

Herbstliches Beer & Dine

Do, 19. September 2019, 18 Uhr in der OASE



Luc Van Loon und Christopher Chen
präsentieren ihre Biere.
(Bild: Aargauer Zeitung)



Zur Begrüssung

«Amuse Bouche»

Ein in Schwarzbier geschmortes Kalbsbackenragout
mit leichtem Kartoffelpüree

Dazu feines Sommer Ale im Offenausschank

Auf den Tischen

Mit Bier-Treber hausgemachtes Rustico-Brot

Vorspeise

Eglifilet im Bierteig auf Lauch-Kartoffeln mit Kräutern
dazu Sauce Tartar

Dazu 1 dl White Ale im Glas

Suppe

Suppe von Wurzelgemüse mit Bier «Waterzooi»

Hauptgang

Mit Honig und Rosmarin marinierte
Spanferkel Ribs am Stück gebraten und in
Pale Ale geschmortes Entenragout mit Liebstöckel
Serviettenknödel mit Steinpilzen
Wirz-Gemüse

Dazu 2 dl Amber Ale im Glas

Dessert

Kalt, warm und gefroren
Schokoladen-Beerenmousse
Bier-Parfait mit caramelisierten Kürbiskernen
Schokoladen-Brownie mit dunklem Bier

Dazu wenig Schwarzbier im Likörglas

**Menüpreis inklusive Bier, Mineral und Kaffee
CHF 73.- (inklusive 8% MwSt.)**

**Anmeldungen bis Freitag 13. September 2019 an:
oase@psi.ch oder christian.wandres@psi.ch**