

COOL INARIK

ESSEN • TRINKEN • PRO-BIEREN

S'BUFFET

BECK-AWAY' BISTRO' BAR

COOLINARIK

BIS 14 UHR

Zmorge

BIS 18.30 UHR

Zmittag

BIS 18.30 UHR

Auswahl Theke

11.30–22 UHR

Hot-Dogs & Co.

Wir beziehen unsere Lebensmittel,
soweit erhältlich, aus der Umgebung
und bereiten alle Gerichte von
Grund auf selber mit Leidenschaft
und Sorgfalt zu.

FLEISCH

Metzgerei Stutzer & Flüeler, Stans/Kerns

Beat Hafner, Oberdorf

Alle Fleischsorten aus der Schweiz

KÄSE

Genusshandlung, Dorfplatz 9, Stans

GEMÜSE & FRÜCHTE

Coldebella, Dorfplatz 9, Stans

BROT- & BACKWAREN

Christen Beck, Nidwalden

GETRÄNKE

Lussi, Stans

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BISS FEST

UIFSTAH ZMORGE

1 Gipfeli, 1 Brötli, Konfi, Butter, 1 Kaffee/Schale

8.50

ZMORGE WE BIM MUETI

1 Gipfeli, 2 Brötli, Konfi, 1 Christella Haselnuss-
Schoggi-Aufstrich, 2 Butter, Rohschinken,
Käse, Früchte, 1 Kaffee/Schale

17.50

KATER ZMORGE

1 Gipfeli, 2 Brötli, Konfi, 1 Honig, 2 Butter,
Rohschinken, Käse, Früchte, 3-Minuten Ei,
frischer Orangensaft, 1 Kaffee/Schale

23.50

EWIGI LIEBI ZMORGE FÜR ZWEI

2 Gipfeli, 4 Brötli, Konfi, 1 Honig, 4 Butter,
Rohschinken, Käse, Früchte, 2 3-Minuten Eier,
2,5 Portionen Beerenmüesli, Lachs, 2 frische
Orangensäfte, 2 Prosecco, 4 Kaffee/Schale

59.50

À LA CARTE ZUM ZMORGE

BÄCKER- BEERENMÜESLI

Mit Joghurt und
frischen Beeren

7.20

Halbe Portion

4.50

Portion Rahm

1.00

ROHSCHINKEN

6 Tranchen

6.50

KÄSE

2 Stück Hart- oder
Weichkäse, ca. 80 g

5.00

EI

Freiland-Ei gekocht

1.70

ZOPF

Zopfscheibe, ca. 100 g
(nur samstags und
sonntags)

1.70

GIPFELI

1.70

AUFSTRICH

Christella Haselnuss-
Schoggi-Aufstrich

1.50

KONFI

Huis-Konfi mit
65% Fruchtanteil

1.50

HONIG

1.50

BUTTER

0.50

LACHS

Geräuchert, 80 g,
4 Tranchen Toast,
1 Butter/Meerrettich

14.00

GUACAMOLE

5.50

13.50

MEXICANO DOG

MEXICOWURST
RIND, VON STUTZER & FLÜELER IN STANS
FRISCH FÜR UNS PRODUZIERT, OHNE ZUSATZSTOFFE

MAIS-PEPPADEWBROT

HOMEMADE GUACAMOLE

NIDWALDNER BBQ-SAUCE MIT TRÄSCH

**GARNIERT MIT
PEPERONI
RUCOLA UND MAIS**

KLEINER BLATTSALAT ALS BEILAGE

4.50

TAGESMENU

BIS 14 UHR

Kleiner Blattsalat als Beilage
mit Fleisch | ohne Fleisch

14.80 | 13.50

ÄLPLER MAGRONEN

Mit Apfelkompott oder Salat

13.50

BÄCKER PASTETLI

Mit Kalbfleisch, Brät und Champignons

17.50

KÄSE KUCHEN

Mit & ohne Zwiebeln

4.90

SCHINKENGIPFELI

4.20

CANAPÉ

Diverse | mit Lachs

4.60 | 5.10

FRÜCHTEWÄHEN

4.90

Portion Rahm

1.50

ZMITTAG

BLATTSALAT

Als Beilage

4.50

GEMISCHTER SALAT

11.50

GOURMET SALAT

Mit gehobeltem Käse und
Poulet-Streifen

13.50

TEIGWARENSALAT

Mit Fleischkäse, Ei, Tomaten
und Essiggurken

10.50

WURST KÄSE SALAT

Mit Tilsiter und Essiggurken

11.50

NÜSSLISALAT

Mit Speck und Ei
(Erhältlich von Oktober bis März)

