

EVENTKALENDER

2023 & 2024

OKTOBER 2023

Moules Frites	Donnerstag	19. Oktober	ab 18 Uhr
Moules Frites	Freitag	20. Oktober	ab 18 Uhr
Metzgete	Donnerstag	26. Oktober	19 Uhr
Metzgete	Freitag	27. Oktober	19 Uhr

MOULES FRITES

Willkommen in der Brasserie Lägere. Wir servieren die französisch-belgische Spezialität im Topf. Miesmuscheln im Bier-Sud mit Pommes Frites à discrétion, inkl. Vorspeisensalat.
CHF 42.–

METZGETE

Herbstzeit ist Metzgetezeit – der Klassiker ist wieder da! Leckere Blut- und Leberwürste, zarte Rippchen und Rösti, so lässt sich der Herbst geniessen. Dieses Jahr wieder zwei mal mit Buffet.
CHF 46.–

NOVEMBER 2023

Bierfondue	Donnerstag	02. November	ab 18 Uhr
Wild auf Wild	Donnerstag	09. November	19 Uhr
Fondue Chinoise	Donnerstag	16. November	ab 18 Uhr

BIERFONDUE

Unsere Hausspezialität der Wintermonate. Man sagt, unser Bierfondue sei das Beste weit und breit. Ob es an der Verfeinerung durch unser Bier oder an der geheimen Käsemischung liegt? Findet es heraus.
CHF 39.–

WILD AUF WILD

Unser Küchenchef Carsten zaubert ein wildes Wildbuffet für Euch. Läuft Euch beim Gedanken an hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Preiselbeeren und Maroni das Wasser im Mund zusammen? Dann ist dieser Abend genau das Richtige für Euch als Wildliebhaber.
CHF 87.–

FONDUE CHINOISE

Was passt besser zu einem Novemberabend als zartes Fleisch in brodelnder Bouillon? 250 Gramm gemischtes Fleisch, dazu servieren wir köstliche Beilagen und Saucen. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.
CHF 58.–

JANUAR & FEBRUAR 2024

Fischbuffet	Freitag	12. Januar	19 Uhr
Bierfondue	Donnerstag	18. Januar	ab 18 Uhr
Holzkohle Tischgrill	Freitag	26. Januar	19 Uhr
Cordon Bleu	Donnerstag	01. Februar	19 Uhr
Spanferkel	Freitag	09. Februar	19 Uhr
Beer & Dine	Freitag	16. Februar	19 Uhr
Bierfondue	Donnerstag	22. Februar	ab 18 Uhr
Tatar-Buffer	Donnerstag	29. Februar	19 Uhr

FISCHBUFFET

In den Januar starten wir mit einem leichten Fischbuffet mit Fluss- und Meerestieren. Knusperli im Bierteig, Moules, ein feines Fischragout und viele weitere Köstlichkeiten findet Ihr an unserem Buffet.
CHF 55.–

HOLZKOHLE TISCHGRILL

Unser Geheimtipp für alle Grill- und Fleischfans: Grillieren mit Holzkohle, direkt auf dem Tisch, mit speziellen Kupfer-Tischgrills. 250 Gramm feines Fleisch, hausgemachte Saucen und passende Beilagen vom Buffet. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.
CHF 59.–

MÄRZ & APRIL 2024

Spanferkel	Freitag	08. März	19 Uhr
Paella	Donnerstag	14. März	19 Uhr
Spare Ribs	Donnerstag	21. März	19 Uhr
Bierfondue	Donnerstag	28. März	ab 18 Uhr
Frühlingsgeflüster	Freitag	05. April	19 Uhr
Bayrisches Brauerbuffet	Donnerstag	25. April	19 Uhr

CORDON BLEU

Das beliebte Cordon Bleu der LägereBräu für Gross und Klein. Feines Biertreber Edelschweinefleisch gefüllt mit Bierfondue und Schinken, die Panade verfeinert mit Biertreber, perfekt zu einem kühlen Bier. Dazu servieren wir euch einen Vorspeisensalat und Pommes Frites.
CHF 42.–

SPANFERKEL

Wieder wie gewohnt zweimal in dieser Saison – ein absoluter Höhepunkt. Feines Spanferkel, mit Salat- und Beilagenbuffet. Ein Gaumenschmaus, den man auf keinen Fall verpassen darf.
CHF 59.–

BEER & DINE

Der ganz spezielle Anlass rund ums «Beer and Food-Pairing». Unser Team verwöhnt euch mit einem 4-Gang-Menu und der passenden Bierspezialität – begleitet von einem unserer Bier-Sommeliers. Ein absoluter Hit!
CHF 98.–

WEITERE EVENTS 2023 & 2024

BierGarten Eröffnung	Freitag	21. April 2023	ab 16 Uhr
Tag des Schweizer Bieres	Freitag	28. April 2023	ab 14 Uhr
Proscht Lägere (20 Jahre Jubiläum)	Samstag	03. Juni 2023	ab 14 Uhr
PIVO – Genuss am Fluss (Bierfest)	Freitag	22. September 2023	ab 16 Uhr
PIVO – Genuss am Fluss (Bierfest)	Samstag	23. September 2023	ab 14 Uhr
BierGarten Closing	Samstag	23. September 2023	ab 14 Uhr
Herbstmarkt	Samstag	30. September 2023	ab 10 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	18. Oktober 2023	19 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	15. November 2023	19 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	13. Dezember 2023	19 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	17. Januar 2024	19 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	14. Februar 2024	19 Uhr
WorldWideWettige	Mittwoch	13. März 2024	19 Uhr

TATAR-BUFFET

Zur Feier des zusätzlichen Tages im 2024 servieren wir köstliche Tatar Variationen vom Buffet. Tatar aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, raffiniert abgeschmeckt, begleitet von Pommes Frites und einer Brotauswahl. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel
CHF 58.–

SPARE RIBS

Alles Rippchen oder was? Von Bier-Honig bis zu rassigen Meisterbier-Ribs. Wir haben sie alle! Spare Ribs Buffet à discrétion, dazu diverse Beilagen und hausgemachte Saucen.
CHF 46.–

PAELLA

Spanisches Sommerfeeling im März? Die Vorfreude auf den Sommer zelebrieren wir mit einem typischen Reisgericht aus der grossen Paella Pfanne. Inkl. Vorspeisensalat in der Schüssel.
CHF 45.–

Für alle Events ist eine Reservation erforderlich (ausgenommen sind «Weitere Events»).

Gerne geben wir Auskunft und nehmen Reservationen entgegen unter:
056 426 19 54 | info@laegerebraeu.ch

FRÜHLINGSGEFLÜSTER

Die Frühlingsklassiker Bärlauch und Spargel in diversen Variationen auf einem reichhaltigen Buffet für Euch zusammengestellt. Kommt vorbei und genießt die Leichtigkeit des Frühlings.
CHF 55.–

BAYRISCHES BRAUERBUFFET

Ein Abend geprägt von typisch bayrischen Spezialitäten. Geniesst vorab eine wärmende Suppe und bedient Euch anschliessend vom Buffet mit Köstlichkeiten aus dem Heimatland unseres Küchenchefs Carsten. Genuss garantiert.
CHF 46.–

LägereBräu