

L'APPENZELLER BIER, DE SOURCE FRAÎCHE, DANS TOUTE SA DIVERSITÉ



APPENZELLER BIER

La famille Locher brasse ses spécialités inédites de bière à Appenzell depuis 1886 en y mettant toute sa passion. L'ingrédient principal n'a connu aucun changement depuis cette époque: l'eau de source en provenance directe de l'Alpstein. Dans notre quête continue de ce petit quelque chose en plus, nous ne cessons de créer de nouveaux produits qui, en plus de convaincre par leur saveur, sont fabriqués de façon durable. Chaque Appenzeller Bier recèle ainsi le meilleur de ce que vous promet la marque, c'est-à-dire des ingrédients sélectionnés minutieusement et toute la passion de notre équipe.

Plongez dans notre univers brassicole, qu'il s'agisse de la gamme Quöllfrisch, des spécialités de bières telles que la Ginger Beer ou bien les Bschorle sans alcool. Venez découvrir ce qui confère aux Appenzeller Bier leur caractère si particulier – Bienvenue!

Mentions légales

Photos

Flo Brunner, Schalter & Walter
Andreas Butz et Stefanie Christ, imagedifferent.com
Marc Frick, Sénic AG
Appenzellerland Tourismus AI
koller.team

Texte

Brauerei Locher AG,

Mise en forme

Brauerei Locher AG, koller.team

Octobre 2025

CONTENU

Notre philosophie	4
Artisanat	6
La famille	7
Quöllfrisch	10
Les Vollmond	13
Les BrandLöschler	14
Säntis Kristall	16
Les Calvinus	17
Apéritif	18
Pale Ale	20
Suissitude	22
Diversité	26
Les sans alcool	28
Hoi	30
La Bschorle	32
Les chaleureuses	34
Occasions festives	35
Spécifications	38
Verres	40
Tireuses à bière	43
Supports publicitaires	44
brewbee	46
CréaCeto	48
Brauquöll Appenzell	50
Les whisky	52

NOTRE PHILOSOPHIE

Pionniers dans l'art brassicole

Avec la fabrication de la Quöllfrisch, nous misons sur la diversité de l'art brassicole, la «suisstude» et le développement durable. En 1996, nous avons été la première brasserie à réintroduire la culture d'orge brassicole en Suisse. Depuis, nous entretenons des partenariats régionaux qui renforcent l'agriculture suisse et enrichissent nos produits. Notre équipe créative de brasseurs fait preuve d'innovation dans l'association des ingrédients de base: à partir de fleurs de chanvre (sans THC bien sûr) de Suisse, de riz sans gluten ou de miel local, elle crée des spécialités de bière qui garantissent une saveur authentique tout en soutenant l'économie circulaire.



Avant tout nouveau lancement d'une spécialité de bière Appenzeller, nous vérifions si nous pouvons nous approvisionner en matières premières dans notre environnement direct et si c'est le cas, de quelle façon. Cette manière de faire va au-delà du soutien aux agriculteurs locaux, elle contribue utilement à l'économie circulaire et au maintien de la biodiversité suisse. Notre «Bschorle», bière sans alcool aux fruits, en est l'exemple parfait. Elle mêle les saveurs des pommes et des poires provenant de grands arbres fruitiers de la région de l'Oberegg et de ses environs – arbres qui disparaissent progressivement du paysage suisse. En travaillant ces fruits, nous soutenons la culture traditionnelle des arbres fruitiers et renforçons la création de valeur au niveau régional. Nature, agriculture et dégustation forment ainsi un circuit fermé.



Lorsque l'arrière-arrière-arrière-grand-père de Karl Locher a repris la brasserie en 1886, il dirigeait aussi une ferme, une auberge et une brûlerie, le tout en circuit fermé sans production de déchets. C'est cette philosophie de développement durable que nous, 5e génération du nom, nous réapproprions au 21e siècle. Pour fabriquer nos aliments brewbee, nous exploitons les drêches, sous-produits intéressants du brassage qui fournissent des fibres alimentaires précieuses.



Dans l'Appenzell, nous aimons voir plus loin que le bout de notre nez et ça se sent. Nous payons notre tribut à la tradition anglaise et écossaise avec notre India Pale Ale, tandis que notre Ginger Beer ajoute un brin d'exotisme dans votre verre avec son arôme frais de gingembre. Cette ouverture sur le monde ne nous fait pas oublier nos racines profondes. La brasserie Locher est fermement ancrée dans le tissu social et économique de la région. Enracinés dans la tradition, mais avec l'audace de l'innovation, nous créons un savant mélange dont nous sommes fiers, portés par la fidélité de notre clientèle.



ARTISANAT

Esprit d'équipe et artisanat

La recette semble incroyablement simple: eau, orge et houblon - il n'en faut pas plus pour obtenir une bonne bière. C'est ce qu'impose le décret sur la pureté de la bière («Reinheitsgebot»), vieux de plus de 500 ans, qui constitue la plus ancienne loi au monde sur les produits alimentaires. Pourtant nos Appenzeller Bier s'enrichissent de bien d'autres choses. Ce sont nos employés qui, par leur engagement, ont fait de notre entreprise familiale ce qu'elle est aujourd'hui: une brasserie indépendante et créative dont l'ambition est de se démarquer.

LA FAMILLE

Conseil d'administration / Direction



Karl Locher
Verwaltungsrat - Inhaber
k.locher@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 01 42



Hans Sonderegger
Verwaltungsrat - Inhaber
h.sonderegger@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 01 45



Aurèle Meyer
Directeur
a.meyer@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 01 41

Chef de Ressort



Ruedi Signer
Responsable des ventes
restauration / dépositaires
r.signer@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 866 51 35



Philip Herrmann
Responsable des ventes au détail -
Bière / Alimentation / Sântis Malt
p.herrmann@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 05 52



Aliena Umbricht
Responsable marketing
a.umbricht@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 01 70



Emre Bilge
Responsable adjoint des ventes
restauration / dépositaires
e.bilge@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 684 07 42



Christian Zieger
Responsable de la Production de Bière
c.zieger@appenzellerbier.ch
Téléphone +41 71 788 05 31

Service extérieur de vente Retail / commerce de détail



Michael Strässle
Service commercial externe
Retail
m.straessle@appenzellerbier.ch
Mobile +41 77 266 83 12
ZH, TG, SG, GR, FL, SH, AI, AR



René Lüthi
Service commercial externe
Retail
r.luethi@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 278 98 76
BS, BL, BE, SO, AG, ZH



Mark Planje
Service commercial externe
Retail
m.planje@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 888 60 38
LU, ZG, OW, NW, SZ, GL, TI, UR, ZH (VS)



Michael Weishaupt
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
m.weishaupt@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 728 47 47
ZH, arrondissements 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12 et sous-région ZH Unterland, rive droite du lac de Zurich de Zollikon à Meilen 8702 Zollikon / 8700 Küsnacht / 8703 Erlenbach / 8704 Herrliberg / 8705 Meilen



Frowin Neff
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
f.neff@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 355 01 50
ZG/UR/OW/NW/ sous-région SZ à partir de Pfäffikon, Luzerner Seegemeinden, Vitznau, Rigi, Weggis et Greppen, Wollerau



Renato Di Berardo
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
r.diberardo@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 610 40 95
LU et sous-région BE avec région Brünig-Interlaken y compris Grindelwald

Service de vente externe gastronomie / dépositaires



Kurt Bösch
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
k.boesch@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 643 78 60
Glaris (GL), Saint-Gall (SG), Fürstenland, Toggenburg, See-Gaster, Sarganserland, March



Emil Broger
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
e.broger@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 781 86 00
AI/FL/AR, vallée saint-galloise du Rhin



Silvano Rohner
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
s.rohner@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 237 58 58
TG/SH sous-région canton SG avec ville de SG



James Bangerter
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
j.bangerter@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 643 78 61
BE/NE/JU & FR tous les districts sauf la Veveyse



Elmar Inderkummen
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
e.inderkummen@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 884 69 84
GE/VD/VS/FR, seulement districts la Veveyse



Carlo Blättler
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
c.blaettler@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 794 90 57
AG, ZH district 2 et rive gauche du lac de Zurich (du Säuliamt à l'autoroute, y compris Dietikon, Schlieren)



Emanuel Lendi
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
e.lendi@appenzellerbier.ch
Mobile +41 79 939 23 85
GR



Alessandro Buonocore
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
a.buonocore@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 811 89 49
TI



Daniel von Arburg
Service de vente externe
gastronomie / dépositaire
d.vonarburg@appenzellerbier.ch
Mobile +41 78 838 98 68
ZH, arrondissement 7 et le reste de la zone rurale du canton de ZH

FAMILLE QUÖLLFRISCH

Une gorgée d'Appenzell

Boire une Quöllfrisch, c'est le plaisir pur de la bière qui vient du cœur de la nature. Pour la fabriquer, nous utilisons de l'eau de source fraîche de l'Alpstein, symbole de pureté et de qualité. Plus qu'une simple bière, c'est un hommage à la nature, à la tradition et à la culture. Non filtrée, blonde, brune ou sans alcool, la Quöllfrisch est un extrait authentique de l'Appenzell en bouteille.



QUÖLLFRISCH

Pur plaisir de la bière!

