



**TOGGENBURGER
BIERGILDE**

präsentiert



TOGGENBURGER BIERWANDERTAG

**SAMSTAG, 9. MAI 2026
WILDHAUS SG**

WWW.BIERWANDERTAG.CH

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM TOGGENBURGER BIERWANDERTAG!

Die Route von Wildhaus bis zur Bergstation Gamplüt führt nicht nur über Stock und Stein, sondern auch quer durch Hopfen und Malz. Auf dem Weg stellen dir vier Brauereien ausgewählte Bierkreationen vor. Damit du stets die Orientierung behältst, findest du in dieser Broschüre die wichtigsten Informationen zusammengefasst.

Wir wünschen dir eine vielfältige und genussvolle Wanderung! Für weitere Fragen sind wir gerne vor, während und auch nach dem Toggenburger Bierwandertag für dich da. Wir sehen uns.

Toggenburger Biergilde, www.biergilde.ch

Das Startbier	5
Brauerei 1: Brauerei Seebueb	6-7
Brauerei 2: xlinger Bier	8-9
Wanderkarte	10-11

Brauerei 3: Bierwerk Zürich	12-13
Brauerei 4: Brauerei St. Johann AG	14-15
Verpflegung	16-17
Toggenburger Biergilde & Impressum	18-19



Dank selbstständigem Zugang mittels Identitätskarte oder Führerausweis und mehrerer Zahlungsmöglichkeiten ist der Mini.Bierladen für entdeckungsfreudige Geniesserinnen und Geniesser zu jeder Tageszeit 365 Tage im Jahr ohne Anmeldung zugänglich.

Mini.Bierladen | Hauptgasse 27 | 9620 Lichtensteig
www.minibierladen.ch



**Mini.
Bierladen**

UNSER STARTBIER

TOGGENBURG HELL Lager

ALK. 4.8 Vol.%

SICHT naturtrüb

STAMMWÜRZE 11.4

FARBE Sonnengelb, 8 EBC

GÄRUNG untergärig

MALZMISCHUNG Pilsner Malz, Cara Hell

HOPFENWAHL Perle und Tettnanger

Aus nur vier Zutaten – Toggenburger Wasser, der perfekt abgestimmten Gerstenmalzmischung, aromatischem Perle-Hopfen, und der emsig arbeitenden Hefe – entsteht unser Toggenburg Hell. So simpel es klingt und leicht es sich trinken lässt, so viel mehr Brauhandwerk, Leidenschaft und Erfahrung steckt vom Schrotten des Malzes bis zum ersten Schluck Toggenburg Hell drin. Einfach, schnörkellos und mit Toggenburger Charakter.



COFFEE STOUT

ALK. 5.7 Vol.%

GÄRUNG obergärig

FARBE schwarz

STAMMWÜRZE 11.2

SICHT naturtrüb

NASE Kaffee

MUND Röstaromen, Kaffee

MALZMISCHUNG Pale Ale, Caramünc, Carafa, Weizencara

HOPFENWAHL Magnum Tettnanger

SPEZIELL aromatisiert mit Kaffee, mit N2 für den cremigen Schaum



IMKER Honigbier

ALK. 8 Vol.%

GÄRUNG untergärig

FARBE dunkelgelb

STAMMWÜRZE 18

SICHT naturtrüb

NASE Honig

MUND Honig, Karamell, kräftig

MALZMISCHUNG Pilsner, Weizen, Carapils

HOPFENWAHL Perle

SPEZIELL mit Honig, pasteurisiert



BRAUEREI SEEBUEB

Hombrechtikon am Zürisee

GRÜNDUNGSJAHR **2018**

HEKTOLITER PRO JAHR **1500**

MITARBEITER **4**

WEBSEITE **www.seebueb-bier.ch**



NORDWIND Pils

ALK. 5 Vol.%

GÄRUNG untergärig

FARBE blassgelb

STAMMWÜRZE 11.7

SICHT klar, zentrifugiert

NASE kräuterig

MUND kräuterig, bitterer Abgang

MALZMISCHUNG Pilsner, Carapils, Sauermalz

HOPFENWAHL Magnum, Saazer

SPEZIELL klassisches norddeutsches Pils

STADTFUX Blonde Ale

ALK. 4.5 Vol.%

GÄRUNG obergärig

FARBE goldgelb 8 EBC

STAMMWÜRZE 11.5

SICHT naturtrüb

NASE floral, kräuterig, leichte Fruchtigkeit

MUND mild, weich, ausgewogen

MALZMISCHUNG Pilsner, Carahell

HOPFENWAHL Perle und Tettnanger

SPEZIELL Klassisches Blond Ale mit leichter Malzsüsse, dezenter Fruchtigkeit und feiner, kräuteriger Hopfenaromatik. Weich, ausgewogen & erstaunlich wenig Trinkwiderstand.

