

forch
bier

KRONE FORCH

Gasthof für kreative Bierkultur

Bis der geplante Umbau des altherwürdigen Hauses beginnt, können **wir von Forchbier** den Biergarten und die Gaststube im EG übernehmen und **als Pop-up nutzen**. Der aktuelle Zeithorizont geht bis Ende 2026. So entsteht nun unser **Gasthof für kreative Bierkultur**. In der Krone Forch soll wieder **Platz für Genuss und gute Laune sein**.

Was bedeutet kreative Bierkultur?

Mit unter 50hl Ausstoss pro Jahr ist **Forchbier eine Nanobrauerei**. Unsere Anlage, wie auch unsere Philosophie mit dem Feuerbier, ist nicht auf grosse Mengen ausgelegt. Bei uns gilt: **Qualität vor Quantität**. Gleichzeitig haben wir durch das Brauen und auch unser Braufestival immer wieder **tolle Brauereien kennenlernen dürfen**. Viele davon sind wie wir, Craft- und Kleinbrauereien. Genau diese **lokalen oder speziellen Biere** möchten wir euch mit unserer kreativen Bierkultur **zeigen und vorstellen**. Unsere Bierkarte ist darum wechselnd und **durch uns kuratiert**. Heisst, es hat nicht immer alle Forchbiersorten im Angebot, aber sicher **immer etwas Feines** zum Geniessen, Probieren und Entdecken.

Eure Gastgeber Céline & Simon

Bleib auf dem Laufenden!
Melde dich bei unserer
WhatsApp-Newsgruppe an.



UNSERE WEBSITE: [FORCHBIER.CH/KRONE-FORCH](https://forchbier.ch/krone-forch)

OFFEN

3/5DL

- ▲ **FORCHBIER AMBER LAGER** 5.7% 6/10
Unser Klassiker mit leichten Caramel- und Röstaromen.
- ▲ **HOPFENFISCH 0831 EASY PEASY HAZY LAGER** 4.8% 6/9.5
Unfiltriertes Münchner Hell. Ein leichtes, klassisches und extrem süffiges Lagerbier. Gold Bier in Lyon 2023.
- ▲ **ADLER BRÄU PANIX PERLE** 5.2% 6/9.5
Feinherbes Pils wird mit edlem Tettnanger Aromahopfen. Benannt nach dem Panixerpass - alpine Klarheit und gewachsene Tradition. Gold Swiss Beer Award 25/26.
- ▼ **OCTOPUS BRÄU URALT** 5.2% 6/-
Dunkles Altbier. Mit noblen Hopfensorten und einer langen Reifezeit.
- ▼ **OCTOPUS BRÄU VELO-BIER** 3.8% 6/9.5
Spritzig, fruchtig, leicht.

FLASCHEN

3.3DL

- ▼ **ADLER BRÄU RUFELIHUND AMBER ALE** 5.4% 6.5
Sorgfältig auserlesene Hopfensorten verleihen dem Rufeli Hund ein feinherbes, beeriges Aroma. «Dr Rufeli Hund» ist eine Glarner Sage.
- ▼ **ADLER BRÄU VRENELISGÄRTLI WITBIER** 4.7% 6.5
Nach belgischem Stil, sehr hell und naturtrüb, daher auch «Blanche» genannt. Eine Spezialität klassisch verfeinert mit Koriandersamen und getrockneter Curaçao-Orangenschale. Ein «sagenhaftes» Trinkerlebnis!
- ▲ **AHOI HILL CAPTAIN'S DELIGHT** 5.5% 7
India Pale Lager (IPL) mit dem hopfigen und fruchtigen Charakter eines Pale Ales.
- ▲ **ADLER BRÄU ADLERPFIFF PANACHÉ** 2.8% 6

Alkoholfreie Biere (in Flaschen)

- ▲ **USTERBRÄU LAGER** 6
Spritzigkeit, mit ausgeprägter Hopfen-Aromatik. Prämiert.
- ▼ **LOLA BIER IPA** 6.5
Ein kraftvolles, alkoholfreies IPA – intensiv und ausgewogen.
- ▲ **SEEBUEB VOLLGAS** 6.5
Rund, unsüss und trinkfreudig. Diesem Lager fehlt (fast) nix.
- ▲ **TUBINENBRÄU PAUSE EIN ZÜRI-LAGERBIER (PUNKT)** 6.5
- ▲ **AHOI HILL DRY SAILOR** 6.5
Tschüss Katerkurs, der Capitain bleibt auf dem Trockenen!