Quöllfrisch Naturtrüb

Brassée à partir d'un malt de Pilsner et trois variétés de houblon différentes provenant de Stammheim et Hallertau, cette bière exceptionnellement fruitée présente des notes de levure.

bière lager, non filtrée
 4,8% vol
 4-6 °C
 fleur de houblon aromatique, saveur sèche
 ronde en bouche, fraîche et fruitée, note de levure
 7 EBC

Se marie bien avec: soupes, plats froids, canapés, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, volailles, fromages à pâte molle, desserts à base de noix et d'amandes

Etiquette: Josef Fässler, Appenzell

Depuis: 1992



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch Naturtrüb (50 l) sur commande	Keg	ER 501	11054	7611889110549	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (20 l)	Container	ER 201	11055	7611889110556	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Individuel	11210	7611889112109	4 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Boîte en bois	11209	7611889112093	4 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Boîte en bois/verre	11200	7611889112000	4 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11012	7611889110129	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	11288	7611889112888	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11118	7611889111188	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 10	11132	7611889111324	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Naturtrüb (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Caisse de 15	11234	7611889112345	8 mois	4,8%

Quöllfrisch Dunkel

Cette bière équilibrée, maltée et corsée, aux arômes fins et torréfiés, est à l'image de notre petit univers. Ici on prend encore le temps pour des choses qui ont disparu ailleurs depuis longtemps; le temps aussi pour une bière brune, brassée avec des ingrédients sélectionnés et de l'eau de source en provenance de l'Alpstein.

bière spéciale, brune
 5,2% vol
 7-8 °C
 note légère
 aromatique malté, corsé, arômes de torréfaction, chocolat foncé
 60 EBC

Se marie bien avec: rôtis relevés, ragoûts et potées, plats de viande foncée, fromage bleu, camembert, gâteau au chocolat, desserts aux amandes

Etiquette: Alfred Fischli, Appenzell

Depuis: 2017



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch Dunkel (10 l)	Container	ER 101	11663	7611889116633	6 mois	5,2%
Quöllfrisch Dunkel (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11607	7611889116077	8 mois	5,2%
Quöllfrisch Dunkel (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11290	7611889112901	8 mois	5,2%

Quöllfrisch Hell

La Quöllfrisch hell se caractérise par sa douceur et son fruité léger. Elle est brassée à partir d'un malt de Pilsner pur et de trois variétés de houblon différentes provenant de Stammheim et Hallertau. Son stockage qui peut durer jusqu'à 3 mois donne à la bière son équilibre.



bière lager, blonde	4,8% vol	4-6 °C	fleur de houblon aromatique, saveur sèche	ronde en bouche, fraîche et fruitée, note de levure	7 EBC
---------------------	----------	--------	---	---	-------

Se marie bien avec: soupes, plats froids, canapés, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, volailles, fromages à pâte molle, desserts à base de fruits
Etiquette: Alfred Fischli, Appenzell
Depuis: 1992

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch Lager hell (50l)	Keg	ER 50l	11649	7611889116497	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20l)	Container	ER 20l	11650	7611889116503	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20l)	Partyfass	ER 20l	11070	7611889110709	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (10l)	Container	ER 10l	11655	7611889116558	6 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (5l)	Canette EP	1x5l	11015	7611889110150	4 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11609	7611889116091	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	Canette EP	Pack de 24	11417	7611889114172	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	11068	7611889110686	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11624	7611889116244	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 15	11188	7611889111881	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 10	11032	7611889110327	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Canette EP	Pack de 8	11180	7611889111805	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Canette EP	Pack de 24	11080	7611889110808	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (15 cl)	Canette EP	Pack de 6	11676	7611889116763	11 mois	4,8%
Quöllfrisch Petite fraîche (25 cl)	EP	Pack de 12	11635	7611889116350	8 mois	4,8%

Quöllfrisch Alkoholfrei / sans alcool

La bière Quöllfrisch sans alcool se caractérise par une texture douce et ronde ainsi que par une agréable amertume. Une gorgée de qualité de vie appenzelloise, brassée avec des ingrédients sélectionnés et de l'eau pure des Alpes.



bière sans alcool	0% vol	4-6 °C	note houblonnée sèche, fleur de houblon aromatique	ronde en bouche, fraîcheur fruitée	6 EBC
-------------------	--------	--------	--	------------------------------------	-------

Se marie bien avec: en-cas froids, pâtes, tapas, salades d'été légères, plats de nouilles, pizzas, plats à base de riz, sorbets de fruits
Etiquette: Josef Fässler, Appenzell
Depuis: 2024

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch sans alcool (10l)	Container	ER 10l	12337	7611889123372	11 mois	sans alcool
Quöllfrisch sans alcool (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	12338	7611889123389	11 mois	sans alcool
Quöllfrisch sans alcool (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	12332	7611889123327	11 mois	sans alcool
Quöllfrisch sans alcool (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 10	12330	7611889123303	11 mois	sans alcool
Quöllfrisch sans alcool (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12335	7611889123358	11 mois	sans alcool

LES VOLLMOND

Au rythme de la lune

Lorsque la pleine lune emplie les vallées de sa lumière et que les nappes de brouillard remontent doucement le long des versants de l'Alpstein, une ambiance magique s'empare d'Appenzell. L'homme vit en harmonie avec la nature et les phases de la lune rythment la vie: elles indiquent quand il faut semer, couper le bois ou les cheveux. La brasserie Locher s'en remet elle aussi à la puissance de la lune. La bière Appenzeller Vollmond est brassée chaque nuit de pleine lune et porte en elle l'énergie particulière qui s'en dégage.

Vollmond Bier Naturtrüb (bio)

Cette bière ronde en bouche, légèrement épicée et naturellement trouble est brassée les nuits de pleine lune, fabriquée à partir de matières premières biologiques et portant le label du Bourgeon.



spécialité de bière, non filtrée	5,2% vol	7 °C	fleur de houblon aromatique et épicée	ronde en bouche, épicée, bon équilibre entre le houblon et le malt, légère note de levure	7 EBC
----------------------------------	----------	------	---------------------------------------	---	-------

Se marie bien avec: soupes, plats froids, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, desserts à base de noix et d'amandes
Etiquette: Martin Fuchs, Appenzell
Depuis: 1991

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Vollmond Naturtrüb (20l)	Container	ER 20l	11053	7611889110532	6 mois	5,2%
Vollmond Naturtrüb (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11101	7611889111010	6 mois	5,2%

Vollmond Bier Hell (bio)

Également brassée les nuits de la pleine lune, mais filtrée. La fleur de houblon aromatique donne une note finale légèrement citronnée.



spécialité de bière, blonde	5,2% vol	5-7 °C	amertume du houblon aromatique	épicée, légèrement citronnée, amertume persistante	7 EBC
-----------------------------	----------	--------	--------------------------------	--	-------

Se marie bien avec: pâtés, fruits de mer, poissons grillés, ragoût, fromage bleu doux
Etiquette: Martin Fuchs, Appenzell
Depuis: 1991

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Vollmond Hell (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11110	7611889111102	8 mois	5,2%
Vollmond Hell (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	11106	7611889111065	8 mois	5,2%

BRANDLÖSCHER

Idéale pour éteindre sa soif

BrandLöschér – parfaite pour toutes les situations où la chaleur monte. Nuits endiablées, discussions enflammées ou moments brûlants, une seule solution pour éteindre sa soif: l'Appenzeller BrandLöschér. Cette bière maltée a été créée en 2010 en mémoire de l'incendie qui a dévasté le village en 1560. Elle instille un trait d'histoire appenzelloise et confère du goût à chaque verre.



Les BrandLöschér

La boisson désaltérante par excellence pour toutes les situations chaudes ou critiques. L'ajout de malt torréfié et de malt caramel donne un léger goût sucré à cette bière Lager.

bière lager	4,8% vol	5-7°C	presque pas d'amertume de houblon, sec	ronde en bouche, maltée, douce	14 EBC
Se marie bien avec: snacks apéritifs, plats froids, sandwiches, poisson à la vapeur, fromage doux à pâte molle, crèmes sucrées aux fruits					
Etiquette: Philipp Broger, Appenzell					
Depuis: 2011					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
BrandLöschér (20l)	Containeur	ER 20l	11648	7611889116480	6 mois	4,8%
BrandLöschér (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	12044	7611889120449	10 mois	4,8%
BrandLöschér (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	12045	7611889120456	6 mois	4,8%
BrandLöschér (33 cl)	Steinie EP	Pack de 8	12043	7611889120432	8 mois	4,8%

LA CLASSIQUES


Épicée et citronnée

Säntis Kristall Spezial

Puissante, cette bière spéciale au goût marqué par le houblon est brassée entre autres à partir de houblon aromatique de Stammheim et de Hallertau. L'équilibre gustatif entre le houblon et le malt donne une note finale épicée et légèrement citronnée.

bière spéciale	5,2% vol	5-7°C	amertume du houblon aromatique	épicée, légèrement citronnée, amertume persistante	8 EBC
----------------	----------	-------	--------------------------------	--	-------

Se marie bien avec: pâtés, fruits de mer, poissons grillés, ragoût, fromage bleu doux
Etiquette: Marc Trachstler, Appenzell
Depuis: 1918



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Säntis Kristall Spezial (20l)	Container	ER 20l	11057	7611889110570	6 mois	5,2%
Säntis Kristall Spezial (10l)	Container	ER 10l	11065	7611889110655	6 mois	5,2%
Säntis Kristall Spezial (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11103	7611889111034	8 mois	5,2%



LES CALVINUS

Quand tradition et modernité se rencontrent


La bière qui unit l'histoire et le goût. Si la Calvinus Blanche, fraîche et fruitée, ou la Calvinus Blonde avait existé au 16e siècle, Jean Calvin lui aurait certainement consacré un prêche! Brassée à l'origine par les frères Papinot pour la ville de Genève, elle jouit désormais d'une belle popularité dans toute la Suisse. Un véritable classique de l'art brassicole qui affiche du caractère et allie tradition et modernité.

