

restaurant schloss sargans

Apéro- & Menü-Vorschläge 2018

Per Januar 2018 ersetzen sich **alle** bisherigen Preise. Diese verstehen sich **inkl. MwSt.** und sind in **Schweizer Franken.**

Wir akzeptieren Bar-Zahlung, Rechnung, ec-direct, VISA und Postcard

Aperitivvorschläge

69 Schinkengipfeli		CHF 02.00
70 Käsegipfeli		CHF 02.00
71 Gemüsestengel roh mit div. Dip/ pro Portion		CHF 12.00
72 „Salzigs“ (Chips, Nüssli,.....) pro Pers.		CHF 02.50
73 Belegte Brötli pro rundes Brötli		CHF 03.20
74 pro eckiges Brötli		CHF 04.20
Brötli belegt mit:		
Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli, Eier, Thon, Spargeln, Käse,		
76 Bündnerplatte gemischt mit Käse auf Holzbrett	pro Pers.	CHF 22.00
79 Aperitifbüffet garniert	pro Pers.	CHF 21.50
Getränke:		
80 Schlosstrunk	pro Glas	CHF 10.00
Limettencocktail m. Mandarinschaum	pro Glas	CHF 10.00
Champagnercocktail mit Granatapfel	pro Glas	CHF 10.00
Ananas - Cocos Cocktail	pro Glas	CHF 08.00
81 Orangensaft frisch	pro Liter	CHF 21.00
82 Orangensaft gemischt	pro Liter	CHF 14.00
83 Mineralwasser	pro Liter	CHF 09.50
139 Bier vom Fass	pro Liter	CHF 12.90
140 Bowle mit Alkohol	pro Liter	CHF 22.00
141 Bowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF 16.00

Apéro Canapés

Chicken- und Prawn Wan Tan	CHF 03.70
Reisbällchen mit regionalem Ziegenkäse gefüllt	CHF 04.00
Mini Bündnerfleisch Capuns	CHF 04.00
Früchtecurry-Chutney auf Jakobsmuscheln	CHF 04.50
Thaisalat mit Roastbeef	CHF 03.70
Felchenfilet im Knuspermantel	CHF 03.70
Mini Frühlingsrollen	CHF 03.70
Crevetten mit Avocado- und Lachstatar	CHF 04.20
Canapés verschieden belegt	CHF 04.20
Roastbeefröllchen garniert mit Gemüse	CHF 04.20
Ribel-Chüechli	CHF 03.20
Spinatbällchen mit Jakobsmuschel	CHF 04.50
Salsiztatar im Mangold	CHF 03.20
Avocadomousse mit Shrimps und Kresse	CHF 04.20
Vitello Tonnato Röllchen	CHF 03.70
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 04.00
Gemüsecrudites mit Soja Wasabi	CHF 03.50
Spinat mit Vanille	CHF 03.20
Rüebli makronen	CHF 03.20
Polenta-Kräuterravioli	CHF 03.20
Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln	CHF 03.20
Rötelibirnen mit Zimtcrème	CHF 04.00
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren	CHF 03.70
Crème brûlée	CHF 04.00
Schokoladen-Küchlein	CHF 04.00

Die Preise verstehen sich pro Stück.

Büffetvorschläge ab 10 Personen

Büffetvorschlag 1

Beef Tatar mit Schwarzwurzeln
Lachs „Exotic“ mit Mango und Papaya
Frühlingsrollen und Gemüse mit süss-saurem Dip
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl
Sellerie-Crème mit Bresaola

Filet vom Jungschwein mit Kartoffelpüree
Knuspriger Zander mit Paprikakraut
Waldpilzravioli mit brauner Butter und Parmesan

Orangen-Panna Cotta
Beerenragout mit Marzipansauce
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis
Käseauswahl (3Sorten) **Pro Person CHF 78.50**

Büffetvorschlag 2

Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings
Mariniertes Bündnerfleisch
Salsiztatar mit Mangold
Lachs mit Wurzelgemüse und Meerrettich
Bündner Gerstensuppe

Capuns nach Art des Hauses mit Parmesan
Gebratener Wolfsbarsch
Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Brauner Sauce
Reis und Ruccolapüree

Maluns mit Apfelkompott
Mascarpone mit Erdbeeren
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 76.00**

Büffetvorschläge ab 10 Personen

Büffetvorschlag 3

Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen
Thunfisch und Wildlachs mit verschiedenen Saucen
Kaninchen-Walnutstatar mit Frischkäse und Eisbergherzen
Verschiedene Blattsalat und Rohkost mit diversen Dressings
Pilzessenz mit Ravioli

