

MENÜ ALL INCLUSIVE

Menü S

Klare Rindsboullion mit Flädli,
Gemüse und Schnittlauch

Hausgemachte Bierwurst mit
Zwiebelsauce, Röstitaler und
saisonalem Gemüse

Öpfelchüechli mit Zimt und Rahm

70.- pro Person

Menü M

Bunter Blattsalat mit Huussauce
und gerösteten Kernen

Schweinsschnitzel an
Pilzrahmsauce, Spätzli und
glasierten Rüebl

Emmentaler Meringue mit Rahm
und Beerenkompott

87.- pro Person

Menü L

Gebratenes Saiblingsfilet auf
marinierten Gurkenspaghetti,
Senfkaviar und Wasabischaum

Geräucherte Tomatensuppe mit
Frischkäsetürmchen

Rindsentrecôte (CH) mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dunkles Schoggimousse mit
Kürbiskernkrokant und Kirchwasser-
Rahm

103.- pro Person

Menü Vegi

Cremige Kürbis-Ingwer-Suppe mit
Kürbiskernen

Hausgemachte Chässpätzli mit
Röstzwiebln und Apfelmus
oder

Gemüsecurry mit Kichererbsen,
Basmatireis und frischen Kräutern

Panna Cotta mit Himbeerspiegel und
Minze

dieses Menü servieren wir erst ab 5 Personen

73.- pro Person

Was ist alles dabei?

Mineralwasser in Flaschen auf den Tischen
Brauhaus Biere im Offenausschank à discrétion
offene Süssgetränke à discrétion

Kaffee, Weine und Spirituosen werden separat verrechnet



Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen



kalte Vorspeisen



Bündnerfleisch mit Sennerei-Bergkäse und Essiggurken klassisch angerichtet mit knusprigen Bauernbrot	CHF 14.50
Hausgemachter Alpkäsesalat mit Gurken, Radieschen an Schnittlauchvinaigrette 	CHF 14.50
Veganer Wurst-Käse-Salat mit veganer Bratwurst und Käsealternative, Zwiebelringen und Essiggurken 	CHF 14.50
Forellenfilet Rauchvariation mit Meerrettichschaum und Wildkräutersalat	CHF 19.50
Randen-Carpaccio mit Walnüssen, Apfelscheiben und Rucola 	CHF 12.50



Suppen



Kräftige Rindsbouillon mit Flädli und feinen Gemüsestreifen	CHF 9.-
Bündner Gerstensuppe traditionell mit Rollgerste, Gemüse und Speck (auf Wunsch ohne Speck)	CHF 9.-
Cremige Selleriesuppe mit Petersilienöl und gerösteten Sonnenblumenkernen 	CHF 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 	CHF 9.50
Bierzwiebelsuppe mit Haussud verfeinert und überbacken mit Käsecroustons 	CHF 9.50



warme Vorspeisen



Kleine Rösti mit Raclettekäse überbacken dazu Zwiebelringe und Cornichons 	CHF 12.50
Gebratene Eierschwämmli auf Rahmpasta mit Kräutern und konfierten Tomaten 	CHF 16.50
Gebackene Gemüsestreifen im veganen Bierteig und Schnittlauchdip 	CHF 11.50
Mini Äplermagronen mit Bergkäse, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus 	CHF 13.50
Veganer Pilz-Kartoffel-Gröstl mit Räuchertofu, Zwiebeln und Schnittlauch 	CHF 12.50



Vegan



Vegetarisch



Fleisch Hauptgänge

Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce und Butterrösti	CHF 35.-
Brauhaus Bierbraten; Schweinebraten in Dunkelbierjus mit Bayrischkraut und Knödel	CHF 28.-
Schweizer Poulet Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse dazu Pommes frites und Gemüse	CHF 29.-
Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln	CHF 32.-
Biergulasch vom Hirsch mit Rüebli, Sellerie, Champignons und Schwarzbier dazu Spätzli und Rotkohl	CHF 30.-

Vegetarisch/Vegane Hauptgänge

Älplermagronen mit Bergkäse, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus 	CHF 21.50
Veganes Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art in veganer Rahmsauce dazu Röstitaler 	CHF 22.50
Randen-Risotto mit Meerrettich, Parmesan, Kresse und gerösteten Walnüssen 	CHF 20.50
Bierlinsen-Eintopf mit saisonalem Gemüse Kräutern und Bauernbrot 	CHF 19.50
Hausgemachte Spinat-Käse-Knödel an Salbeibutter mit Parmesan und kleinem Salat 	CHF 21.-