Calvinus Blonde (bio)

Non filtrée, cette bière est fabriquée exclusivement à partir de matières premières bio. Initialement elle était brassée d'après une recette secrète spécialement conçue pour la ville de Genève d'où était originaire Calvin.

bière lager, non filtrée	5,2% vol	7°C	aromatique, amertume discrète	légèrement maltée, arôme de houblon	7 EBC
--------------------------	----------	-----	-------------------------------	-------------------------------------	-------

Se marie bien avec: soupes, plats froids, pâtes, plats végétariens, volailles, desserts aux noix
Etiquette: Les Frères Papinot, Genève
Depuis: 2004



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Calvinus Blonde (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11089	7611889110891	6 mois	5,2%
Calvinus Blonde (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11084	7611889110846	8 mois	5,2%

Calvinus Blanche (bio)

Non filtrée, cette bière blanche de fermentation haute est fabriquée à partir de matières premières bio; comme autrefois, elle est épicée avec de la coriandre et des écorces d'orange. Elle est brassée spécialement pour Genève, la ville de Calvin.

bière blanche (Weizenbier), non filtrée	5,2% vol	7°C	léger arôme de houblon, absence d'amertume prononcée	bouquet de levure, arôme fruité, épicé, ronde en bouche	13 EBC
---	----------	-----	--	---	--------

Se marie bien avec: salade, poissons frits, fruits de mer, rôtis légers
Etiquette: Les Frères Papinot, Genève
Depuis: 2001

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Calvinus Blanche (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11088	7611889110884	6 mois	5,2%
Calvinus Blanche (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11086	7611889110860	8 mois	5,2%



C'EST L'HEURE DE L'APÉRITIF

Un soupçon de nostalgie

Nos spécialités de bière uniques apportent de la fraîcheur à nos verres! Notre Ginger Beer, disponible avec ou sans alcool, mélange la bière à gingembre pour vous faire vivre une expérience épicée et sucrée, idéale telle quelle ou comme base pour des cocktails. Red Ginger séduit par sa robe rouge flamboyante et rafraichit par ses essences de racine, son orange amère et sa touche citronnée. Le panaché citron pétillant réunit la lager et les agrumes en une saveur méditerranéenne, tandis que la Bschorle sans alcool propose une saveur régionale mêlant le malt aux pommes et aux poires, tout en soutenant la biodiversité. Pour les amateurs d'arômes originaux: la Vintage Sour Beer, avec sa fermentation lactique et son trait de jus de framboise, est une spécialité naturelle particulièrement rafraichissante. L'éventail ne saurait être complet sans l'Appenzeller Ginger Cola dans lequel le goût caractéristique de coca cola rencontre les épices du gingembre et la fraîcheur des notes de citron. Glacé, il apaise efficacement toutes les soifs!

Ginger Beer

Notre Ginger Beer est fermentée avec du gingembre qui lui donne son goût incomparable, agréablement épicé.

boisson à base de bière	2,4% vol	4-6 °C	discret	aromatique, goût de gingembre	4 EBC
-------------------------	----------	--------	---------	-------------------------------	-------

Se marie bien avec: apéritif, snacks
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell
Depuis: 2017

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Ginger Beer (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	11265	7611889112659	19 mois	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11264	7611889112642	19 mois	2,4%
Ginger Beer (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	11278	7611889112789	19 mois	2,4%

Ginger Beer (sans alcool)

Notre Ginger Beer est fermentée avec du gingembre qui lui donne son goût incomparable et agréablement épicé, le tout sans alcool.




boisson à base de bière	0% vol	4-6 °C	discret	aromatique, goût de gingembre	4 EBC
-------------------------	--------	--------	---------	-------------------------------	-------

Se marie bien avec: apéritif, snacks
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell
Depuis: 2021

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Ginger Beer sans alcool (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	12137	7611889121378	19 mois	sans alcool

Vintage Sour Beer

Fabriquée selon une recette vieille de plusieurs siècles. La fermentation de levure et d'acide lactique confère à la bière une note aigre douce et fraîche. Raffinée avec du jus de framboise frais, elle est délicieuse, 100% naturelle et rafraichissante.




boisson à base de bière	4,0% vol	4-6 °C	faible amertume de houblon	rafraichissant, acidulé	15 EBC
-------------------------	----------	--------	----------------------------	-------------------------	--------

Se marie bien avec: snacks apéro, plats froids, sandwiches, fromages doux
Etiquette: Katja Schrackmann
Depuis: 2018

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Vintage Sour Beer (33cl)	Clara EP	Pack de 6	14096	7611889140966	19 mois	4,0%

Red Ginger

Red Ginger est une boisson apéritive à base de ginger beer à laquelle ont été ajoutés des essences de racines naturelles, des oranges amères et du jus de citron rafraichissant. Son goût délicatement amer et sa robe rouge cerise font de cette boisson stimulante et rafraichissante la star de tous les apéritifs.



boisson à base de bière	2,4% vol	4-6 °C	discret	douce et aromatique avec un arrière-goût agréablement amer	12 EBC
-------------------------	----------	--------	---------	--	--------

Se marie bien avec: apéritif, salades, plats de champignons, viande de gibier
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell
Depuis: 2022

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Red Ginger (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	12145	7611889121453	19 mois	2,4%

Ginger Cola

Le goût typique du Coca-cola, le piquant du gingembre et la fraîcheur des agrumes font de l'Appenzeller Ginger Cola une boisson exceptionnellement rafraichissante et stimulante. Servie sur glace, elle devient le désaltérant idéal.



boisson à base de bière	2,4% vol	4-6 °C	discret	rafraichissant-acidulé-sucré	90 EBC
-------------------------	----------	--------	---------	------------------------------	--------

Se marie bien avec: à tous les plats
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell
Depuis: 2023

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Ginger Cola (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	12148	7611889121484	19 mois	2,4%

INDIA PALE ALE

Le goût est sans limite

Notre India Pale Ale illustre l'ouverture sur le monde dont font preuve les Appenzellois. Inspirés par la tradition du 19e siècle, lorsqu'une bière fortement houblonnée était brassée en Angleterre et en Écosse à destination des colonies indiennes de la Couronne, nous rendons hommage à cette page passionnante de l'histoire de la bière avec notre IPA. Aromatique et pleine de caractère, notre IPA célèbre les cultures exotiques et les spécialités de bière qui nous inspirent, pour toutes celles et ceux qui se montrent curieux à l'égard du monde et des saveurs originales.

IPA

Ouvert sur le monde.

IPA

Ses 5 variétés de houblon donnent à notre India Pale Ale son amertume ronde et profonde. Cette bière aromatique tient son goût fleuri et frais de son houblonnage à froid spécial.



India Pale Ale	6,0% vol	8 °C	houblonnage à froid avec Cascade et Aurora	ronde en bouche, aromatique	9 EBC
Se marie bien avec: relevés, fromages à pâte dure, fromages d'alpage, tartes et gâteaux, desserts au chocolat					
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell					
Depuis: 2015					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
IPA (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12141	7611889121415	11 mois	6,0%
IPA (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	12140	7611889121408	11 mois	6,0%

IPA (sans alcool)

Aussi doux qu'un rayon de soleil et aussi rafraîchissant qu'une baignade dans un lac de montagne. Cette «IPA» non alcoolisée convainc par son goût corsé et accentué par le houblon. Une IPA typique, mais sans alcool. Des variétés de houblon nobles et un houblonnage à froid discret combinés à un grand art du brassage.



India Pale Ale	0% vol	6-8 °C	houblonnage à froid avec Cascade et Aurora	ronde en bouche, aromatique	15 EBC
Se marie bien avec: apéritif, fromage, dessert ou tout simplement pour une pause					
Etiquette: Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell					
Depuis: 2021					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
IPA sans alcool (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12130	7611889121309	11 mois	sans alcool
IPA sans alcool (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	12128	7611889121286	11 mois	sans alcool

SUISSITUDE

Un partenariat florissant

La brasserie Locher illustre la véritable suissitude et le développement durable. Depuis 1996, elle mise sur la culture d'orge brassicole suisse et a mis sur pied un partenariat avec plus de 50 paysans de montagne et agriculteurs. Cultivé à des altitudes comprises entre 1200 et 1700 mètres dans des conditions difficiles, cette orge acquiert une résistance et des propriétés aromatiques particulières sous l'effet du climat montagnard. En plus de l'orge, nous utilisons aussi du riz sans gluten, du miel local et des fleurs de chanvre (sans THC) de Suisse pour donner à nos spécialités ce cachet irremplaçable. Travaillés dans notre propre malterie, ces ingrédients confèrent qualité et caractère à nos spécialités de bière. Notre Appenzeller Bier garde ainsi sa sincérité, son ancrage régional et son esprit responsable, pour une dégustation authentique.

