



Die edlen PILGRIM-Biersorten gären im Barriquefass im kühlen Gewölbekeller

Biergenuss im Kloster

Exklusiv buchbar jeweils Freitag bis Samstag

9.–10. Juli / 16.–17. Juli / 23.–24. Juli

13.–14. August / 20.–21. August 2021

Übernachtung inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet

PILGRIM-Apéro

Beer & Dine

Give-Away

Preis für eine Person **CHF 195.00** (exkl. Tourismusbeitrag CHF 2.50 pro Person)

Preis für zwei Personen **CHF 320.00** (exkl. Tourismusbeitrag CHF 2.50 pro Person)

Alles nur Bier? Nein keinesfalls, PILGRIM ist veredelter Braugenuss und mit jedem Schluck rückt der Himmel ein bisschen näher an die Erde. Guter Geschmack hat Tradition und deswegen werden die Biere nach überlieferten Rezepten hergestellt. Natürlich mit heutigem Wissen und entsprechender Technik. PILGRIM verwöhnt Auge, Nase und Gaumen gleichermaßen. Als erstes stechen die schön gestalteten Etiketten und die verheissungsvollen Biernamen wie Triple Blanche, Triple, Noire, Imperial Russian Stout oder Imperial Belgian Blond ins Auge. Probieren möchte man sie gleich alle. Ist eine Flasche einmal geöffnet, kommt der Geruchssinn ins Spiel. Die Biere riechen dezent und nie aufdringlich nach Nadelholz, Marzipan-Vanille, Mango-Maracuja, Caramel-Cognac, Dörrobst und vielem mehr. Nach grosser Vorfreude kann der Gaumen nicht mehr zuwarten, endlich in den Genuss der süssen, fruchtigen, herben, kantigen Biere zu kommen. Im Glas zeigt sich PILGRIM von seiner schönsten Seite. Auf der bernsteinfarbenen Flüssigkeit sitzt ein flaumiger Schaum. Fällt dann noch ein Sonnenstrahl ins Glas, ist der Genussmoment nicht mehr zu übertreffen.

Wir servieren Ihnen beim Angebot «Biergenuss» zu jedem Menügang, und wohlverstanden auch zum Dessert, das passende Bier. Wir beraten Sie individuell und schlagen jeweils ein Bier für den Mann und ein anderes für die Dame vor. Dem weiblichen Geschlecht schenken wir die fruchtigen, süssen, lieblichen und den Herren eher die herben Sorten aus. Natürlich darf es auch umgekehrt sein – Sie haben die Wahl.

Einstimmung in die Welt der Klosterbiere

Triple Blonde 10%

mit Käsestangen aus Blätterteig, Oliven & Hummus mit Biernote

Menü

Graved Lachs in Honigbier-Marinade auf Salatbouquet

Entrecôte mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln

Gemüse

Triple Noir-Brownies mit Vanilleglacé

Reservation: Telefon 071 978 72 20 / info@klosterfischingen.ch

Hotel Kloster Fischingen

Tel. 071 978 72 20 Fax 071 978 72 15 www.klosterfischingen.ch info@klosterfischingen.ch