



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 SÜESSBLÄTZ** 3% 6/10
60% Forchbier, 40% selbstgemachte Limonade. Erfrischt mit echter Zitrone und ist nicht zu süss.
- ▲ **ADLER BRÄU ORIGINAL** 4.8% 6/9.5
Der reine, feingehopfte Klassiker.
- ▲ **ADLER BRÄU FRIDOLIN** 5% 6/9.5
Ein dunkles Spezialbier mit charakteristischer Malzaromatik.
- ▼ **HOPFENFISCH EL DORADO WEIZEN** 5.3% 6/9.5
Spritziges und leichtes Weissbier mit erlesenem El Dorado Hopfen. Silbermedaillenbier in Lyon 2023.

FLASCHEN

3.3DL

- ▼ **ADLER BRÄU RUFELIHUND AMBER ALE** 5.4% 6.5
Sorgfältig auserlesene Hopfensorten verleihen dem Rufelihund ein feinerherbes, beeriges Aroma.
- ▼ **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.

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.

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.

- ▼ **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	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, vielschichtiger, vollmundiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren und feinen Kräuternoten. Eine Kreation 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



Prosit und zum Wohl!

Zum Starten oder Zwischendurch

SAMOSA (STÜCK)	7
Blätterteigtasche hausgemacht. Mit Fleisch oder Spinat/Ricotta Füllung	

KÜRBIS-MARRONI SUPPE	11
----------------------	----

EASY GARTENSALAT	9.5
Kleiner, gemischter Salat, Hausdressing und Brot	

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

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

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

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

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

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	21
Hausgemachte Spätzli frisch in der Pfanne geschwenkt	

Zum Teilen

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

Zum Dessert

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

ESSEN



Im Garten Selbstbedienung
Küche offen bis 21 Uhr