Appenzeller Weizenbier (Bio)

Cette bière blanche non filtrée de fermentation haute renferme une proportion élevée de gaz carbonique. Les sous-produits de fermentation comme les esters de fruits et les phénols se traduisent par des arômes de banane et de clou de girofle, qui donnent à cette bière son goût caractéristique.



bière blanche (Weizenbier), non filtrée	5,2% vol	7°C	note florale de houblon	arôme de banane et de clou de girofle (note de levure), saveur épicée, fraîche et fruitée	13 EBC
Se marie bien avec: soupes, plats de légumes, plats froids, poissons frits, fruits de mer, volailles, fromages frais et doux, desserts fruités, coupes de glace					
Etiquette: Bea Kunz, Appenzell					
Depuis: 1998					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Weizenbier (20 l)	Container	ER 20 l	11064	7611889110648	6 mois	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11151	7611889111515	6 mois	5,2%
Weizenbier (50 cl)	Ale EP	Pack de 4	11141	7611889111416	8 mois	5,2%
Weizenbier (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11541	7611889115414	6 mois	5,2%

Mielfiore

Chaque coin de Suisse abrite une flore unique, dont les abeilles recueillent soigneusement le nectar pour produire du miel. Aromatique et doré, il confère à notre «bière au miel» sa couleur intense et sa saveur douce et relevée.

bière lager au miel	4,6% vol	8-12°C	délicate amertume houblonnée	sucrée-épicée, pétillante	7 EBC
Se marie bien avec: apéritif, rôtis relevés, plats végétariens, desserts frais et fruités, crèmes sucrées, fruits					
Etiquette: Silvia Zäch, Hemberg					
Depuis: 2014					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Mielfiore (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	11540	7611889115407	11 mois	4,6%



Birra da Ris (sans gluten)

Une spécialité de bière douce et légère, brassée selon une méthode particulière. Avec le meilleur du grain de riz, ce qui garantit un vrai plaisir sans gluten.



spécialité de bière	5,0% vol	4-6°C	faible amertume houblonnée, pointe très discrète de fleur de houblon	pure, fine, sèche, légère	6 EBC
Se marie bien avec: salades légères, plats doux à base de riz, poissons à la vapeur, crèmes dessert					
Etiquette: Sylvia Bühler, Herisau					
Depuis: 2006					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Birra da Ris (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12065	7611889120654	8 mois	5,0%
Birra da Ris (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	12115	7611889121156	8 mois	5,0%

Hanfblüte

Les saveurs de feuilles et de fleurs de chanvre (sans THC bien sûr) provenant de Suisse se marient au malt viennois et au houblon de Stammheim pour donner une bière intensément aromatisée au chanvre.

spécialité de bière	5,2% vol	6-8°C	délicate amertume houblonnée	arôme frais du chanvre, saveur légèrement sucrée, pétillante	8 EBC
Se marie bien avec: salades, rôtis relevés					
Etiquette: Bea Kunz, Appenzell					
Depuis: 1997					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Hanfblüte (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11181	7611889111812	6 mois	5,2%
Hanfblüte (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11184	7611889111843	8 mois	5,2%

Gran Alpin (Bio)

Des paysans grisons cultivent de l'orge de brasserie bio à haute altitude pour notre Gran Alpin. La bière naturellement trouble qui en est issue possède toute la force des montagnes des Grisons: exceptionnelle, pleine de vitalité, au caractère intense.

 bière spéciale	5,0% vol	 4-5 °C	 doux	 ronde en bouche et légère	 7 EBC
--	----------	--	--	---	---






Se marie bien avec: soupes, plats froids, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, desserts à base de noix et d'amandes
Etiquette: Bea Kunz, Appenzell
Depuis: 2017



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Gran Alpin (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	12021	7640141610008	6 mois	5,0%
Gran Alpin (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	12041	7640141610015	6 mois	5,0%

Naturperle Hell (Bio)

Cette bière tire toute sa saveur du malt d'orge et du houblon, lesquels proviennent exclusivement d'exploitations agricoles biologiques contrôlées.

 spécialité de bière, blonde	5,0% vol	 7 °C	 arôme fruité de la fleur de houblon	 ronde en bouche, délicatement épicée	 7 EBC
---	----------	--	---	--	---

Se marie bien avec: soupes, plats froids
Etiquette: Sepp Fässler, Appenzell
Depuis: 1996



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Naturperle Hell (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11190	7611889111904	8 mois	5,0%

Naturperle Naturtrüb (Bio)

Cette bière non filtrée tire toute sa saveur du malt d'orge et du houblon, lesquels proviennent exclusivement d'exploitations agricoles biologiques contrôlées.

 spécialité de bière, non filtrée	5,2% vol	 7 °C	 arôme fruité de la fleur de houblon	 ronde en bouche, délicatement épicée	 7 EBC
--	----------	--	---	--	---

Se marie bien avec: soupes, plats froids, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, desserts à base de noix et d'amandes
Etiquette: Sepp Fässler, Appenzell
Depuis: 1996



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Naturperle Naturtrüb (20l)	Conteneur	ER 20l	11056	7611889110563	6 mois	5,2%
Naturperle Naturtrüb (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11016	7611889110167	6 mois	5,2%



DES BIÈRES POUR TOUS LES GOÛTS

Brassée avec passion

À la brasserie Locher, nous savons combien l'univers de la bière est varié. Aux amatrices et amateurs d'arômes subtils de chêne, nous proposons la Holzfass-Bier spéciale et la Schwarzer Kristall. Quant à celles et ceux qui apprécient un arôme légèrement noisetté, notre Appenzeller Amber fruitée s'impose. Chacune de nos spécialités de bière est brassée avec passion et répond aux préférences individuelles des vrais connaisseuses et connaisseurs, pour une dégustation incomparable.

Appenzeller Amber

L'Appenzeller Amber séduit par sa couleur ambrée ainsi que par son léger goût de noisette épicé.



spécialité de bière, ambrée	5,0% vol	7°C	légère amertume houblonnée en finale	belle effervescence, arôme malté, note de noix	31 EBC
Se marie bien avec: plats épicés, plats froids, poissons grillés, ragoûts, plats à base de fromage doux					
Etiquette: Gret Zellweger, Teufen					
Depuis: 2020					

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Appenzeller Amber (20l)	Container	ER 20l	11299	7611889112994	6 mois	5,0%
Appenzeller Amber (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11297	7611889112970	6 mois	5,0%
Appenzeller Amber (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11298	7611889112987	8 mois	5,0%
Appenzeller Amber (33 cl)	Longneck EP	Caisse de 6	12135	7611889121354	8 mois	5,0%

Holzfass-Bier

Une bière non filtrée harmonieuse, avec une note de chêne unique, sublimée par un mélange sélectionné de malt de Pilsner, de malt viennois et de malt caramel.

spécialité de bière, non filtrée	5,2% vol	8-10°C	à peine amer	ronde en bouche, équilibrée, arôme de chêne légèrement sucré	19 EBC
Se marie bien avec: gibier, rôti de veau					
Etiquette: Alibert (Alex Blanke), AR					
Depuis: 2000					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Holzfass-Bier (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11165	7611889111652	6 mois	5,2%

Schwarzer Kristall

Cette bière unique, noire comme l'orage, ne manquera pas de surprendre avec son bouquet de café torréfié, ses arômes de chocolat noir, sa légère touche de réglisse et sa finale de myrtille tout en subtilité. Brassée à partir de malts caramel et de malts colorés torréfiés, cette spécialité est entreposée pendant plusieurs mois.



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Schwarzer Kristall / Swiss Stout (10l)	Container	ER 10l	11124	7611889111249	6 mois	5,5%
Schwarzer Kristall (33 cl)	Ringband ER	Caisse de 20	11120	7611889111201	11 mois	6,3%

bière forte, brune	6,3% vol	12-14°C	notes de houblon à peine perceptibles	ronde en bouche, avec des arômes de torréfaction (café), une légère touche de mélasse, de réglisse, de chocolat noir et une note légère de myrtille	275 EBC
Se marie bien avec: teaks d'agneau et de bœuf, grillades, gibier et gibier à plumes sauvage, plats à base de champignons, chocolat					
Etiquette: Adalbert Fässler, Appenzell					
Depuis: 2007					

Golfer's Amber

Golfer's Amber séduit par son léger arôme de torréfaction aux douces notes de caramel, sans oublier sa belle couleur ambrée - un «beau jeu» orchestré par les malts de Pilsner, les malts caramel, le houblon et un brassage soigné.

Spezialbier	5,0% vol	7-9°C	légère amertume houblonnée en finale	belle effervescence, arôme malté	31 EBC
Se marie bien avec: soupes, plats froids					
Etiquette: Alfred Fässler, Appenzell					
Depuis: 2019					



Produit	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Golfer's Amber (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11452	7611889114523	8 mois	5,0%

LES SANS ALCOOL

Une saveur entière, avec moins d'alcool

La tendance est à la diversification des boissons sans alcool et notre gamme d'Appenzeller Bier avec très peu d'alcool démontre que la saveur n'est pas liée à cette teneur. Qu'il s'agisse de notre lager rafraichissante, de notre bière blanche acidulée, ou notre pétillant panaché, chaque bière délivre pleinement sa saveur avec une faible teneur en alcool.

Sonnwendlig (0,0%)

Ronde en bouche et jaune tournesol, la Sonnwendlig est brassée à partir de trois malts différents et de deux variétés de houblon.

ALCOHOL 0,0% ALCOOL

spécialité de bière 0% vol 4-5°C note houblonnée sèche et aromatique maltée, sucrée, légère 10 EBC

Se marie bien avec: en-cas froids, pâtes, tapas, salades d'été légères, plats de nouilles, pizzas, plats à base de riz, sorbets de fruits
Etiquette: Theres Tobler, Appenzell
Depuis: 2003



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Sonnwendlig (10l)	Container	ER 10l	11077	7611889110778	11 mois	sans 0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11072	7611889110723	11 mois	sans 0,0%
Sonnwendlig (50 cl)	Canette	Pack de 6	11293	7611889112932	11 mois	sans 0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11078	7611889110785	11 mois	sans 0,0%
Sonnwendlig (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11076	7611889110761	11 mois	sans 0,0%

Leermond Bier (0,0%)

Cette bière rousse et ronde en bouche est brassée lors des nuits de nouvelle lune, à partir de trois malts différents et de deux variétés de houblon. Un long entreposage à basses températures parfait l'affinage de l'arôme malté.