Dessert

Panna Cotta mit Schwarzbier Caramel	CHF 8.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit Baileysglace und Rahm	CHF 9.50
Bieramisu vom Weizen im Glas	CHF 9.50
Gebrannte Creme mit Rahm und Hüppe	CHF 9.50
Bündner Nusstorte mit Caramelglace	CHF 9.50

- Suchen Sie aus was Sie Ihren Gästen gerne anbieten möchten.
- Senden Sie uns Ihren Auswahl:
 1. Ein Menü für alle, Gänge soviel Sie möchten
 2. Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl zwischen **zwei Hauptgängen** (ab 20 Personen) Vorspeise und Dessert für alle gleich.
 3. Wählen Sie Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Bei Fragen zu Unverträglichkeiten oder Allergien, fragen Sie uns.



Rustikales Brauerei-Bufferet

kalte Vorspeisen

- Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebeln und Schnittlauch 
- Bayrischer Wurst-Salat mit Lyoner, Zwiebeln und Essiggurken
- Veganer Wurst-Salat mit Räuchertofu, Gurken, roten Zwiebeln und Senfvinaigrette 
- Brezel-Stangen mit Salzbutter und Kräuterquark
- Griebenschmalz und Apfelschmalz
- Veganes Zwiebelschmalz mit Äpfeln 
- Bauernbrot, Kümmelkrustis und Laugengebäck

Wählen Sie 3

Salate

- Krautsalat mit Speck
- Veganer Krautsalat mit Kümmelöl 
- Kartoffelsalat bayrische Art (mit Brühe ohne Mayo) 
- Bunter Gurkensalat mit Dill
- Linsensalat mit Gemüsewürfel, Petersilie und Senfdressing
- Blattsalat mit Balsamicovinaigrette  oder Huusdressing

Wählen Sie 3

Hauptgang

- Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce
- Gebratene Hendlkeule mit Biermarinade und Rosmarin
- Bratwurstschnucken auf Sauerkraut
- Rahmschwammerl (Waldpilzragout) mit Semmelknödel 
- vegane Chässpätzli mit Zwiebeln, Räuchertofu und Petersilie 

Wählen Sie 2

Beilagen

- Semmelknödel 
- Bratkartoffeln mit Speck
- Vegane Bratkartoffeln 
- Sauerkraut 
- Apfelrotkohl 
- Tagilatelle 
- Reis 
- Butterspätzli 

Wählen Sie 3

Dessert

- Bayrische Crème im Glas mit Beeren
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Ofenwarmer Rohrnudelaufbau mit Zwetschgenröster
- Bieramisu (Tiramisu mit dunklem Bier)

Wählen Sie 2

CHF 49.- pro Person

Zusätzliche Station

- Brot- und Buttersation mit Salzbutter, Kräuterbutter und veganem Tomaten-Aufstrich

+ 5 CHF pro Person



Sternen Buffet

Vorspeisen

- Hausgemachter Obatzda mit Schnittlauch und Radieschen 
- Trockenfleischplatte: Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli mit Essiggurken und Silberzwiebeln
- Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichcrème
- Blätterteiggebäck gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und Tomaten 
- Veganer Linsensalat mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Kräutervinaigrette 

Wählen Sie 3

Salate

- Bunter Blattsalat mit Kernen an Huussauce ( möglich)
- Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Zwiebeln 
- Gurkensalat mit Dill 
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumöl 

Wählen Sie 2

Hauptgerichte

- Zürcher Geschnetzeltes mit Champignonsauce
- gebratene Pouletbrust mit Kräuterkruste und leichter Weissweinsauce
- Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus 
- Vegane Gemüse-Linsen-Bolognese mit Penne 

Wählen Sie 2

Beilagen

- Rösti-Ecken 
- Butterspätzli 
- Marktgemüse mit Kräuteröl 
- Reis 
- Tagliatelle 
- Apfelrotkohl 
- Mandelbroccoli 

Wählen Sie 3

Dessert

- Vermicelles im Glas mit Schlagrahm
- Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat mit Himbeerspiegel
- Kaiserschmarrn
- Lauwarme Kirschen mit Vanilleglace

