



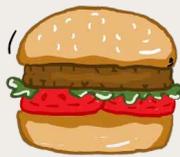
# Burger und Bier



**Der Braumeister Mario Binggeli empfiehlt die folgenden  
Burger-Bier Kombinationen.  
Preis pro Kombi: CHF 32**

## Lenker Black Angus

Speck  
Vacherin-Käse  
Essiggurken  
BBQ-Sauce

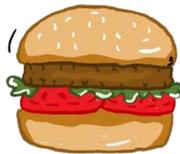


## Märzen: naturtrübes Bier für Feinschmecker.

Bernsteinfarbenes Märzenbier, gebraut mit der Malzsorte Münchner und ausgesuchten Caramelmalzen. Das leicht süsse Bier wird durch die Aromahopfen Amarillo und Hallertauer Tradition harmonisch abgerundet.

## Pouletbrust

Spiegelei  
Tomaten  
Salat  
Piri Piri-Sauce

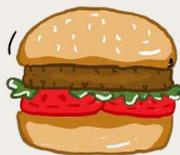


## Lager: naturtrübes Bier für Unkomplizierte.

Naturtrübes und helles Lagerbier, gebraut mit Simmentaler Bergwasser. Die leichten und ausgewogenen Hopfenaromen der Sorten Magnum und Amarillo geben dem Bier einen sanften Abgang.

## Green Mountain Vegi Burger

Röstzwiebeln  
Tomaten  
Salat  
Champignon  
Knobli-Sauce



## Alkoholfreies Pale Ale:

Das Simmentaler Alkoholfreie Pale Ale ist ein fruchtiges und erfrischendes alkoholfreies Bier mit einer tiefgoldenen Farbe. Es wird auf natürliche Weise konserviert und enthält keinerlei künstliche Zusatzstoffe.

oder

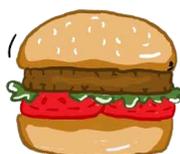
## Sarine:

Der Hopfen aus dem Saanenland und Pays-d'Enhaut verleiht dem leicht fruchtigen Pale Ale ein komplexes Citrusaroma.



## Pouletbrust

Ananas  
Tomaten  
Zwiebeln  
Curry-Sauce



## Mango: naturtrübes Bier für Inselreife.

Fruchtig goldenes Wheat Ale mit Mango. Das Wheat Ale zeichnet sich durch eine leichte Bittere und einen erfrischenden Mangogesmack aus, der dich direkt auf die Insel versetzt.