ALCOHOL 0,0% ALCOOL

spécialité de bière 0% vol 4-5°C amertume du houblon aromatique épice, légèrement citronnée, amertume persistante 10 EBC

Se marie bien avec: en-cas froids, pâtes, tapas, salades d'été légères, plats de nouilles, pizzas, plats à base de riz, sorbets fruités
Etiquette: Martin Fuchs, Appenzell
Depuis: 2003



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Leermond Bier (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11114	7611889111140	11 mois	sans 0,0%
Leermond Bier (33 cl)	Longneck EP	Caisse de 6	12126	7611889121262	11 mois	sans 0,0%

Légère

Le mélange de malts subtils se conjugue au houblon riche en arôme pour créer une bière légère, rafraichissante, délicate et peu alcoolisée.

bière légère 2,6% vol 5°C houblon frais, vert, aromatique bon équilibre entre les houblons aromatiques et le malt 8 EBC

Se marie bien avec: pâtes à tartiner, salades, pâtes, plats de poisson doux, fromage frais, cottage cheese
Etiquette: R. Alder, Urnäsch
Depuis: 2003



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Légère (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	12001	7611889120012	8 mois	2,6%

Zitronen-Panaché (0,0%)

Bière sans alcool aux agrumes - un mélange rafraichissant mêlant charme appenzellois et tempérament méridional.

bière lager 0% vol 5-7°C note citronnée, presque aucune note amère perceptible fraîcheur fruitée des agrumes, pétillante 7 EBC

Se marie bien avec: apéritif, desserts frais et fruités
Etiquette: Amadea Erhard, Herisau
Depuis: 2019



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Zitronen-Panaché sans alcool (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	12212	7611889122122	19 mois	sans 0,0%
Zitronen-Panaché sans alcool (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12209	7611889122092	19 mois	sans 0,0%

Zitronen-Panaché

De l'été embouteillé! L'alliance de notre bière lager Quöllfrisch et des agrumes donne naissance à un mélange pétillant et rafraichissant qui conjugue charme appenzellois et tempérament méridional.

bière lager 2,5% vol 5-7°C note citronnée, presque aucune note amère perceptible fraîcheur fruitée des agrumes, pétillante 7 EBC

Se marie bien avec: apéritif, desserts frais et fruités
Etiquette: Dölf Mettler, Appenzell
Depuis: 2013



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Zitronen-Panaché (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	12109	7611889121095	19 mois	2,5%
Zitronen-Panaché (50 cl)	Canette	Pack de 6	12215	7611889122153	19 mois	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	12108	7611889121088	19 mois	2,5%
Zitronen-Panaché (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Caisse de 6	12112	7611889121125	19 mois	2,5%

Weizenbier (sans alcool)

Notre bière blanche sans alcool, fabriquée à partir de malt de froment et de levure de fermentation haute, est entreposée dans des conditions spéciales et séduit par son goût corsé et pétillant.

bière blanche 0% vol 7°C note de houblon discrète et agréable fruitée, fraîche, avec un arôme de malt délicat et une agréable note de levure 13 EBC

Se marie bien avec: salades vertes, plats de volaille légers, poissons, soupes légères
Etiquette: Dölf Mettler, Appenzell
Depuis: 2013



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Weizenbier sans alcool (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11251	7611889112512	11 mois	sans alcool
Weizenbier sans alcool (50 cl)	Ale EP	Pack de 4	11241	7611889112413	11 mois	sans alcool

HOI

100% de plaisir – 0% de concession

Hoi – naturally brewed, c'est l'assurance d'une fermentation authentique: des boissons fermentées naturellement, pleines de fraîcheur, de vivacité et d'arômes authentiques, sans aucun additif artificiel. Chaque canette est le résultat de l'innovation, du savoir-faire et de la passion pour le plaisir naturel.



Hoi Grapefruit

Brassée naturellement, volontairement sans alcool, sans caféine et avec un art brassicole innovant qui allie parfaitement la douceur maltée à la fraîcheur fruitée du pamplemousse. Naturally brewed - pour tous ceux qui aiment les plaisirs particuliers

Boisson à base de bière sans alcool	0% vol	4-6 °C	Légère, élégamment équilibrée, forte en caractère	Fine acidité et fraîcheur fruitée	6 EBC
Se marie bien avec: Apéro et en-cas					
Etiquette: Alfred Fässler, Appenzell					
Depuis: 2025					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Hoi Grapefruit (25 cl)	Canette	EP Pack de 6	11325	7611889113250	19 mois	sans alcool

Hoi Maracuja

Brassée naturellement, volontairement sans alcool et perfectionnée à l'aide d'un arôme fruité de fruit de la passion et d'une douceur maltée en bouche grâce à un savoir-faire brassicole innovant. Sa pointe de fraîcheur naturelle procure un pur plaisir à chaque gorgée. Fruité, rafraîchissant, unique - naturally brewed!

Boisson à base de bière sans alcool	0% vol	4-6 °C	Agréable acidité, fruité intense	Goût intense, doux et épicé	6 EBC
Se marie bien avec: Apéro et en-cas					
Etiquette: Alfred Fässler, Appenzell					
Depuis: 2025					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Hoi Maracuja (25 cl)	Canette	EP Pack de 6	11323	7611889113236	19 mois	sans alcool

Hoi Mate Yuzu

Brassée naturellement, volontairement sans alcool et avec une douceur maltée et corsée grâce à un savoir-faire brassicole innovant. Pour toutes celles et ceux qui aiment le petit plus qu'apporte et la caféine naturelle avec le maté: naturally brewed - notre promesse pour un plaisir authentique!

Boisson à base de bière sans alcool	0% vol	4-6 °C	Douceur maltée et goût subtil de maté	Fraîche, légèrement exotique et vivifiante	6 EBC
Se marie bien avec: Apéro et en-cas					
Etiquette: Alfred Fässler, Appenzell					
Depuis: 2025					



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Hoi Mate Yuzu (25 cl)	Canette	EP Pack de 6	11321	7611889113212	19 mois	sans alcool



WORLD BEER AWARDS
SWITZERLAND
GOLD

BSCHORLE

Goût naturel

La boisson fruitée et pétillante qui unit harmonieusement des fruits naturels et un malt de qualité supérieure. Savourez la fraîcheur des goûts de pomme et de poire.

Bschorle (sans alcool)

La Bschorle associe un malt de qualité à du jus de pommes et de poires. La Bschorle sans alcool fait exploser en bouche un bouquet frais, pétillant et harmonieux de fruits, mêlés à une note discrète de malt.

boisson à base de bière
 0% vol
 8 °C
 discret
 fruitée et fraîche
 10 EBC

Se marie bien avec: apéritif, plats froids, fromages, grillades, desserts fruités
Etiquette: Karin Ammann, Urnäsch
Depuis: 2016

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Bschorle (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	13022	7611889130226	19 mois	sans alcool
Bschorle (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	13027	7611889130271	19 mois	sans alcool
Bschorle (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	13024	7611889130240	19 mois	sans alcool
Bschorle (33 cl)	Longneck EP	Pack de 6	13023	7611889130233	19 mois	sans alcool

GLÜHBIER - CHAUD ET DE SAISON

Chaud - intense - fruité

Il est temps de se réchauffer avec l'Appenzeller Glühbier. C'est inspiré par une belle journée d'hiver, avec une brise glacée et de gros flocons de neige, que notre maître-brasseur a composé cette symphonie chaleureuse de bière et d'épices de premier choix. L'intense et délicieuse Appenzeller Glühbier, idéale pour les journées d'hiver, a ainsi vu le jour.

Appenzeller Glühbier Ginger

Quand le froid mord, notre Glühbier Ginger d'Appenzell offre un délicieux contraste. Il allie une bière corsée à des épices hivernales soigneusement sélectionnées - relevé d'une touche fraîche et légèrement piquante de gingembre. Chaleureux. Épicé. Étonnamment différent. La réponse idéale aux journées glacées - à servir bien chaud, pour un plaisir intense. Une gorgée de convivialité qui réchauffe de l'intérieur et fait entrer l'hiver dans le verre.



bière aromatisée	6% vol	Chaud comme il faut	esprit de Noël, cannelle, clou de girofle et gingembre	138 EBC
Se marie bien avec: des gants et un froid glacial				
Etiquette: Karin Ammann, Urnäsch				
Depuis: 2020				

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Glühbier Ginger (3l)	Bag-in-Box PE	1x3l	12225	7611889122252	19 mois	6,0%
Glühbier Ginger (75 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 6	12226	7611889122269	19 mois	6,0%

Appenzeller Glühbier (Classic)

Lorsque les flocons dansent dans l'air glacé et que la respiration forme de petites nuages, il est temps de savourer l'hiver comme il se doit. Inspiré par ces moments, notre maître brasseur a créé une composition réconfortante : le Glühbier d'Appenzell - une alliance puissante de bière, d'épices raffinées et de passion. Une gorgée de chaleur et de convivialité, qui réchauffe de l'intérieur et met l'hiver en bouteille. Notre Glühbier est le compagnon idéal pour les journées froides et les soirées douillettes.



bière aromatisée	6% vol	Chaud comme il faut	esprit de Noël, cannelle, clou de girofle et gingembre	138 EBC
Se marie bien avec: des gants et un froid glacial				
Etiquette: Karin Ammann, Urnäsch				
Depuis: 2012				

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Glühbier (5l)	Bag-in-Box PE	1x5l	11115	7611889111157	19 mois	6,0%
Glühbier (3l)	Bag-in-Box PE	1x3l	11117	7611889111171	19 mois	6,0%
Glühbier (75 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 6	11116	7611889111164	19 mois	6,0%

OCCASIONS FESTIVES

Pour des moments spéciaux

Nos bières disponibles en bouteilles avec bouchon de liège marient tradition et élégance. La Vintage Quöllfrisch non filtrée, hommage à l'art brassicole classique, et la Vintage Sour Beer, avec sa légère acidité et son jus de framboise raffiné, séduisent par leur saveur authentique. Elles accompagnent parfaitement les amatrices et amateurs de bières lors d'occasions festives.

Vintage Quöllfrisch Naturtrüb

La Vintage Quöllfrisch Naturtrüb dans son élégante bouteille à bouchon en liège rappelle l'âge d'or de l'artisanat brassicole et l'époque qui a précédé l'actuelle Quöllfrisch. Brassée à partir d'eau de source de l'Alpstein, non filtrée et après une maturation minutieuse, elle incarne tout simplement la qualité de vie de l'Appenzell.

