



BIER / BIRRA / BEER / BIÈRE

"BIER IST EINE WAHRHAFT GÖTTLICHE MEDIZIN."

"UN SORSO DI BIRRA È UNA MEDICINA DIVINA"

"BEER IS A TRULY DIVINE MEDICINE"

"BIÈRE EST MÉDECINE VRAIMENT DIVINE"

Paracelsus (1493 – 1541)

LIFESTYLE™

Preferred

HOTELS & RESORTS

NO ALCOHOL, PLEASE..

Leermond (SUI) 0% 33cl 7.00

IBU: 18 / Stil: Lager / untergärig

Hopfen: k. Angabe

LAGER & PILS..

Calanda Edelbräu (SUI) 5.2% 33cl 7.00

IBU: 22 / Stil: Spezialbier / untergärig

Hopfen: Magnum

Guinness Hop House 13 (IRE) 5.0% 33cl 7.00

IBU: 21 / Stil: Spezialbier / untergärig

Hopfen: Galaxy, Topaz, Mosaic

Valaisanne Bière de Cave / Zwickel (SUI) 5.2% 33cl 7.00

IBU: 28 / Stil: Lager / untergärig

Hopfen: Saazer

WEIZEN, WHEAT & CO..

Engadiner Bier Bellavista (SUI) 5.0% 32cl 7.00

IBU: 12 / Stil: Weissbier / obergärig

Hopfen: Northern Brewer, Saphir, Bramling Cross

Franziskaner Weissbier (GER) 5.0% 50cl 9.00

IBU: 12 / Stil: Weissbier / obergärig

Hopfen: Hallertauer

IPA'S & FRIENDS..

Engadiner Bier Trais Fluors (SUI) 6.0% 32cl 8.00

IBU: 50 / Stil: IPA / obergärig

Hopfen: Centennial, Chinook, Mosaic, El Dorado

Doppelleu IPA (SUI) 6.0% 33cl 9.00

IBU: 60 / Stil: India Pale Ale / obergärig

Hopfen: Simcoe, Chinook, Centennial

Riegele Simco 3 (GER) 5.0% 66cl 15.00

IBU: 37 / Stil: Pale Ale / obergärig

Hopfen: Hallertauer Perle, Opal, Simcoe

THE REDS & THE BROWNIES..

Engadiner Bier Palü (SUI) 5.0% 32cl 7.00

IBU: 17 / Stil: Amber / untergärig

Hopfen: Herkules, Tradition, East Kent Golding

Chopfab Amber (SUI) 5.4% 33cl 7.00

IBU: 25 / Stil: Red Ale / obergärig

Hopfen: Herkules, Cascade

Doppelleu Oak Wood Red Ale 6.5% 33cl 9.50

IBU: 35 / Stil: Red Ale / obergärig

Hopfen: Cascade

THE MONKS CHOICE..

Chimay Brune Bleu (BEL) 9.0% 33cl 9.00

IBU: 20 / Stil: Trappistenbier dunkel / obergärig

Hopfen: Herkules, Nugget

Westmalle Tripel (BEL) 9.5% 33cl 9.00

IBU: 29 / Stil: Trappistenbier hell

Hopfen: Saaz-Saaz, Steirisch Golding

BLACK IS BEAUTIFUL..

Samichlaus Schwarzes Schloss Eggenberg (AUT) 14.0% 33cl 9.00

IBU: k.A. / Stil: Barley Wine / obergärig

Hopfen: k.A.

Riegele Noctus 100 (GER) 10.0% 66cl 15.00

IBU: 30 / Stil: Irish Strong Ale / obergärig

Hopfen: First Gold, Golding

Pilgrim Imperial Russian Stout (SUI) 15.0% 75cl 48.00

IBU: 25 / Stil: Imperial Russian Stout / obergärig 37.5cl 24.00

Hopfen: Fuggles

SOUR MACHT LUSTIG..

Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI) 10.0% 33cl 18.00

IBU: 15 / Stil: Wild Ale (Sauerbier Barrique) / obergärig

Hopfen: k. A.

Boon Geuze Mariage Parfait 2013 (BEL) 8.0% 37.5cl 18.00

IBU: k.A. / Stil: Sauerbier / Spontangärung

Hopfen: keine Angabe

Rodenbach Vintage 2015 (BEL) 7.0% 37.5cl 18.00

IBU: k.A. / Stil: Sauerbier / Spontangärung 75cl 28.00

Hopfen: keine Angabe

OTHER SPECIALS..

