



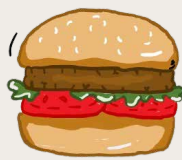
Burger und Bier



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

Lenker Black Angus

Speck
Vacherin-Käse
Essiggurken
BBQ-Sauce

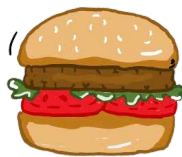


Märzen: naturtrübes Bier für Feinschmecker.

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

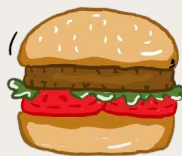


Lager: naturtrübes Bier für Unkomplizierte.

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

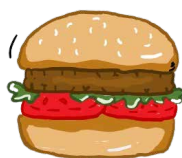
Sarine:

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.