Vintage Sour Beer

La Vintage Sour Beer dans son élégante bouteille avec bouchon en liège marie les origines de l'art brassicole à un style intemporel. Cette bière brassée selon la recette traditionnelle séduit par sa légère acidité, sa fermentation lactique et son affinage au jus de framboise frais. Une spécialité naturelle et rafraichissante qui conviendra aux fins gourmets. Occasions festives, cadeaux ou simples dégustations? Ces bières raviront toutes les amatrices et tous les amateurs. Laissez la magie de la tradition brassicole opérer dans votre verre.



Produit	Flasche, Dose usw.	Gebinde	Art.-Nr.	EAN-Code	Haltbarkeit	Alkoholgehalt
Vintage Sour Beer (75 cl)	Bouteille avec bouchon en liège EP	Pack de 6	14095	7611889140959	19 mois	4,0%
Vintage Quöllfrisch Naturtrüb (75 cl)	Bouteille avec bouchon en liège EP	Pack de 6	14093	7611889140935	6 mois	4,8%



SPÉCIFICATIONS

Bouteilles

Bouteille	Poids vide	Poids plein	Hauteur	Diamètre	Consigne
Ale 50 cl EP	225 g	775 g	264 mm	65 mm	-
Bag-in-Box 5l	260 g	5340 g	160 mm	Largeur 165 cm	-
Fermeture mécanique 75 cl	550 g	1300 g	320 mm	75 mm	1.00
Fermeture mécanique 50 cl	520 g	1030 g	278 mm	69 mm	0.50
Fermeture mécanique 33 cl	375 g	720 g	215 mm	69 mm	0.50
Canette 15 cl	8 g	165 g	88 mm	55 mm	-
Canette 33 cl	14 g	350 g	115 mm	65 mm	-
Canette 50 cl	15 g	530 g	170 mm	70 mm	-
Tonneau 5l	525 g	5410 g	246 mm	156 mm	-
Bouchon à visser 33 cl EP	201 g	540 g	200 mm	61 mm	-
Longneck 33 cl EP	225 g	560 g	220 mm	55 mm	-
Longneck 33 cl ER	225 g	600 g	220 mm	55 mm	0.30
NRW 50 cl ER	370 g	880 g	273 mm	70 mm	0.30
Ringband 33 cl	390 g	740 g	229 mm	65 mm	0.30
Steinie 33 cl EP	300 g	590 g	175 mm	70 mm	-
Clara 33 cl EP	300 g	630 g	190 mm	70 mm	-
Bouteille avec bouchon en liège 75cl EP	750 g	1550 g	320 mm	90 mm	-

Palette

Palette	VE pro Palette	VE pro Lage	Poids	Hauteur	Largeur	Longueur	Consigne	Protection
Keg 50l	6		400,00 kg	685 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Container 20l	15		401,50 kg	713 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Container 10l	15		240,40 kg	483 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Caisse de 24	48	8	789,64 kg	1700 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Pack de 24 canettes	72	9	937,60 kg	1580 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Caisse de 20 (33 cl fermeture méc.)	40	8	670,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Caisse de 20 (NRW 50cl ER)	40	8	808,60 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Caisse de 15 (50 cl fermeture méc.)	40	8	725,80 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Pack de 15 verre vert/marron	98	14	837,42 kg	1450 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 15 (33 cl Clara EP)	66	6	732,60 kg	1440 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 10 verre vert/marron	147	21	815,86 kg	1567 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 8 canettes (Quöllfrisch)	324	27	935,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 8 (BrandLöschler)	160	20	802,60 kg	1770 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Caisse de 6 (Glühbier)	64	16	618,92 kg	1620 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Cordon
Pack de 6 verre vert/marron	252	36	836,44 kg	1590 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 6 canettes	288	36	955,24 kg	1520 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 6 canettes (15cl)	768	48	1738 kg	1750 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 6 Longneck	216	36	775,00 kg	1760 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
6 x 33cl canettes (Ginger Cola)	360	36	775,00 kg	1060 mm	786 mm	200 mm	12.00	Film étirable
Pack de 6 (33 cl Clara EP)	225	25	938,00 kg	1755 mm	710 mm	1055 mm	12.00	Film étirable
Pack de 4	144	48	493,00 kg	1735 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Bag-in-Box 5l	56	28	327,40 kg	650 mm	800 mm	1200 mm	12.00	Film étirable
Tonneau 5l (Partyfass)	140	28	797,80 kg	1400 mm	800 mm	1200 mm	-	Film étirable
Pack de 6 bouteilles avec bouchon en liège	64	16	678,40 kg	1400 mm	800 mm	1200 mm	-	Protection extensible



Caisse / Pack / Keg / Container

Taille	Poids vide/plein	Hauteur	Largeur	Longueur	Nombre par pal.	Consigne
Keg 50l	12,50 kg / 63,00 kg	535 mm	400 mm ø	1200 mm	6	50.00
Container 20l	4,50 kg / 24,50 kg	565 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
Container 10l	3,50 kg / 13,50 kg	335 mm	240 mm ø	1200 mm	15	50.00
Caisse de 24	1,87 kg / 15,93 kg	260 mm	300 mm	400 mm	48	5.00
Pack de 24 canettes	0,10 kg / 8,45 kg	120 mm	270 mm	405 mm	108	-
Caisse de 20 (33 cl fermeture mécanique)	2,32 kg / 16,14 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Caisse de 20 (NRW 50cl ER)	2,32 kg / 19,59 kg	285 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Caisse de 15	1,80 kg / 17,52 kg	330 mm	300 mm	400 mm	40	5.00
Pack de 15 Clara	0,73 kg / 11,10 kg	310 mm	320 mm	190 mm	98	-
Pack de 15 verre vert/marron	0,18 kg / 8,29 kg	310 mm	320 mm	190 mm	98	-
Pack de 10 verre vert/marron	0,16 kg / 5,38 kg	203 mm	128 mm	318 mm	147	-
Pack de 8 canettes (Quöllfrisch)	0,15 kg / 2,81 kg	120 mm	137 mm	270 mm	324	-
Pack de 8 (BrandLöschler)	0,15 kg / 4,86 kg	180 mm	140 mm	285 mm	160	-
Caisse de 6 (Glühbier)	1,25 kg / 9,28 kg	375 mm	200 mm	300 mm	64	5.00
Pack de 6 verre vert/marron	0,11 kg / 3,22 kg	203 mm	128 mm	195 mm	252	-
Pack de 6 canettes	0,15 kg / 3,23 kg	170 mm	130 mm	195 mm	288	-
Pack de 6 Longneck	0,15 kg / 3,51 kg	230 mm	122,5 mm	187 mm	216	-
6 x 15cl canettes (Quöllfrisch)	0,18 / 1,08 kg	90 mm	105 mm	155 mm	768	48
6 x 33cl canettes (Ginger Cola)	0,35 / 2,11 kg	115 mm	130 mm	200 mm	360	40
6 x 33cl Clara (Vintage Sour Beer)	0,73 / 4,53 kg	211 mm	142 mm	195 mm	225	9
Pack de 4	0,10 kg / 3,27 kg	270 mm	135 mm	140 mm	144	-
Bag-in-Box 5l	0,26 kg / 5,40 kg	160 mm	165 mm	250 mm	56	-
Tonneau 5l (Partyfass)	526 g / 5526 g	246 mm	156 mm ø	-	140	-
Bag-in-Box 3l	400 g / 340 g	205 mm	105 mm ø	250 mm	129	-
Pack de 6 bouteilles avec bouchon en liège	0,35/9.65kg	320 mm	185 mm ø	275 mm	64	-

VERRES



Willi-Becher

Le Willi est devenu le verre classique pour boire une Appenzeller Bier, quelle qu'elle soit, en 50 cl.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Tulpe

Le verre Tulpe (en forme de tulipe) convient à presque toutes les bières. De façon générale, les petits verres Tulpe s'utilisent pour toutes les bouteilles de 33 cl.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Glühbierglas

Attention, c'est chaud! C'est pourquoi il existe un verre spécial pour l'Appenzeller Glühbier.

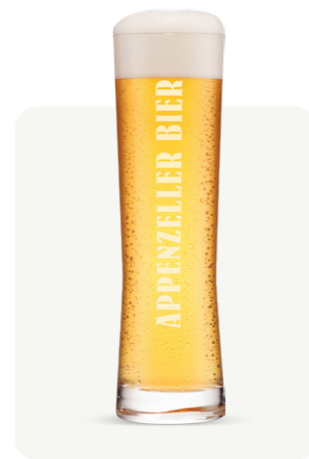
20 cl
Payant



Stange Standard

Le verre classique - simple et polyvalent.

30 cl



Fresh-Stange

Le verre Stange moderne - élané et adapté à tous les usages.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 50 cl



Masskrug

Idéale pour les très grandes soifs.

100 cl



Henkelglas

Beaucoup d'habités aiment savourer une Appenzeller Bier dans l'une de ces chopes.

20 cl, 25 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Rugeli

Osez la différence !

30 cl, 40 cl, 50 cl



Bier Kelchglas Monreal

Un verre exceptionnel pour une bière exceptionnelle!

Payant



Monaco

Le verre Monaco, décoré avec l'emblème des Locher, convient à la bière pression.

30 cl, 50 cl



Bierglas App. Bier

verre conique classique avec le logo de la bière d'Appenzeller, empilable.

20 cl, 30 cl, 40 cl, 50 cl



Nonic Bierbecher

Robuste, pratique et avec son mouvement caractéristique, il tient parfaitement en main.

25cl, 50cl



Weizenglas

Comme son nom l'indique, le Weizenglas est destiné à la Weizenbier, la bière blanche.

30 cl, 50 cl



Bierglas BrandLöscher

Le verre BrandLöscher vous permettra d'étancher la soif qui brûle votre gosier, empilable.

