



Regio-Brauereitag 2026

Am Regio-Brauereitag wird nicht nur degustiert – hier wird auch ordentlich gegessen. Jede Brauerei bringt das auf den Teller, was zu ihr passt: herzhaft, ehrlich und ohne Schnickschnack. So, wie es zu gutem Bier gehört.

Zum Ankommen – der Start-Happen

Bevor das erste Bier so richtig Fahrt aufnimmt, gibt's bei allen ein kräftiges **Brauerplättli**:

- Speck, Trockenfleisch, Schinken, Salami, Sbrinz, Cornichons, Cherrytomaten

Eine ehrliche Platte mit allem, was zu einem guten Bier passt – würzig, kräftig und genau richtig, um den ersten Hunger zu stillen. Kein Frühstück, kein Schnickschnack – sondern ein solider Start in einen genussvollen Tag. 🍷

Die Tagesmenüs der Brauereien

(ab der zweiten Station durchgehend erhältlich)

Stedtli Bier / Brauerei Rauchloch – Liestal

Goldbraun gebackene Käsewähe (von Wacker) mit cremiger Füllung und kräftigem Geschmack,

dazu ein frisch angemachter Salat. Bodenständig, fein und genau richtig zum Bier.

Vegetarisch: Bereits vegetarisch.

Zipfelbier / Unser Bier – MuttENZ

Saftige Bierwurst von der Metzgerei Jenzer mit herrlichem Geschmack, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und würziger Biersenf mit Charakter.

Vegetarisch:

Knusprig gebratener Gemüseburger mit herzhafter Würze, dazu Kartoffelsalat – vollwertig und alles andere als eine Notlösung.

Arlibrau / Hülftenbräu – Arlesheim

Zart gegarte Costine mit kräftiger Marinade,
dazu frisches Brot zum Tunken und Geniessen. Deftig, aromatisch und gemacht für
ein gutes Glas Bier.

Vegetarisch:

Goldbraun grillierter Käse oder eine herzhafte vegetarische Alternative mit Brot.

Blaue Ente / Brauerei Freidorf – Münchenstein

Klassischer Wurst- oder Käsesalat, fein abgeschmeckt
und genau richtig für eine genussvolle Pause zwischen zwei Bieren.

Vegetarisch:

Käsesalat, würzig, frisch und unkompliziert.

Landskroner-Bräu / Rookie – Grellingen

Ofenfrische Lasagne mit saftiger Füllung und goldener Kruste – herzhaft, sättigend
und rund im Geschmack.

Vegetarisch:

Vegetarische Lasagne mit reichhaltiger Gemüsefüllung, schön überbacken und
ebenso kräftig im Geschmack.



Für alle etwas dabei

An jedem Standort gibt es eine vegetarische Option – nicht als
Pflichtübung, sondern als echte Alternative mit Geschmack.

**Wir wünschen viel Genuss, gute Gespräche und einen
unvergesslichen Regio-Brauereitag 2026.**

Prost und e Guete!