

Apéro **Biercocktails...**

Fragen Sie nach den aktuellen

free w-lan für Gäste

www.altebrennerei.ch

REDUZIERT?

BIERCOCKTAIL

Sieht aus wie Bier, besteht jedoch aus Ingwer Sirup, Eis, Sprudel, und dem Schaum vom Schwarzbuebe Gold. Alkvolumen nicht in % messbar! 3dl Fr. 6.50

ALSACE

CRÉMANT D'ALSACE, FRANKREICH 2014

Ein fein prickelnder Bio Crémant, mit echter Flaschengärung, wenig Säure und einem feinen Abgang. Produzent Eugen Meyer im Elsass. Vol 13%, Cüpli/Flûte Fr. 9.00 Flasche 7,5 dl Fr. 42.-

US EM DORF

NUGEROLO ROSATO, SCHWEIZ 2014

Ein lustiger Rosato, spritzig, süffig, & selbst gekeltert. Ideal für den Start oder Zwischdurch. Der Begleiter für warme Sommerabende. Produzent: Weinbau Schmid-Stingelin, Nuglar Vol 13%, 50cl Flasche Fr. 27.- (nicht offen)

VIS A VIS

SISSACHER BIO EDELWEISS, SCHWEIZ 2011

Spritzig, leichter Weisswein mit Birstaler Muscat und Seyval blanc Trauben. Produzent Johannes Hostettler, Rebgut Alpbad oberhalb Sissach. Vol 12 %. Offen* Fr. 6.00 pro dl, Flasche 5 dl Fr. 27.-

VON 'DRÜBE'

HALTIGER STIEGE, HALTINGEN-WEIL (D) 2012

Trockener Weisswein aus dem Öko-Rebgut beim Vitramuseum, Weil am Rhein. Deutscher unverfälschter Gutedel, ideal zu Spargel und leichter Küche. Vol 11.5%, Offen* Fr. 5.00 pro dl, Flasche 5 dl Fr. 24.-

WELTKLASSE

ORO DE CASTILLA, SPANIEN 2012

'Das Gold Kastilliens'. Ein rassiger, frischer Apéro Weisswein aus der Verdejotraube. Blumig fruchtiges Bouquet, strohgelbe Farbe. Vol 13%, Offen* Fr. 6.00 pro dl, Flasche 7,5 dl Fr. 39.-

Bierbretzel natur Fr. 3.00

Bierbretzel mit Griebenschmalz Fr. 5.50

Bierbretzel mit Gala Käsli + Wildsausalami Fr. 9.50

Bierbretzel mit hausgeräucherter Orisforelle Fr. 9.50

Käseplättli Hart/Weickäse, Treberbrot Fr. 16.50

Schwarzbuebe Vesper Brättli mit Wollsau-Wildsau-Rind -Schwein Trockenfleisch und Speck, Käse Fr. 19.50

Wildsau Frikadellen 2 Stk Fr.13.50

Wildsau Bratwurst 150g nature Fr. 13.50

Flammkuchen a l'alsacien Fr. 17.50

Flammkuchen mit geräucherter Orisforelle Fr. 17.50

Flammkuchen mit Geisskäse Fr. 17.50

VESPER

VOR speise & SALAT

Salat mit Frühlingsknospen und Wildkräutern Fr. 8.50

Biersüppchen mit Trebercroutons, Treberbrot Fr. 11.50

Orisforelle hausgeräucht, filletiert mit Winter Wurzel Feld Salat Fr. 18.50

Badischer Feldsalat mit 'Bodenhaftung'(nicht Hor Sol), Speck & Ei Fr. 14.50

'Fägge Salat' Löwenzahn - 'Wildfang' mit Ei & Pinienkernen Fr. 16.50

*Sämtliche Salate an Waldmeisteressig mit hausgemachtem Treberbrot
Salate mit Waldmeisteressig und Rapsöl*

KLEIN & fein

*Global denken
Regional konsumieren*

Sämtliche Produkte sind selbstgemacht. Die Zutaten und Zuliefer stammen alle aus der Region.



FLEISCH,

Ich hoffe Sie erkennen in diesem kleinen Angebot die authentische Grösse, den dieser kleine Betrieb birgt.

*Einen genussreichen Aufenthalt wünscht mit Brauersgruss, und Kochschürze
Martin Klotz*

FISCH,

VEGI

BEI-LAGEN

Wildsau Steak/Schnitzel/Rack
nach aktuellem Tagesangebot, Beilage nach Wahl Fr. 32.50

Wildsau Bratwurst (150g) von Hans Schmid Arisdorf, mit Röstzwiebeln, Beilagen nach Wahl Fr. 29.50

Wildsau Frikadellen (2Stk) ala casa, Mit Bärlauch- oder Pilzrahmsauce. Beilagen nach Wahl Fr. 29.50

Wildsau Borschtsch, russischer Eintopf mit Randen und Sauerr-

Orisforelle gebraten und ertränkt im Schwarzbuebe Bier. Mit frischem Blattspinat und Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 29.50 auf Wunsch auch filetiert.

Heisser Geisskäse mit Winter Wurzel Feldsalat, Honig auf Treberbrot, überbacken Fr. 26.50

Bärlauch Spaghetti 'Wildfang' mit dem ersten Bärlauch aus dem Oristal Fr. 21.50

Bierfondue alte Brennerei. Käsefondue mit Schwarzbuebe Bier, Bierbrand und hausgemachtem Treberbrot. Wahlweise mit 2 cl 'Fleurs de bière' oder Früchteplättli Fr. 27.50
PS: Inzwischen das ganze Jahr über auf der Karte...

Bärlauch Spaghetti diesen Monat auch als Beilage
Weissbier Spätzli der Klassiker 'alte Brennerei'
Rosmarin Bratkartoffeln nicht nur zum Fisch
Rüben, Randen, Spinat, Wintergemüse mit Pilzrahm Sauce