



LANDGASTHOF STERNEN

Im Herzen von Oetwil am See



LANDGASTHOF STERNEN In Oetwil am See
Esslingerstrasse 1, 8618 Oetwil Am See, Schweiz
landgasthofsternen.ch, 044 929 10 30

OFFENE BIERE

	<i>cl</i>	<i>Preis</i>
Hürlimann <i>Lagerbier, Brauerei Hürlimann, Zürich, 4.8% IBU 20</i> Seit der Übernahme von Feldschlösschen in Rheinfelden gebraut. Riecht angenehm nach Getreide. Passt zu vielen Gelegenheiten. Tipp: Apéro, Salate, Meeresfrüchte, Eintopfgerichte, milder Käse und Wurst-Chäs-Salat	30/50	4.5/6.5
Panaché Unser Lagerbier gespritzt mit Citro	30/50	4.5/6.5
Diesel Unser Lagerbier gespritzt mit Cola	30/50	4.5/6.5

IBU= Die International Bitterness Units

Für Bankette sind Sonderbestellungen möglich.
Wir haben die Bieridee!
Veranstalten regelmässig Beer & Dines.

FLASCHEN

cl *Preis*

Feldschlösschen

30 5

Alkoholfrei Lager 0.5% IBU 15

Passt zu leichten Sommersalaten, kalten Snacks, Nudelgerichten und Fruchtsorbets.

Feldschlösschen

30 5

Alkoholfrei Weizenfrisch 0.5% IBU 15

Ist ein trübes Bier ohne Alkohol, mit einem angenehmen Körper. In der Nase zeigen sich fruchtig-würzige Noten, nach Zitrone und Gewürznelke.

Feldschlösschen

50 6.5

Feldschlösschen Original Lagerbier, 4.8% IBU 22

Der erfrischende Klassiker ist wohlausgewogen, hellgelb strahlend. Die zartbittere Hopfennote und der angenehm «bierige» Geschmack machen ihn so einzigartig. Der ideale Durstlöcher – sei es nach Sport und Arbeit, zum Apéro, bei Festen oder wann immer der Gaumen sich auf ein feines Bier freut.

Grimbergen

25 6.5

Blonde, 6.7%, IBU 22

Belgisches Abteibier, seit 1128. Bernsteinfarben, mit einem ausgeprägten Duft nach Karamell und braunem Zucker, gepaart mit einer angenehmen Hopfenbittere. Passt zu Braten, Saucengerichte, Käse, Torten und Kuchen.

Grimbergen

25 6.5

Blanche, 6.0% IBU 12.5

Belgisches Weizenbier, mit Koriandersamen und Orangenschalen gebraut, mit einem ausgeprägten Duft nach Zitronen, Orangen und Koriander. Passt zu Meeresfrüchten, Fisch oder übers Zitronensorbet.

Brooklyn Brewery

35.5 8.5

East IPA, New York, 6.9% IBU 47

India Pale Ale von der amerikanischen Ostküste. Starker Hopfengeruch nach Grapefruit, Orange, Zitrone und Pomelo. Ausgewogenes karamelliges Malzprofil, damit der Hopfen im Zentrum stehen kann. Langanhaltende Hopfenbittere im Nachtrunk. Passt zu kräftigen, scharf gewürzten Speisen wie Currys, Gulasch oder rezentem Käse.