12.50

GOURMET HOT-DOG

13.50

American DOG

**AMERICAN WURST
SCHWEIN, VON STUTZER & FLÜELER IN STANS
FRISCH FÜR UNS PRODUZIERT, OHNE ZUSATZSTOFFE**

WEISSBROT MIT SESAM

HOMEMADE COLESLAW

KETCHUP

**GARNIERT MIT
GERÖSTETEN KNUSPERZWIEBELN
UND SWEET PICKLES**

KLEINER BLATTSALAT ALS BEILAGE

4.50

GOURMET HOT-DOG

13.50

BAYRISCH DOG

KRÄUTER-WEISSWURST
KALB, VON STUTZER & FLÜELER IN STANS
FRISCH FÜR UNS PRODUZIERT, OHNE ZUSATZSTOFFE

Brezelbrot

ZWIEBELSAUERKRAUT

SÜSSER SENF

GERÖSTETE KNUSPERZWIEBELN

KLEINER BLATTSALAT ALS BEILAGE

4.50

ZMITTAG

THON SALAT

(Erhältlich von April bis September)

11.50

TOMATEN-BÜFFEL- MOZZARELLA-SALAT

11.50

GRIECHISCHER SALAT

11.50

COUSCOUSSALAT

11.50

KARTOFFEL SALAT

10.50

SAISON-SUPPE

Mit feinstem Brot

(Erhältlich von September bis Mai)

8.50

9.50

OFEN

Kartoffel

MIT TOPPING
DEINER WAHL

GUACAMOLE &
NIDWALDNER BBQ-SAUCE

*KRÄUTER-SOUR
CREME-SAUCE*

COLESLAW (CHRUIT & CHABIS SALAT)

CHILI-RINDERHACK-SAUCE

KLEINER BLATTSALAT ALS BEILAGE

4.50

13.50

NIDWALDNER PULLED DOG

PULLED PORK
18 STUNDEN IM OKLAHOMAGRILL GEGART
VON BEAT HAFNER, OBERDORF

HUISBROT
VON CHRISTEN BECK

HAUSGEMACHTER CHRUIT & CHABIS SALAT

UNTERWALDNER RACLETTEKÄSE

**GARNIERT MIT
GETROCKNETEN KRÄUTERN**

KLEINER BLATTSALAT ALS BEILAGE

4.50

PAIN PAILLASSE

7.50

PAIN PAILLASSE

ÜBERBACKEN

HAWAII

Schinken & Ananas

UNTERWALDNER RACLETTEKÄSE

TARTARSAUCE & PAPRIKA

ODER

PICCANTE

POULET & UNTERWALDNER RACLETTEKÄSE

SCHARFE CURRYSAUCE

MAIS & CHILI

ODER

VEGETARISCH

RÜEBLI, ZUCCHETTI, TOMATEN

UNTERWALDNER RACLETTEKÄSE

KRÄUTERSAUCE

TRINK

FEST

WASSER & SOFTGETRÄNKE

STANSER QUELLWASSER

Entspannt oder prickelnd

3dl | 5dl

3.00 | 4.00

BIO ALPENKRÄUTER EISTEE

Hausgemacht

3dl | 5dl

4.60 | 5.80

COCA-COLA
COCA-COLA ZERO
SINALCO
CITRO

ORANGENMOST
APFELSCHORLE
RIVELLA ROT, BLAU, GRÜN

Flasche à 3.3dl

5.00

THOMAS HENRY

Tonic

Bitter Lemon

Ginger Ale

Ginger Beer

Flasche à 2dl

4.70

EICHHOF ALKOHOLFREI

Flasche à 3.3dl

4.80

KAFFEE/TEE/ MILCH

KAFFEE

Espresso, Kaffee, Ristretto

4.40

Doppelter Espresso

5.60

Schale | Grosse Schale

4.40 | 5.00

Cappuccino

5.00

Café mélange

5.70

Latte Macchiato | mit Aroma

5.70 | 6.20

Kaffee Schnaps

6.00

Coretto Grappa

6.80

COLD BREWED COFFEE

Von der «Roastery Engelberg»
geröstet und gebraut.

Verwendet wird Yirgacheffe
Kaffee aus Äthiopien.

Der Kaffee wird kalt ange-
setzt und erhält dadurch
ein besonders feines Aroma,
ist schonend für die Verdau-
ung und gibt einen extra
starken Koffeinkick.