FRECHDAX Session NEIPA

ALK. 4.5 Vol.%

GÄRUNG obergärig

FARBE goldgelb 10 EBC

STAMMWÜRZE 11.5

SICHT naturtrüb, hazy

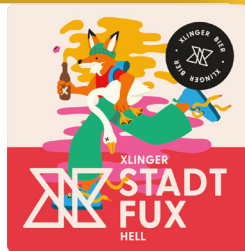
NASE intensiv tropisch (Mango, Maracuja), Zitrus, leicht pinienartig

MUND weich-cremig, fruchtig-saftig, geringe Bittere, trockener Abgang

MALZMISCHUNG Pilsner, Weizen, Carahell, Haferflocken

HOPFENWAHL Galaxy und Chinook (Heiss- und Kalthopfung)

SPEZIELL Ein saftiges Session NEIPA mit tropischer Fruchtfülle, cremigem Mundgefühl und einer frechen, leicht harzigen Chinook-Note. Weich, juicy und gefährlich trinkbar.



XLINGER BIER Kreuzlingen

Der Brauverein Xlinger steht für echtes Kreuzlinger Craft-Bier. Als ehrenamtlich geführte Mikrobrauerei leben wir Bierkultur mit Leidenschaft. Wir brauen vielfältige Stile, probieren neue Sorten aus und interpretieren Klassiker neu. Seit 2023 ist unser Braulokal am Hafen Treffpunkt für gute Vibes, Barabende und Events, komm vorbei und entdecke Xlinger Bier.

GRÜNDUNGSJAHR **2016**

HEKTOLITER PRO JAHR **60**



LUCKY LUX Red Ale

ALK. 5.7 Vol.%

GÄRUNG obergärig

FARBE rötlich 25 EBC

STAMMWÜRZE 13.3

SICHT naturtrüb

NASE Karamell, rote Früchte, Zitrus, leicht harzig

MUND malzig-süßlich, zitrisch, harzig, mittlere ausgewogene Bittere

MALZMISCHUNG Pilsner, Münchner, Melanoidin, CaraRed, Carafa Special

HOPFENWAHL Columbus, Cascade, Citra, Simcoe

SPEZIELL Ausgewogenes modernes Red Ale mit karamelliger Malzbasis, zitrischer Frische & einer angenehm harzigen Hopfennote. Vollmundig & mit genau der richtigen Bittere.

**Brauerei 3:
Bierwerk Zürich**



**Brauerei 2:
xlinger Bier**



**Brauerei 1:
Brauerei Seebueb**



Verpflegung

**HAG-
BEIZLI**
WILDHAUS

Verpflegung & Bergstation Gamplütbahn



Brauerei 4: Brauerei St. Johann AG



Talstation Gamplütbahn

Start Mehrzweckgebäude

Postautohaltestelle Wildhaus, Dorf

< RICHTUNG NESSLAU

RICHTUNG BUCHS >

UNAMÁS Extra frisches Helles

ALK. 5 Vol.%

GÄRUNG untergärig

FARBE strohblond

STAMMWÜRZE 11.4

SICHT naturtrüb

NASE leicht blumig

MUND milde Süsse & ganz schlanker Abgang

MALZMISCHUNG Gerstenmalz

HOPFENWAHL Hersbrucker, Tettnanger, Select, Tradition (Heisshopfung)

SPEZIELL lange und kalte Gärung, mit mindestens 5 Wochen Reifung



RAINBOW Intercontinental IPA

ALK. 6 Vol.%

GÄRUNG obergärig

FARBE opales blond

STAMMWÜRZE 12.7

SICHT unfiltriert

NASE Südfrüchte & harzig

MUND milde Süsse, leicht würzig & mild herber Abgang

MALZMISCHUNG Gerstenmalz & Hafer

HOPFENWAHL Callista, El Dorado, Simcoe, Sabro, Chinook (Heisshopfung)

SPEZIELL Hopfen aus zwei Kontinenten: USA & Europa



BIERWERK ZÜRICH ZürichGRÜNDUNGSJAHR **2021**HEKTOLITER PRO JAHR **3000**MITARBEITER **25**WEBSEITE **www.bierwerkzueri.ch****HOP SCHWIIZ** KellerpilsALK. 4.8 Vol.%GÄRUNG untergärigFARBE opales StrohblondSTAMMWÜRZE 11SICHT naturtrübNASE grüne Kräuter & leicht harzigMUND kräftige und anhaltende BittereMALZMISCHUNG GerstenmalzHOPFENWAHL Hersbrucker, Select, Tradition (Heisshopfung)SPEZIELL Lange und kalte Gärung, mit mindestens 7 Wochen Reifung

