



---

LANDGASTHOF STERNEN In Oetwil am See  
Esslingerstrasse 1, 8618 Oetwil Am See, Schweiz  
[landgasthofsternen.ch](http://landgasthofsternen.ch), 044 929 10 30

# OFFENE BIERE

	<i>cl</i>	<i>Preis</i>
<b>Hürlimann</b> <i>Lagerbier, Brauerei Hürlimann, Zürich, 4.8% IBU 20</i> Seit der Übernahme von Feldschlösschen in Rheinfelden gebraut. Riecht angenehm nach Getreide. Passt zu vielen Gelegenheiten. Tipp: Apéro, Salate, Meeresfrüchte, Eintopfgerichte, milder Käse und Wurst-Chäs-Salat	30/50	4.5/6.5
<b>Panaché</b> Unser Lagerbier gespritzt mit Citro	30/50	4.5/6.5
<b>Diesel</b> Unser Lagerbier gespritzt mit Cola	30/50	4.5/6.5

## SAISONBIER

<b>Valaisanne Pale Ale</b> <i>Pale Brauerei Valaisane, Sion 5.2 Vol. IBU 25</i> „Ein Bier so einzigartig wie das Wallis: Der besonders feine Aromahopfen Bravo gibt diesem Single Hop Pale Ale seinen Charakter. Leichte, röstmalzaromatische Noten, werden von dezenten Dörrobst- und fruchtigen Mandarinennoten begleitet. Das fuchsbraune Bier mit dem caramelfarbenen Schaum passt sehr gut zu Crèmesuppen und würzigen Speisen. Ein besonderes Highlight ist die Kombination mit warmem Schokoladenkuchen.“	40/50	7/8.5
--	-------	-------

Für Bankette sind Sonderbestellungen möglich.  
Wir haben die Bieridee!  
Veranstalten regelmässig Beer & Dines.

# FLASCHEN

*cl* *Preis*

---

## Felschlösschen

*Alkoholfrei Lager 0.5% IBU 15*

Passt zu leichten Sommersalaten, kalten Snacks, Nudelgerichten und

30 5

## Felschlösschen

*Alkoholfrei Weizenfrisch 0.5% IBU 15*

Ist ein trübes Bier ohne Alkohol, mit einem angenehmen Körper. In der Nase zeigen sich fruchtig-würzige Noten, nach Zitrone und Gewürznelke.

30 5

## Felschlösschen

*Felschlösschen Original Lagerbier, 4.8% IBU 22*

Der erfrischende Klassiker ist wohlausgewogen, hellgelb strahlend. Die zartbittere Hopfennote und der angenehm «bierige» Geschmack machen ihn so einzigartig. Der ideale Durstlöcher – sei es nach Sport und Arbeit, zum Apéro, bei Festen oder wann immer der Gaumen sich auf ein feines Bier freut.

50 6.5

## Grimbergen

*Blonde, 6.7%, IBU 22*

Belgisches Abteibier, seit 1128. Bernsteinfarben, mit einem ausgeprägten Duft nach Karamell und braunem Zucker, gepaart mit einer angenehmen Hopfenbittere. Passt zu Braten, Saucengerichte, Käse, Torten und Kuchen.

25 6.5

## Grimbergen

*Blanche, 6.0% IBU 12.5*

Belgisches Weizenbier, mit Koriandersamen und Orangenschalen gebraut, mit einem ausgeprägten Duft nach Zitronen, Orangen und Koriander. Passt zu Meeresfrüchten, Fisch oder übers Zitronensorbet.

25 6.5

## Brooklyn Brewery

*East IPA, New York, 6.9% IBU 47*

India Pale Ale von der amerikanischen Ostküste. Starker Hopfengeruch nach Grapefruit, Orange, Zitrone und Pomelo. Ausgewogenes karamelliges Malzprofil, damit der Hopfen im Zentrum stehen kann. Langanhaltende Hopfenbittere im Nachtrunk. Passt zu kräftigen, scharf gewürzten Speisen wie Currys, Gulasch oder rezentem Käse.