5.00

MILCHGETRÄNKE

Milch kalt & warm

4.00

Schoggi/Ovi kalt & warm

4.40

Schoggi Grand Cru

5.00

Schoggi Grand Cru
mélange

5.70

TEEGARTEN

Von Luzia Amschwand
Grossen, Kerns.

(im speziellen 3dl Teeglas
serviert)

MENTHE

Pfefferminzblätter

5.40

ASSAM DHELAKAT

Herb-fruchtiges Aroma

5.40

FRÜCHTETRAUM

Mit Apfel, Karkade, Papaya,
Ananas, Sultaninen,
Holunderbeeren, Orangen-
schalen

5.40

GRÜNPOWER

Grüner Tee, Sencha Bio,

Japan

5.40

GINGER & LEMON BIO

Mit Ingwer, Zitronengras

5.80

VERVEINE

Rose Bio mit Kiefer-
knospen, Rosenblüten

5.80

ROOIBOS ORANGE

Rotbusch mit Orangen-
und Zimtöl

5.80

ALPEN KRÄUTER BIO

Handgepflückt, sonnen-
getrocknet und assortiert.

Vom Hof Neufallenbach,
Grafenort, NW.

(im speziellen 3dl Teeglas
serviert)

GLÜCK

Mit Lindenblüten, Minze,
Eisenkraut, Ringelblumen,
Kornblumen

5.80

WELLNESS

Mit Birkenblättern,
Apfelminze, Brennnesseln,
Stockrosen,
Löwenzahnblüten

5.80

SCHAUMWEIN

PROSECCO GOCCIA D'ORO

Trockener Prosecco, mit feiner und beständiger Perlage. Strohhelbe leuchtende Farbe mit goldenen Reflexen. Besticht durch Eleganz und Charakteristik.

1dl | 7.5dl

7.50 | 52.50

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC LES JAMELLES, F, LANGUEDOC

Schöne, hellgelbe Farbe. In der Nase reich und aromatisch, mit Düften von Früchten und Kräutern, welche von der Sauvignon-Traube herrühren (Johannisbeeren, Passionsfrucht, grüne Tomate, Walderdbeere, Zitrone). Er zeigt sich ausserdem mit blumigen (Geissblatt) und mineralischen Noten. Ein frischer Weisswein, rund und ausgewogen.

1dl | 7.5dl

6.00 | 42.00

PINOT GRIGIO IGT VILLE DI ANTANE, I, VENETO

Helles Strohhelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr blumig, untermalt von reifem Pfirsich und Melonen. Im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter, erfrischender Säure. Mittelgewichtiger Körper, wiederum Aromen von reifer, weisser Frucht und etwas Honig. Im Abgang ausgewogen und von mittlerer Länge.

1dl | 7.5dl

6.50 | 45.50

HEIDA AOC GRAND MÉTRAL, CH, WALLIS

Eine charakterstarke Spezialität aus dem Wallis. Frische und exotische Noten von Ananas, Mango und Zitronenmelisse im Duft, am Gaumen mit ausgeprägtem Fruchtgeschmack, saftig und mit mineralischer Länge.

1dl | 7.5dl

7.50 | 52.50

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON LES JAMELLES, F, LANGUEDOC

Ein reicher, würziger und komplexer Wein mit Charakter. In der Nase Düfte nach grünem Pfeffer, Cassis und Erdbeeren sowie Gewürznoten wie Zimt, Minze und Honignoten. Im Gaumen konzentriert, reich, geschmeidig und ausgewogen.

1dl | 7.5dl

6.00 | 42.00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC SILENTIUM, I, APULIEN

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachhaltig zeigt sich dieser rubinrote Wein mit leichten Violettreflexen. Sein schön komplexes Bukett dominieren rauchige Noten sowie volle Aromen von Kirsche, Brombeere und Dörrobst. Im Gaumen ist er leicht spritzig und süsslich, frisch, aromatisch, mit samtigen Tanninen und einer harmonischen, fülligen Struktur. Zur weichen Frucht gesellen sich hier angenehme Vanillenoten.

1dl | 7.5dl

7.00 | 49.00

FUENTESPINA ROBLE 7 MESES, E, RIBERA DEL DUERO

In der Nase ein reif-fruchtiges, komplexes Aromalerlebnis, Preiselbeeren, markante Barriquenoten, Leder, Kaffee, Brioche, Vanille, im Finale Anklänge von Haselnuss. Der Körper ist angenehm, hat einen sehr langen Auftakt, mit süss wirkender Frucht, dem markante Tannine und eine üppige, verführerische Vanillenote folgen, langer

Nachhall.

