



DEZEMBER 2016

Reservierungen unter
061/913 02 70



INFOS

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

www.aldebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.aldebrennerei.ch

Ho ho ho und Halleluia, - es weihnachtet in der alten Brennerei

Nebst festlichen Gerichten mit Wildschwein Filet Pastete, graved Orisforelle, Wildschwein Entrecôtes, -Pfeffer, -Steaks und Bierfondue... haben wir im Ausstellungsgang auf die Festtage einen kleinen Weihnachtsmarkt eingerichtet. Zu kaufen gibts hausgeräuchte Orisforellen, Treberbrot zum Aufbacken, Schwarzbuebe Bier im Sixpack, Bierbrand Fleurs de bière oder die Schwarzbuebe Spitzbuben. Vielleicht ist für Deinen Liebsten auch ein Geschenkgutschein, oder gar eine Gönneraktie das passende Präsent für unter den Baum? Praktisch die neuen Schwarzbuebe Magnetli, kuschelig die Kirsisteinsäckli und äusserst dekorativ auch sind Claude Birgys Tassenlampen.

Am **Samstag den 17. Dezember** kommen wir wieder x runter nach Basel, an den Rhygass Weihnachtsmarkt. Mit heisser Biersuppe, Weisswurstlerl, hausgeräuchter Orisforelle im Bierbretzel und natürlich mit Schwarzbuebe Bier ab Fass. 13.00 - 20.00 Uhr, beim Brunnen vor dem Arbeitsamt.

Ab **Sonntag den 18. Dezember** schliessen wir für ein paar Tage das Restaurant. Abschluss Essen für Newsletter Leser? Gerne bedienen wir Dich 'normal' wieder ab Mittwoch den 28. Dezember ab 11.30 Uhr.

Silvester in der alten Brennerei

Wer den Jahresübergang gerne in überschaubarem Rahmen und ohne erzwungene Polognaise sucht, - ist in der alte Brennerei in Nuglar am richtigem Ort! In den letzten Jahren hat sich eine lose, unkomplizierte Silvestergruppe zusammengefunden und wir freuen uns diese zu halten und mit Dir zu erweitern. Stündlich ein Bus von und nach Liestal mit Direktanschluss nach Basel sind gute Voraussetzungen für ein kleines 'Time Out' zum Jahreswechsel. 'Nicht wenige' verbinden Silvester in der alten Brennerei mit einer einstündigen Nachtwanderung nach Liestal, - ein Jahreswechsel der bleibt. Den Champagner und die Fackeln geben wir gerne mit.

Wie jedes Jahr lautet das Motto 'Feuer und Eis'. Ab 18.00 Uhr Bierstacheln aus der Feuerschale, alkoholreduzierte Biercocktails von Willi (dieses Jahr erstmals im Frack!), Malzgrissinis und Flammkuchen zum Apéro. **Ab 19.45 step by step ein bieriges Viergang Menu für Fr. 57.00**, eine spannende Zusammenstellung aus meine Bierküche.

Tierisches und Personelles

Mussten nach Wollschweinchen Bossi mich auch von Hund Filou verabschieden. Die neue kleine Wollsau die ich im letzten Newsletter vorgestellt habe, hat dank Euren Vorschlägen jetzt einen Namen. Balduin heisst er. Kaum mit Bier getauft übt er schon fleissig allerlei mögliche Positionen. Agil wie ein kleiner Wirbelwind zwirbelt er mit frischer Energie um Zielobjekt Betti und hat ihr, wie dem Besitzer den Kopf verdreht. Dabei soll er doch nur seinen Job machen und eine feine Wurst abgeben!

Rückblick auf ein erfolgreiches, aber auch unruhiges Jahr. Gestartet und geschüttelt als 'One Man Show, immer wieder unterstützt durch Niklaus, Jan, Anina, Yoja aus Reigoldswil, Freund Willi nach langer Erholung und seit November aus dem Piemont Susanna, mit ihr das alles anfang.

Gut gerüstet für besinnliche Festtage werden wir im kommenden Jahr das Zehnjährige feiern. Was schon zehn Jahre? Wie die Zeit vergeht! Darf man sich da etwas wünschen?

mit bierigem Gruss und grossem Luia

Martin Klotz