35.5 8.5

# FLASCHEN

cl Preis

---

<b>Schneider Weisse</b> <i>Original, Tap 7, 5.4% IBU 14</i> Bernsteinfarbener Hefe-Weizenbier-Klassiker aus Kelheim (Bayern). Passt zu Wienerschnitzel, Kartoffelsalat, Weisswurst, Geflügel, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten und Fruchtdesserts.	50	7.5
<b>Schneider Weisse</b> <i>Aventinus, Tap 6, 8.2% IBU 16</i> Weizen-Doppelbock mit starken Aromen nach dunklem Brot, Karamell, braunem Zucker, Pflaumen und Datteln. Passt zu Steaks, Braten, Wild, Grillgeflügel und Eisbecher.	50	9
<b>Octopus-Bräu</b> <i>Oetwiler Perle, Oetwil am See, 5.1%</i> Lokales obergäriges helles Craftbier. Aromen nach Getreide und Honig. Passt zu gedünstetem Fisch, Pouletbrust oder Kalbsbratwurst.	33	6
<b>Octopus-Bräu</b> <i>GingerAle, Oetwil am See, 2.4%</i> Mit Ingwer und Limetten gebrautes Leichtbier. Nur im Sommer erhältlich. Passt als Aperitif oder zu leichten Sommer-Gerichten.	33	6
<b>Octopus-Bräu</b> <i>Uralt, Oetwil am See, 5.6%</i> Nach Düsseldorfer Art gebrautes Altbier. Nur im Winter erhältlich. Passt zu gegrillten Speisen, Eintopfgerichten, Wildgeflügel, Kürbissuppe sowie Schokoladen- und Nussdesserts.	33	6
<b>Octopus-Bräu</b> <i>Chämifäger, Oetwil am See, 5.1%</i> Irish Dry Stout. Nur im Winter erhältlich. Passt zu kräftigen würzigen Braten, geräucherten Speisen, Muscheln, Schokoladendesserts und Vanillepudding	33	6

# GROSSE FLASCHEN

	<i>cl</i>	<i>Preis</i>
<b>Chimay</b> <i>Grand Réserve, 9.0% IBU 19</i> Belgisches Trappistenbier, 2 Jahre im Eichenfass gereift. Hochkomplex mit Dörrobst-Aromen. Passt zu dunklem Fleisch.	75	28
<b>Deus</b> <i>Brut des Flandres, Belgien, 11.5% IBU 13</i> 3-Fach vergorenes Champagner-Bier mit einer Perlage wie ein Dom Perignon. Passt zu Lachs und allen Situationen, in denen Sie Champagner trinken.	75	64
<b>Dupont</b> <i>Saison, Brasserie Dupont, Belgien, 6.5%</i> 400 Jahre alter Belgischer Bierstil, im Winter für die Feldarbeiter gebraut. Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikose und Banane. Passt zu Fisch, Ente oder Lamm.	75	25
<b>Liefmans</b> <i>Kriek, Belgien, 6.0%</i> 2 Jahre altes Oude Bruijn ein zweites Mal mit Sauerkirschen vergoren. Grandios zu Wild, rotem Fleisch, Gulasch oder einfach so.	75	28

## Wissenwertes

### *Wussten Sie, dass....*

- Das stärkste Bier der Welt 67,5 Vol. % hat (Snake Venom, Brewmeister, SCO).
- Die Sumerer vor ca. 6'000 Jahren bereits Bier gebraut und getrunken haben.
- Die älteste Gesetzessammlung der Welt von ca. 1'700 v. Chr. stammt und unter anderem die Produktion und den Ausschank von Bier regelte (Codex Hammurabi, Babylon) und diese im Louvre ausgestellt ist.