1dl | 7.5dl

7.50 | 52.50

APÉROS

**GESPRITZTER
SÜSS & SAUER**

7.50

APEROL SPRITZ

10.50

HUGO

10.50

KOBANK

10.50

PIMM'S

10.50

LILLET

10.50

NEGRONI

12.00

SANBITTER

Alkoholfrei

5.00

Zusatz
Orangensaft

2.50

LONGDRINKS

BOMBAY SAPPHIRE-TONIC

12.00

HENDRICK'S GIN-TONIC

13.00

GIN MARE-TONIC

13.00

CUBA LIBRE BACARDI

12.00

WHISKY COLA RED LABEL

12.00

VODKA LEMON STOLI

12.00

COCKTAILS

DARK & STORMY

Dunkler Rum, frische
Limetten, Ginger Beer

13.00

CARIBBEAN FEVER

Dunkler Rum, Brandy,
Ananassaft, Mangoflavour

13.00

MARACUJA CAIPIRINHA

Cachaça, frische Limetten,
Passionsfrucht, Zucker

13.00

13.00

ROOIBOS

MARTEAIN

SIGNATURE DRINK

ROOIBOS INFUSED

GIN

GRANATAPFEL

ZITRONENSAFT

GOMME-SIRUP

SHOTS

5.00

TACCO HIRSCH

JÄGERMEISTER & TEQUILA

5.00

WASCHMASCHINE

BLUE CURAÇAO, VODKA, ZITRONENSAFT

5.00

KIWI BOOST

KIWI BOLS, GIN, ZITRONENSAFT
CUCUMBER & MINZ BITTERS

Frag den Barkeeper nach weiteren Kreationen!

GETRÄNKE

COCKTAILS

HIMBEER MOJITO

Weisser Rum, frische
Limette, frische Himbeeren
& Minze, Zucker, Soda,
Bitters

13.00

LE GURK

Gin, Gurke, Holundersirup,
Zitronen- & Apfelsaft

13.00

MOSCOW MULE

Vodka, Limette, Ginger Beer

13.00

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Cold brewed coffee,
Kahlúa, Gomme

