOLF, ZÜRICH, ZH

**Cherry Pastry Stout** 5.2% 33 cl 8  
Dieser New-Age-Stil verkörpert eine Schwarzwälder Kirschtorte mit dunkler Schokolade, Sahne und Kirschen

**Maracuja Sour** 4% 33 cl 8  
Ein Berliner Weisse – leicht, fruchtig und sauer

BITTE BEACHTEN SIE DIE RÜCKSEITE

FORTSETZUNG DER SAISONBIERE

### BACHWEG BREWING, ZUG, ZG

**Hopernicus NEIPA** 6% 33 cl 8  
Trübes, sehr fruchtiges New England IPA mit zurückhaltender Bitternote

### STIÄR BIÄR, ALTDORF, UR

**Äs Wilds** 4.9% 33 cl 7.5  
Unfiltriertes Pfefferpils. Süffiges Bier mit leichtem, frischen Pfeffergout im Abgang

## AKTUELLE SAISONCOCKTAILS

**Sauser Cocktail** 14.5  
Bester Wermut, trockener Gin und ein Spritzer Limettensirup runden den süssen, leicht spritzigen Sauser perfekt ab. Als Krönung legt sich ein feiner Trauben-Espuma über unsere Kreation.

**Heisse Apfelbiene** 14  
Jack Daniels's Tennessee Whiskey und der Bienenhoniglikör bringen die Würzigkeit und Süsse, die sie versprechen. Dazu kommt eine angenehme Säure vom Apfelsaft. Die Biene wird heiss serviert und verbreitet eine wohlige Atmosphäre