

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)

BIER

3/5DL

▼ **FORCHBIER SUMMER ALE** 5.4% 6/10
Trinkt sich erfrischend leicht, genau richtig für die warmen Sommertage.

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

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

▼ **CRUISING PELICAN** 3.7% 6.5/-
Ein Session IPA. Leicht, frisch mit entspannter Hopfennote. Gebraut für alle, die lieber locker durchs Leben gleiten, statt gegen jede Welle anzukämpfen.

GASTBRAUEREI

Ahoi Hill, Otelfingen



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

GASTBRAUEREI

OCTOPUS BRÄU, Oetwil a. See



Roland Rudolf ist ein Meister für ausgewogene Biere, die deinem Gaumen schmeicheln.
octopus-bräu.ch

▼ **URALT** 5.2% 7/-
Ein Altbier wie aus dem Bilderbuch, das sogar die Düsseldorfer ins Schwärmen bringt. Geröstete Malze, leichte Caramelnoten, noble Hopfensorten und eine lange Reifezeit verleihen ihm ein einzigartiges Aroma.

▲ **CALANDA RADLER** FLASCHE 2% 6

▲ **USTERBRÄU ALKOHOLFREI** FLASCHE 6

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

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

▲ **SEEBUEB VOLLGAS** FLASCHE 6.5
Rund, unsüss und trinkfreudig. Diesem Lager hell fehlt (fast) nix.

FRAGEN? WIR BERATEN EUCH
GERNE PERSÖNLICH.

▼ **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.

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	
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-Senf dressing, Bier-Chutney, getoppt mit Senfkaviar und Röstzwiebeln	
MIT ZÜRI FRITES	16
Zum Teilen	
KALTER TELLER 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