12.50

AMARETTO-, WHISKY- & APEROL-SOUR

Sprite nach Wahl, Zitronen-
saft, Gomme, Bitters

13.00

BIER COCKTAILS

HIGHLAND BEER

Bier, Whiskylikör, Limette

12.50

PIRATE BEER

Bier, dunkler Rum, Honig,
Limette

12.50

VIRGIN COCKTAILS

WALDBEERI

Frische Beeren, Limetten,
Cranberrysaft, Soda

12.00

FRUCHTI

Maracuja- & Mandelsirup,
Ananassaft, Minze, Milch

12.00

SPIRITUOSEN

SINGLE MALT

Laphroaig 10 y. 40% 4 cl

11.00

Oban 14 y. 43% 4 cl

12.00

Macallan 1824 Amber

40% 4 cl

13.00

WHISKY

Red Label 40% 4 cl

7.00

Jameson 40% 4 cl

7.50

Canadian Club 40% 4 cl

7.50

Jack Daniel's 40% 4 cl

8.00

RUM

Bacardi White 27.5% 4 cl

7.00

Bacardi Carta Negra

40% 4 cl

7.00

Sailor Jerry 40% 4 cl

7.50

Kraken Black Spiced

40% 4 cl

8.50

GIN

Tanqueray London Dry

43.1% 4 cl

7.00

Bombay Sapphire 40% 4 cl

8.00

Sutton Bombay Gold

40% 4 cl

8.00

Hendrick's 41.4% 4 cl

9.00

Gin Mare 4 cl

9.00

VODKA

Stolichnaya 40% 4 cl

7.00

TEQUILA

José Cuervo Silver 38% 4 cl

7.00

José Cuervo Especial

Reposado 38% 4 cl

7.00

BRANDY/PORT

Osborne Veterano 30% 4 cl

7.00

Vecchia Romagna 38% 4 cl

8.00

Graham's six Grapes

20% 4 cl

7.00

GRAPPA

RxS Cuvée Ennetbürgen

43% 2 cl

7.00

Berta Elisi Piemont 43% 2 cl

9.50

BITTERS

Campari 23% 4 cl

7.00

Cynar 16.5% 4 cl

7.00

Aperol 11% 4 cl

7.00

Ramazotti 30% 4 cl

7.00

Jägermeister 35% 4 cl

7.00

Zusatz von Soda/O-Saft

2.50

WERMUT

Cinzano bianco/rosso

15% 4 cl

7.00

Noilly Prat 18% 4 cl

7.00

LIKÖRE/MIXERS

Amaretto Disaronno

28% 4 cl

7.00

Pimm's 25% 4 cl

7.00

Passoa 17% 4 cl

7.00

Malibu 21% 4 cl

7.00

Kahlúa 20% 4 cl

7.00

Willisauer Ringli Likör

18% 4 cl

7.00

Bailey's Original 17% 4 cl

7.00

Whisky Highlander Cream

16% 4 cl

7.00

Pernod 40% 4 cl

7.00

Cointreau 40% 4 cl

7.00

Zusatz

4.00

Longdrinks Minimum

12.00

FRUCHTBRÄNDE

Kernobst Eigenbrand Lussi

45% 4 cl

6.00

Zwetschgen Eigenbrand

Lussi 40% 4 cl

6.00

Kräuter Eigenbrand Lussi

40% 4 cl

6.00

Williams Eigenbrand Lussi

40% 4 cl

6.00



Exklusiv!

BIER

AUS NIDWALDNER

BRAUEREIEN

PROBIER DICH DURCH UNSERE SEPARATE

BIERKARTE

PROST

S'BUFFET

BECK-AWAY ' BISTRO ' BAR

BAHNHOF STANS

BUFFET-STANS.CH

  #PRO_BIEREN

Exklusiv!

BIER

AUS NIDWALDNER

BRAUEREIEN

PROST

s'BUFFET

BECK-AWAY' BISTRO' BAR

PRO-BIEREN GEHT ÜBER STUDIERN!

Wenn Du dennoch mehr über die einzelnen Nidwaldner Biere erfahren willst, haben wir Dir in dieser Karte die wichtigsten Fakten zu jeder Sorte zusammengestellt.

ABKÜRZUNGEN

IBU (International Bitterness Unit) ist eine von der European Brewery Convention festgelegte Masseinheit für den Alpha-Säure-Anteil im Bier, nicht zu verwechseln mit der realen Bitterkeit des Bieres. Prinzipiell gilt, je höher der IBU-Wert, desto bitterer das Bier. Jedoch sinkt der subjektive Bitterkeitseindruck mit steigendem Malzanteil, so dass schwerere Biere einen höheren IBU -Wert für die gleiche Bitterkeit benötigen. Soweit Alles klar?

EBC (European Brewery Convention) mit dieser Einheit wird im europäischen Raum die Farbstärke von Bier und Bierwürze beschrieben. Der eigentliche Farbton jedes Bieres ist nicht anderes, als die Abstufung eines bestimmten Brauntons, der mit abnehmender Konzentration über rot, kupfer- und bernsteinfarben bis hin zu gold- und hellgelb reicht. Je heller also das Bier, desto tiefer ist der EBC-Wert. Mach doch mal einen Vergleich!

IM GLAS

Dalleweylär

BIER

ALKOHOL

4.8%

IBU

25

EBC

9

NATURTRÜBES OBERGÄRIGES

ZUTATEN: GERSTENMALZ, HOPFEN, BIERHEFE, QUELLWASSER

LIEBE & LEIDENSCHAFT

GENOSSENSCHAFT KEIMLING, DALLENWIL

Frischer Geschmack und ausgeprägtes Hopfenaroma. Dieses Bier ist keinem Bierstil nachempfunden und steht für sich selbst. Gebraut mit Pilsner und Wienermalz, vergoren mit einer obergärigen amerikanischen Hefe.

2.5DL 4.60

5DL 7.50

IM GLAS

ZWOLLSCH

ALKOHOL

4.8%

IBU

24

EBC

7

Obergäriges
HELLES

ZUTATEN: GERSTENMALZ, HOPFEN, HEFE, WASSER
UNFILTRIERT & UNPASTEURISIERT

BRAUEREI ZWEIERLEI, STANS

Frisch und spritzig, weich im Abgang.

Das Aromaprofil ist von einer Hopfennote geprägt, die dem Bier eine angenehme Bitterkeit und eine fruchtige Note verschafft, die oftmals an Zitrusfrüchte erinnert.

2.5DL **4.60**

5DL **7.50**

IM GLAS

BRISEN BRÄU

ALKOHOL

4.8%

IBU

26

EBC

12

VON NID DEM WALD

AUSGEWOGEN, WIE ALE GEBRAUT

**ZUTATEN: MALZ, HOPFEN, HEFE, WASSER
UND VIEL LIEBE**

VEREIN BRISENBRÄU, STANS

Brisenbräu Lager ist ein würziges Bier,
welches sich durch seinen malzigen und
fruchtigen Geschmack auszeichnet.

