forch bier

KRONE FORCH

Gasthof für kreative Bierkultur

Bis der geplante Umbau des altehrwürdigen 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

BIER

OFFEN

		3/5DL
▲ **FORCHBIER 8127**	5%	6/9.5
Unser helles Lager in Kollaboration mit den Freunden von Ahoi Hill. Ein Anteil schweizer Malz, ein Spritzer Mitelfrüh und die Forchbier DNA.		
▲ **FORCHBIER AMBER**	5.5%	6/10
Unser Klassiker mit leichten Caramel- und Röstaromen.		
▼ **FORCHBIER SUMMER ALE**	5.3%	6/10
Trinkt sich erfrischend leicht und lässt den Sommer nochmals zurückkommen.		
▼ **FORCHBIER CIDRE I 2DL**	7.5%	6
Aus eigener Produktion mit Apfeln von Maur und Birnen von uns.		
▼ **HOPFENFISCH EL DORADO WEIZEN**	5.3%	6/9.5
Spritziges und leichtes Weissbier mit erlesenem El Dorado Hopfen. Silbermedaillenbier in Lyon 2023.		

FLASCHEN

▼ **ADLER BRÄU RUFELIHUND AMBER ALE**	2.9DL	5.4%	6.5
Sorgfältig auserlesene Hopfensorten verleihen dem Rufelihund ein feinherbes, beeriges Aroma.			
▼ **ADLER BRÄU VRENELISGÄRTLI WITBIER**	2.9DL	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**	3.3DL	5.5%	7
India Pale Lager (IPL) mit dem hopfigen und fruchtigen Charakter eines Pale Ales.			

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
Der Capitain bleibt auf dem Trockenen! Gold prämiert 2026.	

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.

▼ **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
LE COCKTAIL DE SA FEMME Rosé, Schweppes Agrumes, Sirop de pêche		13
GIN N' TONIC Frag nach unserer Gin-Auswahl		14
GESPRITZER WEISSER		10
LILLET SPRITZ OHNE	0.0%	10
GIN N' TONIC OHNE	0.0%	10
MÖHL SAFT VOM FASS OHNE I 5DL	0.0%	8
MÖHL SAFT VOM FASS MIT I 5DL	4%	8

TRAUBE

ZWEIFEL CUVÉE WEISS 2024 Tropische Früchte, Zitrus	8/38/50
MAISON BERCOULA WEISS 2022 Chardonnay & Sauvignon Blanc Prämiert an der Expovina 2024	60
ZWEIFEL FRÄCH. ROSÉ 2024 Fruchtige Nase, Himbeeraromen	9/60
ZWEIFEL CUVÉE ROT 2024 Zarte Beeren-Aromen und leicht würzige Noten	8/38/50
SIXLEGS WINES ROT 2024 Sechs Rebsorten, vielschichtiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren und feinen Kräuternoten. Eine Kreation aus der Forch	9/60
MAISON BERCOULA ROT 2023 Mocioto Assemblage - Intensive Aromen nach Himbeere und Erdbeere, ein vielseitiger Essensbegleiter	60
PROSECCO	8/50

OFFEN

	3DL	
WASSER OHNE	3DL/1L	2/5
WASSER MIT	3DL/1L	4/7.5
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

UND NOCH

KAFFEE CRÈME/ESPRESSO	5/4
SIRUP	GRATIS

Prosit und zum Wohl!

Alle Preise in CHF

ESSEN

Zum Starten oder Zwischendurch

SAMSA (STÜCK) Blätterteigtasche hausgemacht. Mit Fleisch oder Spinat/Ricotta Füllung	7
KÜRBIS-MARRONI SUPPE	11
GARTENSALAT Kleiner, gemischter Salat, Hausdressing und Brot	9.5
SIMONS WURST-KÄSE SALAT	13
MIT ZÜRI FRITES	19
2 BIO-WIENERLI MIT BROT	7
PORTION ZÜRI FRITES	8
CÉLINES HOT DOG Mit knackigem Coleslaw, Honig-Senfdressing, Bier-Chutney, getoppt mit Senfkaviar und Röstzwiebeln	12
MIT ZÜRI FRITES	16
1 PASTETLI MIT BRÄTCHÜGELI	15
1 PASTETLI MIT PILZRAHMFÜLLUNG	15
2 PASTETLI NACH WAHL DAZU ERBSLI/RÜEBLI	25
ENGADINER SCHÜBLIG MIT KARTOFFELSALAT	19.5
CHÄSSPÄTZLI MIT RÖSTZWIEBELN	19.5
SPÄTZLI MIT GEMÜSE UND RÖSTZWIEBELN Hausgemachte Spätzli frisch in der Pfanne geschwenkt	21

Zum Teilen

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

Zum Dessert

AFFOGATO	7
BIERAMISU	8
WÄHE DES TAGES (ES HÄT SOLANGS HÄT)	6

Im Garten Selbstbedienung
Küche offen bis 21 Uhr

Herkunftsangaben: Fleisch - Schweiz, Metzgerei Kratzer, Zollikerberg, Metzgerei Blatter, Mettlen, Brot - Schweiz
Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir auf Anfrage gerne.