

23 bis 26. Juli 2026

BIER 3/5DL

- Ahoi Hill, Otelfingen**
Wo regionales Malz und Hopfen auf die Reise geschickt werden.
- ▲

SPILLY PARROT 4.7% 6/9.5
Helles Lager, gebraut aus lokal angebauter Gerste und Hopfen aus dem Furttal
- ▲

CAPTAINS DELIGHT FLASCHE 5.5% 7
India Pale Lager mit dem hopfigen Charakter eines Pale Ales
- ▼

FORCHBIER GALAXY IPA 6.7% 7
Single hop IPA. Bitter und wuchtig mit einem fruchtigen Abgang
- ▲

FORCHBIER GULDENEN BOCK 7.5% 8
Süss-malzige Bombe
- OCTOPUS BRÄU, Oetwil a. See**
Roland Rudolf ist ein Meister für ausgewogene Biere, die deinem Gaumen schmeicheln.
- ▼

OETWILER PERLE 4.7% 6/9.5
Süffig, helles Ale. Passt zu jeder Gelegenheit
- ▼

VELO-BIER 3.8% 6
Spritzig, fruchtig, leicht
- ▲

CALANDA RADLER 2% 6
- ▲

USTERBRÄU ALKOHOLFREI 6

🏆

Frische und Spritzigkeit, mit ausgeprägter Hopfen-Aromatik. Prämiert.
- ▼

LOLA BIER IPA ALKOHOLFREI 6.5
Ein kraftvolles, alkoholfreies IPA – intensiv und ausgewogen.

▲ Untergärig ▼ Obergärig

ESSEN

- KNOBLAUCHBROT** 8
2 Scheiben knusprig gebacken nach unserem Hausrezept
- PORTION ZÜRI FRITES** 8
- 2 WIENERLI MIT BROT** 7
- PASTA BOWL (V)** 12
Vollkorn Fusilli, selbstgemachte Bolognese mit Biertreber-Ghacktem und Käse
- CÉLINES HOT DOG** 12
Mit knackigem Coleslaw, Honig-Senf dressing, Bier-Chutney, getoppt mit Senfkaviar und Röstzwiebeln
- MIT ZÜRI FRITES** 16

Zum teilen

- KALTER TELLER VOM TIER** 22
Käse, Bauernspeck, Landjäger und Salameti zum selber schneiden. Dazu Cornichons und Forchbier-Treberbrot
- KALTER TELLER VOM GARTEN (V)** 15
Hausgemachtes Hummus, Gemüsesticks, Oliven und eingelegte Tomaten. Dazu Forchbier-Treberbrot
- PRALINATO GLACÉ** 4
- RAKETE GLACÉ** 3

DRINKS

- APÉROL SPRITZ** 12
- LILLET SPRITZ** 12
- GIN N' TONIC** 14
Frag nach unserer Gin-Auswahl
- GESPRITZER WEISSER** 10
- LILLET SPRITZ OHNE** 0.0% 10
- GIN N' TONIC OHNE** 0.0% 10

TRAUBE SCHWEIZ

- ZWEIFEL CUVÉE WEISS 2024** 8/50
Tropische Früchte, Zitrus
- ZWEIFEL FRÄCH. ROSÉ 2024** 9/60
Fruchtige Nase, Himbeeraromen
- SIX LEGS WINES ROT 2025** 9/60
Elegante Struktur, langer harmonischer Abgang. Eine Kreation von Sabine und Bruce Williams aus der Forch.
- PROSECCO** 8/50

UND NOCH

- KAFFEE CRÈME/ESPRESSO** 5/4
- ICED COFFEE** 6
- SIRUP** GRATIS

OFFEN 3DL

- FORCH-WASSER OHNE** 3DL/1L 2/5
- FORCH-WASSER MIT** 3DL/1L 4/10
- COLA/COLA ZERO** 4
- ELMER CITRO/SINALCO** 4
- KNUTWILER EISTEE** 4
- RIVELLA ROT/BLAU** 4
- RAMSEIER APFELSCHORLE** 4

ZU

- GAZOSA HIMBEERE** 3.5DL 6
- GAZOSA BLAUBEERE** 3.5DL 6
- KINLEY GINGER BEER** 2DL 5
- KINLEY TONIC WATER** 2DL 5
- KINLEY BITTER LEMON** 2DL 5
- EL TONY MATE** 3.3DL 6



Selbstbedienung

Küche offen bis 21 Uhr

Herkunftsangaben: Fleisch - Schweiz, Metzgerei Kratzer Zollikerberg, Brot - Schweiz | alle Preise in CHF
Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir auf Anfrage gerne.