Wählen Sie 2

59 CHF pro Person

Zusätzliche Station

- Brot- und Buttersation mit Salzbutter, Kräuterbutter und veganem Tomaten-Aufstrich

+ 5 CHF pro Person



Brauer Swiss Deluxe Buffet

Vorspeisen

- Trockenfleischvariation: Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Coppa garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Senffrüchten
- Geräuchertes Lachsfilet mit Meerrettichmousse und Dillöl
- Veganer Linsensalat mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Kräutervinagrette 
- Buratta mit bunten Cherrytomaten, Basilikumöl und Maldon-Salz 
- Hausgebeizter Bierlachs mit Limetten-Crème Fraîche und Honig-Senf-Dip
- Brotauswahl: Bürli, Zopf, Landbrot, Baumnussbrot, Butter, Kräuterbutter und veganer Tomaten-Aufstrich

Wählen Sie 3

Salate

- Bunter Blattsalat mit Sprossen und Himbeer-Balsamicodressing 
- Couscous Salat mit Minze, Gurke und Granatapfel 
- Kartoffelsalat mit Schnittlauch, roten Zwiebeln  und weissem Balsamico 
- Gurkensalat mit Dill und Radieschen 

Wählen Sie 2

Hauptgänge

- Kalbsrückenmedallions an Morchelrahmsauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safran-Beurre blanc
- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Granatapfelkernen
- Hausgemachte Äplermagronen mit Gruyère, Röstzwiebeln und Apfelmus 
- Vegane Kürbis-Ravioli mit Salbeischaum und konfierten Cherrytomaten 

Wählen Sie 2

Beilagen

- Kartoffelgratin mit Gruyère 
- Rosmarinkartoffeln 
- Marktgemüse in Olivenöl und Fleur de Sel 
- Safranreis 
- Tagliatelle mit Trüffelöl 
- Vichy Karotten 

Wählen Sie 3

69 CHF pro Person

Zusätzliche Station

- Brot- und Buttersation mit Salzbutter, Kräuterbutter und veganem Tomaten-Aufstrich

+ 5 CHF pro Person



Extras

Getränkepauschale *	pro Person 28.0
Brauereiführung inkl. Degustation bis 10 Personen	pauschal 280.0
Brauereiführung inkl. Degustation zusätzliche Person	pro Person 28.0
Nur Degustation bis 10 Personen	pauschal 180.0
Nur Degustation zusätzliche Person	pro Person 18.0

*offene Biere und Süssgetränke, Mineralwasser und Kaffee exkl. Weine und Spirituosen

In Zusammenarbeit mit Swiss Local Travel

“Mobile Escape Spiel”

Das mobile Rätselspiel wird als Teamchallenge umgesetzt. Jedes Team absolviert das Escape Spiel gleichzeitig, jedoch in unterschiedlicher Rätselfolge. Eine Spielleitung moderiert und betreut die Gäste während dem Spiel.
Ein interaktives Escape Game.

ab 20 Personen möglich
Zeitaufwand 1.5 bis 2 Stunden ideal als Apero Aktivität

Preis pro Person	ab 43.- CHF
Anfahrt Moderation (DE/EN/FR)	250.- CHF

“Das Spiel”

«Das Spiel» kann für kleine Gruppen OHNE MODERATION reserviert werden. Die Spielumsetzung erfolgt selbstständig durch die Gruppe. Für mittelgrosse Gruppen können mehrere Spielsets kombiniert werden.

2 bis 6 Personen, kann in mehreren Gruppen gespielt werden
Zeitaufwand 1.5 bis 2 Stunden, Spiel ohne Moderation

Preis pro Spiel/Gruppe	ab 120.- CHF
------------------------	--------------

“Krimi Dinner”

Die Umsetzung erfolgt durch professionelle Schauspieler. Die Teilnehmer werden zusätzlich miteinbezogen und können aktiv im Fall ermitteln. Das Krimi Theater wird in mehreren Akten aufgeführt. Während den Pausen wird das Essen serviert.

ab 10 Personen
Zeitaufwand 3 Stunden inkl. Vorspeise und Hauptgang

Preis pro Person (exklusive Essen & Getränke)	ab 53.- CHF
Anfahrt (nur Deutsch möglich)	250.- CHF