



**BAULÜÜT.**  
Grill und mehr · Bar · Lounge

# Beer & Dine

16. März 2019, 18 Uhr

Ob als Stange, Herrgöttli oder Tschumpeli: Für einmal geniessen Sie zu unserem Menü edlen Gerstensaft und verschiedene Spezialitätenbiere. Prost und en Guete! Die Bier-Sommelière Karin Wagemann weicht Sie ins Geheimnis des Brauens ein und erklärt Ihnen, wie man mit Bier auch wunderbar kochen kann.

## MENÜ

Warm geräuchertes Balchenfilet  
auf Linsensalat  
Randencarpaccio an Nussvinaigrette

\*\*\*

Ochenschwanz-Pulled-Burger  
Biersuppe mit gerösteten Hanfsamen

\*\*\*

Gorgonzola-Polenta-Ravioli  
mit Schalottenconfit

\*\*\*

Gefülltes Wollschweinkotelett  
mit Hopfenpesto  
Süsskartoffelstampf und Bohnenbündeli

\*\*\*

Schokoladenmousse  
mit Kumquats-Datteln-Kompott

## BIERBEGLEITUNG

Helles Schlenkerla, Lager, 4.3 Vol.%  
Bamberg, Bayern

\*\*\*

Soo. Echt, golden Ale, 5.0 Vol%  
Sursee

\*\*\*

Mikkeller Hair in the Mailbox, IPA, 6.3 Vol.%  
Dänemark

\*\*\*

Rügener Insel-Brauerei Baltic Dubbel, 8.5 Vol. %  
Rambin/Rügen, Mecklenburg-Vorpommern

\*\*\*

Crew Republic, Rest in Peace, 10.1 Vol. %  
Barley Wine, München

CHF 115 pro Person inkl. Bierbegleitung.  
Zu jedem Gang wird 1dl Bier gereicht.

Die Platzzahl ist beschränkt, darum lohnt sich eine frühzeitige  
Reservation unter 041 926 24 30.



SOORSER BIER

In Zusammenarbeit mit Soo. Soorser Bier

Übernachtungs-  
special im  
Premium Doppelzimmer:  
CHF 50 pro Person  
inkl. Zmorge