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

PROBIER-BRETT

Perfekt um unsere Biere
frisch zu testen.

4 Sorten Bier vom Zapfhahn
à je 1dl.



CHF 11

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 PALE ALE 5.3% 6/10
Ein helles naturtrübes Ale mit einer erfrischenden Note.

▼ FORCHBIER IPA 6.5% 7/11
Single Hop IPA. Bitter und wuchtig mit einem fruchtigen Abgang.

▼ FORCHBIER CIDRE I 2DL 7.5% 6
Aus eigener Produktion mit Äpfeln von Maur und Birnen von uns.

FLASCHEN

▲ AHOI HILL CAPTAIN'S DELIGHT 3.3DL 5.5% 7
India Pale Lager (IPL) mit dem hopfigen und fruchtigen Charakter eines Pale Ales.

▲ AHOI HILL SPRUCE JUICE 3.3DL 6.8% 7
Ein IPA, das mit Fichtenzweigen verfeinert wurde. Verrückt? Vielleicht. Aber das Bier ist ein wahrer Genuss.

▼ ADLER BRÄU RUFELIHUND AMBER ALE 2.9DL 5.4% 6.5
Auserlesene Hopfen mit feinherbem, beerigen Aroma.

▼ ADLER BRÄU VRENELISGÄRTLI WITBIER 2.9DL 4.7% 6.5
Eine Spezialität im belgischen Stil. Verfeinert mit Koriandersamen und getrockneter Curaçao-Orangenschale.

▲ ADLER BRÄU WINTERBIER 2.9DL 5.4% 6.5
Untergäriges Amber mit karamellisiertem Malz

Alkoholfreie Biere (in Flaschen)

▲ AHOI HILL DRY SAILOR 6.5
Der Capitain bleibt auf dem Trockenen! Gold prämiert 2026.

▲ USTERBRÄU LAGER 6
Spritzigkeit, mit ausgeprägter Hopfen-Aromatik. Prämiert.

▲ LOLA BIER NEW STYLE LAGER 6.5

▼ LOLA BIER IPA 6.5

▲ SEEBUEB VOLLGAS 6.5

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.
brauereiadler.ch

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		13
LILLET SPRITZ		13
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%	12
GIN N' TONIC OHNE	0.0%	12
MÖHL SAFT VOM FASS OHNE	5DL	8
MÖHL SAFT VOM FASS MIT	5DL	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 Kaffee von Black & Blaze aus Ebmatingen (Maur)	6/5
TEE (DIVERSE SORTEN)	6
SIRUP (FÜR KINDER)	GRATIS



Prosit und zum Wohl!

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

ESSEN

Zum Starten oder Zwischendurch

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

KÜRBIS-MARRONI SUPPE 10.5

GARTENSALAT 9.5
Kleiner, gemischter Salat, Hausdressing

SIMONS WURST-KÄSE SALAT 13.5

MIT ZÜRI FRITES 19

PORTION FORCHBIER-TREBERBROT 2.5

2 BIO-WIENERLI MIT FORCHBIER-TREBERBROT 9

PORTION ZÜRI FRITES 8

CÉLINES HOT DOG 14
Mit knackigem Coleslaw, Honig-Senfdressing, Bier-Chutney, getoppt mit Senfkaviar und Röstzwiebeln

MIT ZÜRI FRITES 19

1 PASTETLI MIT BRÄTCHÜGELI 15

1 PASTETLI MIT PILZRAHMFÜLLUNG 15

2 PASTETLI NACH WAHL DAZU ERBSLI/RÜEBLI 25

ENGADINER SCHÜBLIG MIT KARTOFFELSALAT 19.5

Hausgemachte Spätzli frisch in der Pfanne geschwenkt

CHÄSSPÄTZLI MIT RÖSTZWIEBELN 19.5

SPÄTZLI MIT GEMÜSE UND RÖSTZWIEBELN 21

Zum Teilen

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

DESSERT

BIERAMISU Eine Kreation des Hauses mit 2 Sorten Bier (alkoholhaltig)	9
AFFOGATO	7
WÄHE DES TAGES (ES HÄT SOLANGS HÄT)	6
KUGEL VANILLE-GLACÉ	3.5
PORTION RAHM	0.5

TREBERBROT

Unser Treberbrot haben wir **zusammen mit der Zollinger Stiftung** auf der Forch kreiert und wird von Hand hergestellt.

Wenn wir unser Forchbier brauen, entsteht als Nebenprodukt der **Malztreber.** Dieser wird in das Brot integriert.

Ehrlich, nachhaltig, regional und frisch für euch.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Herkunftsangaben: Fleisch - Schweiz IP/Bio, Metzgerei Kratzer, Zollikerberg, Metzgerei Blatter, Mettlen, Brot - Schweiz
Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir auf Anfrage gerne.