Pacific Zamin Holunderbier (SUI) 5.0% 33cl 7.00

IBU: keine Angabe / Stil: Spezialitäten

Hopfen: keine Angabe

Pacific Abete Tannensprossenbier (SUI) 5.0% 33cl 7.00

IBU: keine Angabe / Stil: Spezialitäten

Hopfen: keine Angabe

Pacific Whiskus (SUI) 7.0% 33cl 7.00

IBU: keine Angabe / Stil: Rauchbier / obergärig

Hopfen: keine Angabe

Mohrenbräu Eisbock (AUT) 10.0% 75cl 33.00

IBU: keine Angabe / Stil: Bockbier / obergärig

Hopfen: keine Angabe

Pilgrim Imperial Belgian Blonde (SUI) 15.0% 75cl 48.00

IBU: 15-20 / Stil: Belgian Imperial Strong Ale, Barley Wine / obergärig

Hopfen: keine Angabe

Direktor und Biersommelier Dominik Zurbrügg nimmt von seinen Entdeckungsreisen auch immer mal Kleinmengen an Bier mit, die nicht auf der Karte stehen. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Informationen rund ums Bier:

- IBU** International Bitterness Unit – eine für Bier geschaffene Einheit, um die Bitterkeit zu skalieren
- Untergärig** Untergärige Hefen sind am aktivsten im Temperaturbereich zwischen 5-15 °C / Die Aromatik dieser Biere ist etwas schlanker und Eindimensionaler. Beispiel: Lager, Pils, etc.
- Obergärig** Obergärige Hefen sind am aktivsten im Temperaturbereich zwischen 15-25 °C / Diese Biere haben ein komplexeres und breiteres Aromenspektrum. Beispiel: Ales, Weissbier, etc.
- Hopfen** Man unterscheidet zwischen Bitterhopfen und Aromahopfen. In der aufkommenden Craftbier-Szene wird vor allem mit diversen Aromahopfen experimentiert, deren Aromatik von grünen Noten bis zu exotischen Früchten fast alles abdeckt.
- Malz** Braumalz wird aus diversen Getreide hergestellt. Die wichtigsten Getreidearten beim Bierbrauen sind Gerste und Weizen. Ein Weizenbier muss einen Anteil von mindestens 50% Weizenmalz enthalten. Mit dem Malz kommt die Süsse und über das Vergären des Zuckers auch der Alkohol ins Bier. Das Malz beeinflusst unter anderem die Schaumbildung, den Alkoholgehalt, die Restsüsse und die Aromatik (Karamell, Kaffee, Rauch, u.v.m.).
- Reinheitsgebot** In Deutschland und teilw. Österreich gilt das Reinheitsgebot. Dieses besagt, dass zur Bierherstellung ausschliesslich gemälztes Getreide, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden darf.
- In anderen Ländern darf Bier mit weiteren Zutaten ergänzt werden, bspw. Zucker, Honig, aber auch Fruchtbestandteile und Gewürze.

"Hopfen & Malz – Gott erhalt's"

Dominik Zurbruegg, Manager and beer sommelier, has a variety of beers apart from the beer menu. Please ask the service staff for some specialties.

Information about beer:

- IBU** International Bitterness Unit – specially created to measure the bitterness of beer
- Bottom-fermented** The yeast is mainly active within a temperature range from 5-15 °C / The aroma is more slim and one-dimensional. Examples: Lager, Pils, etc.
- Top-fermented** The yeast is mainly active within a temperature range from 15-25 °C / These beers have a more complex and wider range of aromas. Examples: Ales, wheat beer, etc.
- Hops** There are two different types of hops; bitter hops and aroma hops. In the upcoming craft beer scene, the play with aroma hops is a major part. The aromas range from green notes to exotic fruits and much more..
- Malt** Brewing malt is made from different cereals. The most important ones are barley and wheat. A wheat beer must contain a minimum of 50% wheat malt. The malt brings the sweetness and through the fermentation the alcohol to the beer. The malt aromatic ranges from caramell, coffee to smoke and much more.
- Reinheitsgebot** The German Reinheitsgebot specifies the ingredients for beer brewing. Only malted cereals, hops, yeast and water must be used to produce beer.
- In other countries, different further ingredients may be added, e.g. sugar, honey, fruits, spices, etc.