



# *BIER / BIRRA / BEER / BIÈRE*

*DIE SPANNENDSTE BIERKARTE DES ENGADINS!*

*"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

### ***FROM TAP..***

<b>Engadiner Bier Bernina (SUI)</b> Stil: Zwickel / untergärig	4.8%	30cl	7.00
<b>Engadiner Bier Palü (SUI)</b> Stil: Amber / untergärig	5.0%	30cl	7.00

### ***NO ALCOHOL, PLEASE..***

<b>Spalter Freiheit (GER)</b> Stil: Lager / untergärig	<0.5%	33cl	7.00
<b>Schneider Weisse Tap3 (GER)</b> Stil: Weissbier / obergärig	<0.5%	50cl	8.50

### ***LAGER & PILS..***

<b>Calanda Edelbräu (SUI)</b> Stil: Spezialbier / untergärig	5.2%	33cl	7.00
<b>Guinness Hop House 13 (IRE)</b> Stil: Lager / untergärig	5.0%	33cl	8.00
<b>König Pilsner 13 (GER)</b> Stil: Spezialbier / untergärig	4.9%	33cl	8.00

### ***WEIZEN, WHEAT & CO..***

<b>Schneider Weisse Tap7 (GER)</b> Stil: Weissbier / obergärig	5.4%	50cl	8.50
---	------	------	------

### ***IPA'S & FRIENDS..***

<b>Doppelleu IPA (SUI)</b> Stil: India Pale Ale / obergärig	6.0%	33cl	9.00
<b>Hopfenstopfer Incredible PA IPA (GER)</b> Stil: India Pale Ale / obergärig	6.1%	33cl	9.00
<b>Bevog Rudeen Black IPA (AUT)</b> Stil: India Pale Ale / obergärig	7.4%	33cl	16.00
<b>Riegele Simco 3 (GER)</b> Stil: Pale Ale / obergärig	5.0%	66cl	19.00

## ***THE REDS & THE BROWNIES..***

<b>Chopfab Amber (SUI)</b> Stil: Red Ale / obergärig	5.4%	33cl	7.00
<b>Doppelleu Oak Wood Red Ale (SUI)</b> Stil: Red Ale / obergärig	6.5%	33cl	12.00
<b>Bosteels Kwak (BEL)</b> Stil: Amber / obergärig	8.4%	33cl	9.00

## ***BLACK IS BEAUTIFUL..***

<b>Samichlaus Schwarzes Schloss Eggenberg (AUT)</b> Stil: Barley Wine / obergärig	14.0%	33cl	9.00
<b>Riegele Noctus 100 (GER)</b> Stil: Irish Strong Ale / obergärig	10.0%	66cl	15.00
<b>Pilgrim Imperial Russian Stout (SUI)</b> Stil: Imperial Russian Stout / obergärig	15.0%	75cl 37.5cl	48.00 24.00

## ***SOUR MACHT LUSTIG..***

<b>Haarige Kuh Shake your assberry (SUI)</b> Stil: Sauerbierbasis mit Himbeeren	5.2%	33cl	12.00
<b>Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI)</b> Stil: Wild Ale (Sauerbier, diverse Barrique) / obergärig	10.0%	33cl	18.00
<b>Boon Geuze Mariage Parfait 2013 (BEL)</b> Stil: Sauerbier / Spontangärung	8.0%	37.5cl	18.00
<b>Rodenbach Vintage 2015 (BEL)</b> Stil: Sauerbier / Spontangärung	7.0%	37.5cl 75cl	18.00 28.00

## ***OTHER SPECIALS..***

<b>Mohrenbräu Eisbock (AUT)</b> Stil: Bockbier / obergärig	10.0%	75cl	36.00
<b>Pilgrim Imperial Belgian Blonde (SUI)</b> Stil: Belgian Imperial Strong Ale, Barley Wine / obergärig	15.0%	75cl	48.00
<b>Pilgrim Vintage 2020 (SUI)</b> Stil: Strong Ale, Barley Wine, Barrique / obergärig	15.0%	37.5cl 75cl	42.00 75.00
<b>Cerevisium 1516 (GER)</b> Stil: Spezialität, nach Champagnermethode hergestellt	10.3%	75cl	95.00

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:

<b>IBU</b>	International Bitterness Unit – eine für Bier geschaffene Einheit, um die Bitterkeit zu skalieren
<b>Untergärig</b>	Untergärrige Hefen sind am aktivsten im Temperaturbereich zwischen 5-15 °C / Die Aromatik dieser Biere ist etwas schlanker und Eindimensionaler. Beispiel: Lager, Pils, etc.
<b>Obergärig</b>	Obergärrige Hefen sind am aktivsten im Temperaturbereich zwischen 15-25 °C / Diese Biere haben ein komplexeres und breiteres Aromenspektrum. Beispiel: Ales, Weissbier, etc.
<b>Hopfen</b>	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.
<b>Malz</b>	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.).
<b>Reinheitsgebot</b>	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 Fruchtkomponenten 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:

<b>IBU</b>	International Bitterness Unit – specially created to measure the bitterness of beer
<b>Bottom-fermented</b>	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.
<b>Top-fermented</b>	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.
<b>Hops</b>	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..
<b>Malt</b>	Brewing malt is made from different cereals. The most important ones are barley and wheat. A wheat beer must contain a minimum of 50% whear 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.
<b>Reinheitsgebot</b>	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.