TOGGENBURG HEILAUF Spezialbier

ALK. 4.9 Vol.%

SICHT naturtrüb

STAMMWÜRZE 12.5

FARBE helles Strohlblond

GÄRUNG untergärig

NASE Malziges Getreide, Melasse

MUND Malzig frisch im Antrunk, süffig leicht im Abgang

MALZMISCHUNG Pilsner, Cara Hell

HOPFENWAHL Herkules, Perle, GSH Aroma (keine Kalthopfung)



TOGGENBURG GOLD Golden Ale

ALK. 4 Vol.%

SICHT naturtrüb

STAMMWÜRZE 10.6

FARBE goldig

GÄRUNG obergärig

NASE Fruchtig, Aromatisch

MUND Erfrischend leicht, süß-fruchtige Hopfenaromen

MALZMISCHUNG Pilsner, Cara Hell, Cara Amber

HOPFENWAHL Tango (keine Kalthopfung)



BRAUEREI ST. JOHANN AG

Neu St. Johann

GRÜNDUNGSJAHR **2012**HEKTOLITER PRO JAHR **480**MITARBEITER **2**WEBSEITE **brauereistjohann.ch****TOGGENBURG ZWINGLI** Old Style AleALK. 5.0 Vol.%GÄRUNG obergärigFARBE sattes RotbraunSTAMMWÜRZE 13.5SICHT naturtrübNASE Süsslich, Malzig, feine Lakritz- und WaldhonignotenMUND Vollmundig, Malzig, Liebevoll, Angenehm trocken im AbgangMALZMISCHUNG Pilsner, Cara Hell, Cara Amber, Spezial X, Weizenmalz, Dinkelmalz, EmmerHOPFENWAHL Mittelfrüh, CascadeSPEZIELL vier verschiedene Getreidesorten und Candiszucker

VERPFLEGUNG



HAG-BEIZLI

Wenige hundert Meter nach dem Start säumt das Hag-Beizli den Weg. Das Hag-Beizli hat ein breites Angebot an Grilladen – und musikalische Unterhaltung.



BERGRESTAURANT GAMPLÜT

Die Route endet beim Bergrestaurant Gamplüt. Das Bergrestaurant Gamplüt bietet reichhaltige Verpflegung in gemütlichem Ambiente.





HAG- BEIZLI

WILDHAUS



TOGGENBURGER BIERGILDE

Die Toggenburger Biergilde fördert die Bierkultur und das Bierverständnis im Toggenburg. Unser Verein wurde im Mai 2017 gegründet und zählt mittlerweile über 150 Mitglieder. Die Toggenburger Biergilde trifft sich monatlich in der Brauerei St. Johann zum Gildetreffen, unternimmt Exkursionen und organisiert ausgewählte Anlässe wie den Toggenburger Bierwandertag.

Werde jetzt auch Mitglied der Toggenburger Biergilde: www.biergilde.ch

OK



Christof Gasser
Kulinarik



Tobias Kobelt
Bier



Adrian Brügger
Finanzen



Ivan Louis
Kommunikation



Urban Schweizer
Unterhaltung



Organisator:

Verein Toggenburger Biergilde, Waisenhausstrasse 5, CH-9631 Ulisbach SG
info@biergilde.ch, www.biergilde.ch

Haftung:

Die Teilnehmer nehmen auf eigenes Risiko und auf eigene Verantwortung und Gefahr teil. Der Organisator und seine Partner übernehmen keine Haftung für Risiken des Teilnehmers aller Art, insbesondere gesundheitlicher Natur. Die Versicherung ist Sache des Teilnehmers. Die Teilnehmer verzichten auf die Benutzung von jeglichen Fahrzeugen auf der Strecke des Bierwandertags.

UNSERE PARTNER

RAIFFEISEN

Raiffeisenbank Obertoggenburg



WILDHAUS



TOGGENBURG
SHOP.CH



**Mini.
Bierladen**



Gondelbahn & Bergrestaurant
Tel. 071 899 21 72

Gampflüt

...für alle Lüt...!

www.panoramacentrum.ch gampfluet.com.ch



Wir haben etwas gegen Ihren Durst!

Alpiger Getränke AG

**HAG -
BEIZLI**
WILDHAUS

toggenburg 24

LOKAL · ONLINE · GRATIS

**EINFACH TOLLER
GARAGE KOLLER**
ALT ST. JOHANN



**TOGGENBURGER
BIERWANDERTAG**

**SAMSTAG, 19. SEPTEMBER 2026
AB TALSTATION WILDHAUS SG**

DIESEN HERBST:

**INFOS UND TICKETS UNTER
WWW.BIERWANDERTAG.CH**