30 cl, 50 cl



TIREUSES À BIÈRE

La bonne bière, dans le bon verre, au bon endroit, correctement versée – c'est ainsi que se déguste véritablement la bière. Appenzeller Bier propose diverses tireuses à bière, les modèles représentés ci-après faisant partie des plus courants.

Bien tirer la bière



1. Rincez soigneusement le verre à l'eau froide et laissez-le s'égoutter brièvement.



Ne tenez pas le robinet dans le verre.

2. Tenez le verre incliné sous le robinet.



3. Ouvrez complètement le robinet et laissez la bière couler de biais le long de la paroi du verre, jusqu'à ce que ce dernier soit rempli aux $\frac{2}{3}$ environ. Il ne faut ni déplacer le verre de haut en bas, ni plonger le robinet dans la bière.



Ne pas toucher la mousse.

4. Enfin, repoussez le robinet vers l'arrière et déposez une magnifique couronne de mousse sur la bière.



Colonne Cobra, 1-4 tirages



Colonne ronde alu, 1-2 tirages



Colonne ronde chromée, 1-6 tirages

Autres modèles de tireuse à bière disponibles sur demande.

SUPPORTS PUBLICITAIRES



Cartes de menu

Les cartes de menu sont proposées au format A4 et A5. Elles se prêtent parfaitement à l'impression du menu du jour par exemple.

Petit bloc

Un bon moyen de s'assurer que l'Appenzeller Bier apportée au client est bien celle qu'il a commandée.



Set de table

Deux magnifiques sets de table dans le plus pur style Appenzeller Bier.

Tapis de bar

C'est bien dommage, mais il arrive que des gouttes de bière finissent leur course en dehors du verre. Le tapis de bar est disponible avec les décors suivants: Appenzeller Bier, BrandLöscher et Ginger Beer.



Décapsuleur

D'une façon ou d'une autre, les bouteilles d'Appenzeller Bier demandent elles aussi à être ouvertes.

Autres supports publicitaires

Éclairage extérieur

Un partenaire Appenzeller Bier doit être visible de loin. Aperçu des modèles sur demande.

Présentoir de table

Pour que l'appel de la savoureuse Appenzeller Bier s'entende aussi sur les tables.

Sous-bock et support à bière

Un accessoire qui trouvera sa place sur chaque table. Chaque Appenzeller Bier a son sous-bock coordonné.

Tableau en Forex

Pour une présence publicitaire de l'Appenzeller Bier en tout lieu.

Autres articles

Cartes de jass Appenzeller Bier F/A, stylo-billes.

Aide à la vente

Le tableau noir, sur chevalet à installer dans la rue ou à accrocher sur un mur - parfait pour annoncer le menu du jour.

Stylo blanc pour tableau noir, verre et toutes les surfaces lisses - résistant à l'eau une fois sec. Enlevable avec un spray nettoyant.

Nettoyant pour tableau noir avec spray 950 ml - Enlève efficacement les craies imperméables (Posterman) des tableaux, fenêtres et toutes les surfaces lisses. Le spray nettoyant est également excellent comme nettoyant de comptoir. Application : Vaporisez, laissez agir pendant environ 15 secondes et essuyez avec un chiffon humide.



Plateau

Le plateau Appenzeller Bier, encore plus de style pour vous servir.

brewbee

fait du bien avec du bon

Pour toi, nous transformons de précieux sous-produits en mets savoureux. Ils ne sont pas seulement délicieux, mais également bons pour le corps et la conscience. Avec brewbee, tu prends soin de l'environnement et des ressources!



« Il serait vraiment dommage de ne pas valoriser tous les bons nutriments et les bonnes fibres. »

Karl Locher

Associé depuis 1989

Une marque de la brasserie Locher



sans conservateurs artificiels

SAVOUREUX

Pizza, Lasagne & Ravioli

Des classiques comme la pizza Margherita et la Salami à des déclinaisons Explorer uniques, en passant par les alternatives végétariennes et véganes aux légumes frais. Nos lasagnes et nos raviolis végétariens, agrémentés de haché «Ghackets» végé et durable issu de drêches, marient saveur et conscience écologique.

Tschipps

Nos Tschipps ont de quoi ravir les amateurs de plaisirs croustillants et durables.

CROUSTILLANTS



RICHE EN FIBRES

Müesli

Notre classique Müesli à base d'épeautre appenzellois et de drêches nutritives.

Produits végétaux

RICHE EN PROTÉINES

Régalez vos papilles avec notre gamme végétale ultra savoureuse et riche en protéine à base de drêches, de lentilles et de protéines de blé. Également disponibles en versions « hâchée » et « émincée ».



PLANT-BASED

Get to know more about us and our products!



brewbee.ch



Philipp Herrmann

Responsable des ventes au détail et alimentation

Téléphone +41 71 788 05 52

p.herrmann@appenzellerbier.ch



Oliver Schmid

Service de vente externe - alimentation

Mobile +41 78 903 71 11

o.schmid@brewbee.ch

l'union gustative du sens et des valeurs

CréaCeto est un vinaigre balsamique qui séduit autant le palais que la conscience.

Karl Locher a créé ce vinaigre balsamique unique en utilisant du vinaigre à l'eau-de-vie de bière maison et en y mêlant des ingrédients régionaux et un sens aigu des responsabilités. La version aux pommes et aux poires intègre des fruits locaux tout en soutenant la biodiversité. Quant aux fruits exotiques tels que la mangue ou le fruit de la passion, nous travaillons avec de petits agriculteurs de Côte d'Ivoire dont l'approche durable renforce le secteur agricole local. Pour que le voyage gustatif proposé par CréaCeto soit complet, ce vinaigre est également disponible en versions herbes & malt et malt fumé. Sa valeur ajoutée tient à la préservation aussi bien de la nature que des individus.



Vinaigre balsamique Kräuter & Malz

Article	Conditionnement	Réf. Article
Kräuter&Malz 25cl	Bouteille	42138
Kräuter&Malz 50cl	Bouteille	42137



Philip Herrmann
Responsable des ventes au détail
et alimentation
Téléphone 071 788 05 52
p.herrmann@appenzellerbier.ch



Oliver Schmidd
Service de vente externe -
alimentation
Mobile +41 78 903 71 11
o.schmid@brewbee.ch



Vinaigre balsamique Apfel & Birne

Article	Conditionnement	Réf. Article
Apfel&Birne 25cl	Bouteille	42129
Apfel&Birne 50cl	Bouteille	42128
Apfel&Birne 5l	Bag-in-Box	42102



Vinaigre balsamique Rauchmalz

Article	Conditionnement	Réf. Article
Rauchmalz 25cl	Bouteille	42113



Vinaigre balsamique Maracuja

Article	Conditionnement	Réf. Article
Maracuja 25cl	Bouteille	42127
Maracuja 50cl	Bouteille	42126



Vinaigre balsamique Mango

Article	Conditionnement	Réf. Article
Mango 25cl	Bouteille	42124
Mango 50cl	Bouteille	42123

BESUCHERZENTRUM
BRAUQUÖLL
BRAUEREI LOCHER AG · APPENZELL



BRAUEREIPLATZ 1
9050 APPENZELL
T+41 71 788 01 76
BRAUQUÖLL.CH

PLONGEZ AU CŒUR DE L'UNIVERS DE LA BRASSERIE LOCHER

- Des dégustations de bière et de whisky pour les groupes
- Déguster l'Appenzeller Bier et les spiritueux maison au comptoir
- Découvrir toutes les marques de la brasserie Locher dans notre vaste boutique
- Découvrir au cinéma notre sympathique «Quöllbisch»
- Visite gratuite avec découverte du procédé d'embouteillage aux heures d'ouverture habituelles, sans inscription

Entrez!

Faites l'expérience fascinante de l'univers brassicole et découvrez pourquoi la brasserie Locher est la brasserie la plus durable de Suisse.



HEURES D'OUVERTURE

Ouvert toute l'année
(sauf jours fériés)

Lundi 10.00 – 18.30 Uhr
Mardi – vendredi . . . 09.00 – 18.30 Uhr
Samedi 09.00 – 17.00 Uhr
Dimanche 10.00 – 17.00 Uhr

**Dégustation publique de bières
tous les jeudis à 10h15.**



Réserver une dégustation

SÄNTIS MALT WHISKY

C'est dans la patience que réside la force. Principe qui s'applique aussi bien à notre Sântis Malt qu'à l'eau de source de l'Alpstein. Il faut des années pour que l'eau traverse la roche. Et cela fait plus de 130 ans que la famille Locher a commencé à brasser de la bière au pied de l'Alpstein et à la conserver dans des fûts en chêne. Ces mêmes fûts qui constituent aujourd'hui, avec l'eau de source, la base de l'Appenzeller Sântis Malt, plusieurs fois primé.

1886

L'histoire de la famille Locher et de son activité de brassage commence au début du 19^e siècle à Oberegg. En 1886, la famille reprend la brasserie d'Appenzell, qui reste encore aujourd'hui une brasserie et une distillerie.

1999

Le brasseur Karl Locher, connu pour ses bières créatives, profite de la levée de l'interdiction de produire des spiritueux à partir de céréales pour commencer à produire le Sântis Malt dans des fûts de bière chargés d'histoire. Il utilise pour cela l'eau de source de l'Alpstein.

2002

Brauerei Locher AG commercialise ses premiers produits sur le marché et marque ainsi l'histoire par son rôle de pionnière dans la production de whisky suisse.

2003

Brauerei Locher AG utilise également de l'orge provenant des cultures suisses à l'altitude la plus élevée. Cette matière première tire sa vitalité et sa force des conditions climatiques extrêmes qui règnent dans les montagnes.

2010

L'Appenzeller Sântis Malt «Dreifaltigkeit» est élu «European Whisky of the Year 2010» par l'expert du whisky Jim Murray.