- ▼ **Obergärig:** Die Hefe arbeitet bei warmen Temperaturen von 15 bis 20°C an der Sud-Oberfläche. Biere sind oft fruchtiger, würziger und aromatischer.
- ▲ **Untergärig:** Die Hefe benötigt kühle Temperaturen von 4 bis 9°C. Die Hefe sinkt im Sud nach unten ab. Biere sind meist milder, klarer, frischer und herb-hopfenbetont.

BIER

GASTBRAUEREI



Hopfenfisch, Pfungen

Kein 0815 Bier, sondern solide und prämierte Craft-Biere aus der Region Winterthur. Brauer und Inhaber Pino wurde einst sogar zum Mr. Winterthur gekürt. Es wird nicht nur gut, sondern auch in schön gebraut, das ist sicher :). hopfenfisch.ch

GASTBRAUEREI



Brauerei Adler, Schwanden

Adler Bräu ist seit 1828 in Familienbesitz und wird heute bereits in der vierten Generation geführt. Sie ist eine der ältesten Brauereien der Schweiz. Ihr Leitsatz: «Tradition und zeitgemässe Technologie im Einklang.» brauereiadler.ch



Die Geschichten zu den Glarner Sagen-Bieren

GASTBRAUEREI



Ahoi Hill, Otelfingen

Wo regionales Malz und Hopfen auf die Reise geschickt werden. ahoi-hill.ch

FRAGEN? WIR BERATEN EUCH
GERNE PERSÖNLICH.

DRINKS

APÉROL SPRITZ	12
LILLET SPRITZ	12
LE COCKTAIL DE SA FEMME	13
Rosé, Schweppes Agrumes, Sirop de pêche	
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	
SIXLEGS WINES ROT 2024	9/60
Sechs Rebsorten, ein üppiger Rotwein. Vielschichtig und kraftvoll. 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



Prosit und zum Wohl!

KNOBLAUCHBROT	8
2 Scheiben knusprig gebacken nach unserem Hausrezept	

PORTION ZÜRI FRITES	8
---------------------	---

2 BIO-WIENERLI MIT BROT	7
-------------------------	---

PASTA BOWL (V)	12
Vollkorn Fusilli, selbstgemachte Bolognese mit Biertreber-Ghacktem und Käse	

EASY GARTENSALAT	9.5
Kleiner, gemischter Salat, Hausdressing und Brot	

CÉLINES HOT DOG	12
Mit knackigem Coleslaw, Honig-Senfdressing, Bier-Chutney, getoppt mit Senfkaviar und Röstzwiebeln	

MIT ZÜRI FRITES	16
-----------------	----

SIMONS WURST-KÄSE SALAT	13
-------------------------	----

MIT ZÜRI FRITES	19
-----------------	----

Vom Grill

CERVELAT MIT BROT	7
-------------------	---

BRATWURST MIT BROT	8
--------------------	---

FORCHBIER-TREBERWURST MIT BROT	9
--------------------------------	---

Zum Teilen

KALTES PLÄTTLI VOM TIER	22
3 Sorten Käse, Bauernspeck, Landjäger und Salametti zum selber schneiden. Dazu Cornichons und Forchbier-Treberbrot	

KALTER TELLER VOM GARTEN (V)	15
Hausgemachtes Hummus, Gemüsesticks, Oliven und eingelegte Tomaten. Dazu Forchbier-Treberbrot	

Zum Sommer

PRALINATO GLACÉ	4
-----------------	---

RAKETE GLACÉ	3
--------------	---

ESSEN



Selbstbedienung
Küche offen bis 21 Uhr