FLASCHEN

cl Preis

Schneider Weisse <i>Original, Tap 7, 5.4% IBU 14</i> Bernsteinfarbener Hefe-Weizenbier-Klassiker aus Kelheim (Bayern). Passt zu Wienerschnitzel, Kartoffelsalat, Weisswurst, Geflügel, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten und Frucht-desserts.	50	7.5
Schneider Weisse <i>Aventinus, Tap 6, 8.2% IBU 16</i> Weizen-Doppelbock mit starken Aromen nach dunklem Brot, Karamell, braunem Zucker, Pflaumen und Datteln. Passt zu Steaks, Braten, Wild, Grillgeflügel und Eisbecher.	50	9
Octopus-Bräu <i>Oetwiler Perle, Oetwil am See, 5.1%</i> Lokales obergäriges helles Craftbier. Aromen nach Getreide und Honig. Passt zu gedünstetem Fisch, Pouletbrust oder Kalbsbratwurst.	33	6
Octopus-Bräu <i>Uralt, Oetwil am See, 5.6%</i> Nach Düsseldorfer Art gebrautes Altbier. Passt zu gegrillten Speisen, Eintopfgerichten, Wildgeflügel, Kürbissuppe sowie Schokoladen- und Nussdesserts.	33	6
Octopus-Bräu, <i>Wiener Blut, Oetwil am See, 5.3 Vol. % IBU 11</i> Wiener Lager, ältester untergäriger Bierstil der Welt. Das Gründungsrezept von Feldschlösschen war ursprünglich auch ein Wiener Lager. Duftet nach Getreide, Karamell, Keksen und roten Früchten. Passt zu Tatarern & Carpaccio	33	6.5
Baladin <i>Birra Nazionale, Piemont, Italien, 6,5% IBU 32</i> Dieses Bier hat eine tiefgelbe Farbe, ein sehr subtiles, trübes Aussehen und einen weißen, feinen, anhaltenden Kopf. Seine zarten Düfte sind ein perfektes Beispiel für die Balance zwischen fruchtigen, kräuterigen und malzigen Bestandteilen und verleihen ihm ein leichtes Aroma, das zum Trinken einlädt.	33	7

GROSSE FLASCHEN

	<i>cl</i>	<i>Preis</i>
Chimay <i>Grand Réserve, 9.0% IBU 19</i> Belgisches Trappistenbier, 2 Jahre im Eichenfass gereift. Hochkomplex mit Dörrobst-Aromen. Passt zu dunklem Fleisch.	75	28
Deus <i>Brut des Flandres, Belgien, 11.5% IBU 13</i> 3-Fach vergorenes Champagner-Bier mit einer Perlage wie ein Dom Perignon. Passt zu Lachs und allen Situationen, in denen Sie Champagner trinken.	75	64
Dupont <i>Saison, Brasserie Dupont, Belgien, 6.5%</i> 400 Jahre alter Belgischer Bierstil, im Winter für die Feldarbeiter gebraut. Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikose und Banane. Passt zu Wienerschnitzel, Cordon Bleu, kräftig gewürzte Würste, Lamm oder Ente.	75	25
Liefmans <i>Kriek, Belgien, 6.0%</i> 2 Jahre altes Oude Bruin ein zweites Mal mit Sauerkirschen vergoren. Grandios zu Wild, rotem Fleisch, Gulasch oder einfach so.	75	28
Tripel Karmeliet, <i>Br. Bosteels, Belgien, 8.4 %, IBU 16</i> Altes Klosterrezept aus dem 17. Jahrhundert, gebraut mit Gerstenmalz, Weizen und Hafer Passt zu Speck, Wädli, Saucisson und Sauerkraut	75	29
"Bière du Cocher" <i>Kwak, Bosteels, Belgien, 8,5%, IBU 20</i> Kwak ist an seiner klaren und tiefen Bernsteinfarbe und der dichten, cremefarbenen Schaumkrone erkennbar. Das helle Holz des Glashalters bietet einen schönen Kontrast zum Bier. Feines fruchtiges und malziges Aroma mit einem leicht würzigen Charakter (Koriander, Hopfen).	75	27

Wissenwertes

Wussten Sie, dass....

- Das stärkste Bier der Welt 67,5 Vol. % hat (Snake Venom, Brewmeister, SCO).
- Das Volk der Natufier im heutigen Israel bereits 11'000 v. Chr. Bier gebraut hat..
- Die älteste Gesetzessammlung der Welt von ca. 1'700 v. Chr. stammt und unter anderem die Produktion und den Ausschank von Bier regelte (Codex Hammurabi, Babylon) und diese im Louvre ausgestellt ist.