



APRIL 2016

Reservierungen unter
061/913 02 70



INFOS

Restaurant Alte Brennerei und
Brauerei Schwarzbuebe Bier
Bifangstrasse 1, 4412 Nuglar

www.altebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.altebrennerei.ch

Carte blanche für den Bierbrauer und Wirt

Der April macht was er will. Alles geht jetzt drunter und drüber. Der Bärlauch in den Spaghettis, die ersten Wildblumen und Kräuter über dem Salat. Das hausgemachte Treberbrot mit dem Amuse Bouche Biersüppchen weist den Einstieg in die Genussküche.

Wo andere mit Wasser, wird hier mit Bier gekocht. Ich bin noch immer voller Enthusiasmus und allein in meiner Küche. Für den April hab ich mit Sarah aus Bayern gottlob eine Unterstützung im Betrieb und Service gefunden.

Spargel Ekstasen

Ab sofort biete ich badischer Spargel aus dem Markgräflerland mit dreierlei Schinken, hausgemachter Majonnaise und Bratkartoffeln. Kombinationen mit Wildsaufrikadellen und hausgeräucherter Orisforelle sind vorstellbar. Freitags gibts zudem Kratzete.

Uf em Gämpe Stolle, schisst e Ma e Bolle, - wirft en über Hag - isst en zum Zmittag

Seit Oktober biete ich in Nuglar, (unterhalb Gempen...) werktags ein einfach, günstiges Mittagessen mit Vorspeise und Hauptgang für Fr. 19.50 an. Selbstverständlich sind auch ala Carte Menüs der 'gehobenen Bierküche' erhältlich.

Für Newsletter Leser speziell das Angebot eines Familienessens. Mit Gruss aus der Bierküche, zu definierender Vorspeise, Hauptgang auf Platten, Surprise Dessert. Alles im ungezwungenen Tavolata Stil, selber schöpfen, nachschenken, die Kinder nicht ganz vergessen... Family Dinners erhalten 10% Rabatt ab vorheriger Offerte. (April/Mai)

Holydays on Eis und fast auf den Arsch gefallen

Mit Roger vom Acero ist mir ein bieriger Paarlauf gelungen. Genauer eine gustatorische Pirouette! Biete ab sofort vier Bierglace Sorten der Superlative! Vom erfrischenden Hopfensorbet über die cremige Weissbiertglace, der Caramel-Malz bis hin zum 'Fleurs de biere', - natürlich aus Schwarzbuebe Bierbrand.

Ein Jahr ist es jetzt her, seit meinem Sudwerksbrand. Hat ja einiges ausgelöst in mir und um mich. Viele Gäste erkundigen sich, ob alles wieder läuft und funktioniert. Danke für die Anteilnahme, - ja funktioniert, nein funktioniert nicht. Noch läuft das grosse kupferne Sudwerk nicht. Gut Ding will Weile haben. Ich träume weiter und produziere derzeit exklusiv für meine Gäste gute Biere auf meiner Rumpelstilzanlage.

Betti & Bossi und die Kirschblüte

Den beiden Mangalitz Wollsauern B&B geht es prächtig. In der Gegend hier sind sie bekannter als ihr Besitzer. Ein richtiger Fanclub ist um sie entstanden. Sie weiden auf den Äckern des Agroprojekts 'NuglarGärten' mal hier, mal dort. Ich besuche sie täglich, geh etwas spazieren, sie folgen wie ein Hund, - oder eben auch nicht. Bossi hat sich etwas erholt, aber ein Big Mamma wird sie wohl nie, - bleibt eher beim Schweinchen Babe. Bald sind die Damen jetzt einjährig und erleben ihre erste Kirschblüte. Diese erwarten wir ab Mitte Monat. Ein Besuch in Nuglar, dem Chirsidorf über Liestal wird mit einem Landschaftsbild der Superlative belohnt. Auf dem neuen, ca. einstündigen Chirsirundwäg erhält man dazu einen ersten Eindruck. Prospekt mit Wandervorschlägen liegt im Restaurant auf.

So, das wärs, - Frühlingsgrüsse aus Nuglar

Martin Klotz

Preview und Agenda

Samstag 23. April, wegen Privat Anlass ganzer Tag geschlossen
Sonntag 1. Mai geöffnet