Im Abgang ist es leicht hopfig herb, was
den Gesamteindruck abrundet.

2.5DL **4.60**

5DL **7.50**

IN DER FLASCHE

FEYRLESCHÄR *RED ALE*

ALKOHOL

5%

IBU

50

EBC

27

STARK GEHOPFT

ZUTATEN: GERSTENMALZ, HOPFEN, BIERHEFE, QUELLWASSER

LIEBE & LEIDENSCHAFT

GENOSSENSCHAFT KEIMLING, DALLENWIL

Stark gehopftes Bier mit komplexer Mischung verschiedener Aromahopfen. Ein Bier! – dass schon vor dem Trunk durch seine bernsteinrote Farbe begeistert. Die grosszügige Verwendung von verschiedenen Aromahopfen (US, D, CZ, CH) verleiht diesem Bier einen einzigartigen fruchtigen Geschmack.

3.3 DL **6.00**

IN DER FLASCHE

CHÄMI FÄGER

ALKOHOL
6.5%

IBU
20

EBC
80

**TIEFSCHWARZES OBERGÄRIGES
MIT SEHR MALZBETONTEM GESCHMACK**

ZUTATEN: GERSTENMALZ, RÖSTMALZ, GERSTENFLOCKEN
HAFERFLOCKEN, HOPFEN, BIERHEFE, QUELLWASSER

LIEBE & LEIDENSCHAFT

GENOSSENSCHAFT KEIMLING, DALLENWIL

Durch die Verwendung von geröstetem Malz erinnert der Geschmack an Kaffee oder Schokolade. Die karamelartige Süsse des Malzes ist beim ersten Schluck sehr dominant. Erst beim zweiten schlägt die Bitterkeit durch, die die Süsse des Malzes ausbalanciert.

5 DL **7.80**

IN DER FLASCHE

HILL OF ANGELS ABBHEY DUBBEL

ALKOHOL
8.2%

IBU
28

EBC
32

tief rubinrot

ZUTATEN: GERSTENMALZ, HOPFEN, ALE HEFE, WASSER
TYPISCHES, TRADITIONELLES ALE

BRAUEREI SUTTON & GENOSSENSCHAFT KEIMLING, DALLENWIL

Dieses von belgischen Abteibieren inspirierte Abbey Dubbel ist ein weiches, malziges Ale, das die Kehle mit 8,2 Volumenprozenten auf der Richterskala erschüttert.

– Sei gewarnt! –

Gebraut wie ein typisches, traditionelles Ale mit obergäriger belgischer Ale-Hefe, reift unser Dubbel ganz natürlich während 7 Wochen in der Flasche (ohne extra CO²-Zusatz) – für mehr Prickel.

3.3 DL 11.00

IN DER FLASCHE

BURTON I.P.A.

INDIA PALE ALE

ALKOHOL
5.6%

IBU
38.7

EBC
26

AUSGEGLICHEN & MALZIG

ZUTATEN: GERSTENMALZ, HOPFEN, ALE HEFE, WASSER
WÜRZIG-MARMELADIGER ABGANG

BRAUEREI SUTTON, DALLENWIL

Ein traditionelles India Pale Ale, wie man es in Burton-upon-Trent kennt. Gebraut mit einer frisch gestampften Mischung aus gemälzter Maris-Otter-Gerste und geröstetem Caramalz. Für die richtige Note sorgen zwei englische Bitter- und Aromahopfen. Fermentiert mit obergäriger English-Ale-Hefe.

Ein ausgeglichenes, malziges I.P.A.
mit dem typischen, würzig-marmeladigen
Burton-I.P.A.-Abgang.

5 DL **11.00**

TAKE AWAY

ZEIG MICH DEINEN FREUNDEN!

Wenn Dir gefällt, was Du hier getrunken hast, dann nimm doch diese Karte mit (gerne auch zwei oder drei) und verteile sie in deinem Freundeskreis. Tipp: Mit dem öV reist ihr locker zu uns nach Stans an den Bahnhof und wieder retour.

S'BUFFET

BECK-AWAY' BISTRO' BAR

BAHNHOF STANS

BUFFET-STANS.CH

  #PRO_BIEREN

041 531 14 77

MO-SA 5.30-23

SO 7-23 _____