Filet vom Rind mit Portweinschalotten und Kartoffelgratin
Saibling mit Radicchio und Orangen
Tagliatelle begleitet von Safran und Spinat

Schokoladenbrunnen mit Früchten
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis
Käseauswahl (3 Sorten) **Pro Person CHF 82.00**

Büffetvorschlag 4 „De Luxe“

Rosa Hirschrücken mit Aprikosenkonfitüre und Sellerie
Jakobsmuscheln mit Erbsencrème und Brüsseler Spitzen
Hummersalat serviert mit Mango und Senfmayonnaise
Kalbscarpaccio mit Tomaten und Kapern
Gepökelte Wachteln begleitet von Portwein und Feigen
Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit diversen Dressings

Rinderfilet und gegrillte Black Tiger Garnelen auf Pack Thai
Trüffelpüree
Gebratener Wolfsbarsch mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

Dreierlei Sorbets nach Wahl
Mascarpone serviert mit Erdbeeren
Weisses Schokoladen-Mandelmousse mit Waldbeeren
Käseauswahl (3 Sorten) **pro Person CHF 105.00**

Vorspeisen

Melonen mit Papadewsalat & Rohschinken	CHF 19.50
Nüsslisalat serviert mit Lachs und Jakobsmuscheln an Balsamicodressing	CHF 24.50
Rindstatar auf Avocado-Mango-Salat	CHF 25.00
Crevetten und Lachs auf Gurkencarpaccio	CHF 24.00
Rindscarpaccio garniert	CHF 25.50
Crevettencocktail mit Toast serviert	CHF 22.00
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 19.00
Jakobsmuschel auf Erbsencreme serviert mit Brüsseler Spitzen	CHF 20.00
Zanderfilet auf Avocado-Mango-Fettucini garniert mit Black Tiger	CHF 27.00
Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen	CHF 21.00

Suppen

- Suppe nach Wahl, im Menü inbegriffen:

- Kraftbrühe mit	Sherry
	Flädli
	Gemüsejulienne
	Eierstich
	Griessnockerl
- Klare Spargelsuppe mit Eierstich	
- Karottencreme	- Riesling x Sylvaner-Creme
- Broccolicreme	- Zwiebelcreme
- Tomatencreme	- Lauchcreme
- Gemüsecreme	- Weinschaumcreme
- Champignoncreme	
- Mango-Papaya-Chili-Creme	Zuschlag CHF 01.00
- Ananas-Lauch-Creme	Zuschlag CHF 01.00

Wünschen Sie die Crème-Suppe im Baslerbrot erheben wir einen Zuschlag von CHF 01.50

Menüauswahl ab 10 Personen

Menü 14

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Schnitzel vom Kalb überbacken	
Butternudeln	
Drei Gemüse nach Wahl	CHF 43.00

Menü 15

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Braten glaciert mit Senf- oder Rotweinsauce	
Croquetten	
Drei Gemüse nach Wahl	

Schwein	CHF 36.00
Truthahn	CHF 40.00
Kalb	CHF 45.00

Menü 16

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Gefülltes Schnitzel nach Schloss-Art mit Rauchspecksauce	
Butterspätzli hausgemacht	
Drei Gemüse nach Wahl	

Schwein	CHF 41.00
Truthahn	CHF 42.00
Kalb	CHF 46.00

Menü 17

Suppe nach Wahl	
Gemischter Salat	
Kalbs- und Schweinsbraten an Rotweinsauce	
Kartoffelgratin	
Drei Gemüse nach Wahl	CHF 42.00

->> Bei Menüänderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Menü 18

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Piccata Milanese mit Tomatensauce
Spaghetti **ODER** Risotto
Drei Gemüse nach Wahl

Schwein CHF 33.00
Truthahn CHF 35.00
Kalb CHF 40.00

Menü 19

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Cordon bleu
Kartoffelgratin
Drei Gemüse nach Wahl

Schwein CHF 42.00
Kalb CHF 47.00

Menü 20

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Kalbsrückensteak serviert mit Pilzsauce
Croquetten
Drei Gemüse nach Wahl

CHF 66.00

Menü 21

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Filet vom Rind „Gräfin Agnes“ an Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln
Drei Gemüse nach Wahl

CHF 65.00

->> Bei Menüänderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Menü 22

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Schnitzel mit feiner Rahmsauce mit Champignon
Butternudeln
Drei Gemüse nach Wahl

Schwein CHF 34.00
Truthahn CHF 35.00
Kalb CHF 43.00

Menü 23

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Trois Filets du Patron:
Schweinsfilet an Currysauce mit Reis und Gemüse