2011

La brasserie Locher AG est élue «Whisky Distillery 2011» par le Whisky Guide Suisse.

2012

Première participation au plus grand concours international «International Wine & Spirit Competition» (IWSC) à Londres. Tous les whiskies présentés y sont primés.

2013

Une fois encore, tous les whiskies soumis seront récompensés par l'IWSC. L'édition spéciale «Alpstein 2013» est le premier whisky de la zone germanophone à remporter la médaille d'or. L'édition hivernale limitée «Snow White» est lancée pour la première fois.

2015

L'édition Sântis Malt «Germany No°2» est récompensée à Londres par l'IWSC qui lui décerne la médaille d'or et l'édition «Alpstein X» est distinguée par le prix «Silver Outstanding».

2019

La distillerie Sântis Malt fête ses 20 ans. Mise en bouteille de la première édition «Genesis», une nouvelle série limitée rendant hommage à l'origine et à l'histoire associées aux fûts. Les éditions «Alpstein XV» et «Genesis No°1» reçoivent la médaille d'argent de l'ISWC. Les éditions «Föhnsturm» et «Snow White 6» remportent le bronze. Lancement du «Golfer's Birdie Water» Single Malt Whisky.

2020

L'édition «Alpstein XVI» gagne la médaille d'argent de l'ISWC à Londres. Les éditions «Golfer's Birdie Water» et «Snow White 7» remportent le bronze. Toute première édition de «Genesis No°2» avec finish d'Acodon, et de «Snow White 8» avec finish de Pineau des Charentes. Lancement de la nouvelle «Bärli-Biber Whisky Liqueur» en collaboration avec Bischofberger AG à Weissbad.

2021

Lancement de la série «Single Cask Exploration», qui célèbre la diversité des fûts de nos caves. Inauguration de «Snow White 9», «Genesis No°3» et «Alpstein XVII». Médaille d'or pour l'édition «Liechtenstein» lors de la Swiss Spirits Review et médaille d'argent pour «Genesis No°2». L'IWSC de Londres attribue une médaille d'argent à «Alpstein XVII», «Rum Cask» et «Genesis No°2» et une médaille de bronze à «Snow White 8». Nombreux succès aux UK World Liqueur Awards, avec l'or deux fois et la plus haute distinction World's Best.

2022

Le stock dépasse pour la première fois la barre des 4000 fûts. Lancement de la «Karl Locher's 60th-Founder's Anniversary Reserve», premier whisky suisse à combiner les technologies NFT et NFC. L'Or aux World Whisky Awards pour l'édition «Alpstein XVII», à la fois pour les titres de «Category Winner» et de «Best Swiss Single Malt Whisky».

2023

Gold et Category Winner au DistiSuisse 2023 pour les deux éditions spéciales «Alpstein XIX – Sherry Cask» et «Single Cask Exploration – Pinot Noir Cask Nr. 1330». Lancement de la nouvelle série «Smoke & Peat Exploration» qui vient étoffer la gamme des whiskys Sântis Malt fumés.

2024

World Whisky Awards 2024 : Or et vainqueur de catégorie pour «Alpstein XIX – Sherry». Médailles d'argent pour «Snow White No. 11 – Williams» et Single Cask «Monbazillac No. 21311». 95 points pour «Dreifaltigkeit» dans la Whisky Bible 2024 de Jim Murray.

EDITION ALPSTEIN

C'est au coeur de l'Alpstein que se trouvent les caves dans lesquelles le Sântis Malt parvient à maturité. Chaque fût est une rareté unique, pleine de caractère, soigneusement sélectionné par le bouilleur de cru. Un premier affinage dans d'anciens fûts à bière en chêne confère à ce whisky sa qualité plusieurs fois primée. La finition se fait ensuite dans un tonneau à bourbon, à porto, à sherry, à vin ou un autre fût spécial. Le whisky est produit en continu, sous la forme d'une édition limitée baptisée «Edition Alpstein».

DIFFÉRENTES MATURATIONS EN FÛTS
7 ans - Alc. 48%vol. - 50cl





EDITION SIGEL

Notre Sántis Malt «Edition Sigel» tire sa saveur de sa conservation dans des fûts de bière en bois de chêne vieux de plus de 130 ans. Jim Murray le décrit ainsi: «Un arôme exclusif et un malt pur qui fond dans la bouche, combiné à un fruité juteux et des épices légères. La vanille fait écho au chêne de la plus agréable des façons.»

AFFINÉ EN FÛTS DE BIÈRE VIEUX DE 130 ANS
Alc. 40% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



EDITION HIMMELBERG

L'eau de source de notre Sántis Malt «Edition Himmelberg» provient, comme pour tous nos whiskys, de l'Alpstein. Le secret réside dans le transfert entre le fût de bière et divers fûts de vin. Julia Nourney le caractérise comme suit: «Un whisky léger et fruité, qui se révèle pleinement au palais avec ses arômes épicés et boisés.»

AFFINÉ EN FÛTS DE BIÈRE, VIN ROUGE ET VIN DOUX
Alc. 43% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



EDITION KAMOR

Le Sántis Malt «Edition Kamor» se présente dans le verre avec une élégante robe jaune ambrée et séduit par ses notes fumées délicates et ses arômes de vanille et de caramel. Corsé, avec des notes de terreau tourbé et de tabac Virginia. La finale longue et équilibrée allie fumée et douceur maltée – un whisky pour les amateurs d'élégance pleine de caractère.

VIEILLI DANS DE VIEUX FÛTS DE BIÈRE
Alc. 48% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



SNOW WHITE MARILLE

Un soir d'été: Douce comme la lumière d'une soirée d'été, cette édition Snow White séduit par son parfum de vanille délicate, de pâte brisée au beurre et par la douceur exquise des abricots mûrs. Le fruit se déploie avec douceur et gourmandise, accompagné d'une touche d'amande – aussi délicate qu'un souvenir sur la peau. Légère et sensuelle en bouche: la vanille et l'abricot s'harmonisent avec subtilité, soutenus par une note boisée discrète qui se fond dans une profondeur chaude aux arômes de noisette.

NR. 13 MARILLEN FASS FINISH
6 ans - Alc. 48% vol. - 50cl



APRICOT MALT LIQUEUR

Notre «Apricot Malt Liqueur» est un délice sucré et fruité, fabriqué à partir de Sántis Malt Whisky vieilli en fût de bière et d'abricots aromatiques. Au nez, des notes intenses d'abricot et de pêches juteuses, un léger arôme d'amande que vient parfaire un soupçon d'eau de rose. En bouche, de nouveau l'abricot, mais plutôt conservé dans de l'eau-de-vie. Longueur en bouche avec une puissance étonnante et durable, rare pour une liqueur.

Alc. 35% vol. - 4cl, 20cl, 50cl



FÖHNSTURM

Un mélange d'arômes complexes. Après avoir mûri en fûts de bière pendant 4 à 5 ans, notre «Föhnsturm» termine son affinage pendant quelques mois en s'imprégnant des arômes de divers fûts de vin qui lui confèrent des notes à la fois douces et fruitées. Le processus de post-maturation est interrompu exactement lorsque les arômes distincts de la maturation en fûts de bière sont encore reconnaissables et que les notes de la seconde maturation ne dominent pas encore.

AFFINÉ EN FÛTS DE BIÈRE ET DE VIN ROUGE
Alc. 46% vol. - 50cl



EDITION MARWEES

Notre «Edition Marwees» est créée à partir de notre Sántis Malt «Edition Sigel» primé. Ce dernier se transforme après affinage et par l'ajout d'une crème veloutée en une spécialité savoureuse. Une saveur sucrée avec des notes de nougat et de caramel, une consistance onctueuse et une finale agréable et douce.

Alc. 18% vol. - 4cl, 20cl, 50cl, 70cl



GOLFER'S BIRDIE WATER

Un bel accord – les notes sucrées et épicées des fûts de bière vieux de plusieurs décennies s'unissent aux accents fruités des anciens fûts de sherry pour créer une expérience gustative unique avec ce single malt.

AFFINÉ EN FÛTS DE BIÈRE ET DE SHERRY
6 ans - Alc. 46% vol. - 20cl, 50cl



SINGLE CASK EXPLORATION

Découvrez la diversité de nos fûts sélectionnés. Savourez les influences aromatiques et les subtiles nuances de nos embouteillages exclusifs en fût unique. Chaque bouteille de la série Exploration reflète notre passion et notre créativité. Non filtrée à froid, sans colorant, mise en bouteille à la force du fût ou légèrement réduite. Nous sommes heureux de vous faire partager cette expérience.

ÉDITIONS LIMITÉES - VIEILLI DANS DIFFÉRENTS TYPES DE FÛTS
6-12 Jahre - Alc. 48-52% vol. - 50 cl



BÄRLI-BIBER WHISKY LIQUEUR

Cette liqueur unique a été créée en collaboration avec l'entreprise familiale Bischofberger AG de Weissbad, forte d'une expérience de plus de 70 ans dans la production des meilleurs «Biber» (pain d'épices fourré). Le meilleur Appenzeller Sántis Malt Whisky se marie aux épices sélectionnées du Biber et produit un véritable feu d'artifice aromatique qui illumine les nuits d'hiver.

Alc. 35% vol. - 20cl, 50cl



TONI BURTH

Responsable des ventes au détail – Sántis Malt
Mobile +41 79 909 97 69
toni.burth@appenzellerbier.ch



ANGELA KLAUSBERGER

Service de vente externe – Sántis Malt
Téléphone +41 78 904 18 11
a.klausberger@appenzellerbier.ch



APPENZELLER BIER



Brauerei Locher AG, 9050 Appenzell

Téléphone +41 71 788 01 40, Fax +41 71 788 01 50, info@appenzellerbier.ch, www.appenzellerbier.ch

swi⁺zerland
Partner