**

Kalbsfilet an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse

**

Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Pommes Williams und Gemüse
CHF 75.00

Menü 24

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Schweinsfilet am Spiess
Kartoffelgratin
Drei Gemüse nach Wahl

CHF 56.00

Menü 25

Suppe nach Wahl
Gemischter Salat
Kalbs- und Schweinsfilet an Mango-Chili-Sauce
Hausgemachtes Lauch-Kartoffelgratin
Drei Gemüse nach Wahl

CHF 64.00

->> Bei Menüänderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Menü 26

Suppe nach Wahl
 Gemischter Salat
 Gemischter Fischteller garniert
 Kräuterkartoffeln
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 46.00**

Menü 27

Suppe nach Wahl
 Gemischter Salat
 Duett vom Lamm an Marsalasauce
 Polenta
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 48.00**

Menü 28

Suppe nach Wahl
 Gemischter Salat
 Gemüsespiess serviert mit vegetarischen Knusperli
 Kartoffelgratin **CHF 43.00**

Menü 29

Suppe nach Wahl
 Gemischter Salat
 Rauchlachs serviert mit Randen
 Reis
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 42.00**

Menü 54

Suppe nach Wahl
 Gemischter Salat
 Gemüse-Piccata Milanese
 Spaghetti
 Drei Gemüse nach Wahl **CHF 37.00**

->> Bei Menüänderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ritterschmaus**Nr. 13**

Kleine Weinegustation mit
 2 einheimischen Weinen
 **

Rundgang durch die Räumlichkeiten des Schloss-
 Restaurants mit geschichtlichen Informationen
 **

Äussere und innere Reinigung

Menü

Rittersuppe im Baslerbrot

Salatbuffet garniert

Ritterspiess serviert mit einer feinen Sauc
 Polenta und Kartoffelgratin
 Gemüse

Dessert „Princesse“

**

Geistergeschichte ab CD

CHF 67.00 pro Person

**Dieses Menü bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.
 Bei weniger als 10 Personen wird die Kurz-Information
 extra verrechnet! Ab ca. 30 Personen empfehlen wir
 eine 2 Führeri/n.**

Büffet nach Grossmutter's Art

Nr. 30.1

Rittersuppe im Baslerbrot

Salatbüffet garniert

Hauptgangbüffet

Älplermagronen, Käsehörnli mit Apfelmus, Capuns,
Gschwellti mit Käse, Rheintaler Ribel, Maluns
Fleischeintopf mit Gemüse, Bohnen mit Speck, Rippli,
Gnagi, Haxen, Polenta mit Kaninchen

Dessertbüffet

Apfelhüechli mit Vanillesauce, Gebrannte Crème,
Caramelköppli, Birnenbrot, Käse, diverse Glace

CHF 65.00 pro Person

Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!

Rittermenü

Nr. 32

Rittersuppe im Baslerbrot

Salatbüffet garniert

Hauptgangbüffet

Gefüllte Ente, Pouletschenkel, Gebratene Poulets,
Kaninchen, Grillwürste, Spiessli, Lammgigot
Polenta, Kartoffelgratin,
Maiskolben, verschiedene Gemüse

Dessertbüffet

Früchtekorb, verschiedene Kuchen, Caramelköppli,
Apfelhüechli mit Vanillesauce

CHF 68.50 pro Person

Dieses Menü ist ab 20 Personen erhältlich!

Menü aus dem Mittelalter

Nr. 33

Schlosstrunk „Graf Hartmann II.“

Kraftbrühe mit Blätterteighaube

ODER

Pouletschenkel mit Kartoffeln

Schloss-Salat rustikal

Lammracks an Marsalasauce

Polenta

Gemüse

Apfelküchlein „Gräfin Adelheid“

Serviert mit Vanillesauce

ODER

Alpkäse

CHF 78.00 pro Person

Auswahl aus unseren Gourmet-Menü's

Nr. 32.1

Gebratene Felchenfilet auf Randengemüse

Lauchcrèmesuppe

Wildcarpaccio begleitet von buntem Blattsalat

Kalbsrückenbraten „Graf Hartmann I.“

ODER

Hirschfilet nach Art des Hauses

Bratkartoffeln

Gemüse

ODER

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,

schwarzem Trüffel und Safransauce

Schokoladen-Crème brulée garniert mit Früchten

CHF 82.00 pro Person

Nr. 32.2

Weinschaumsuppe mit Gemüsewürfel

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen serviert

Filetstreifen vom Rind begleitet

von einer Senfrahmsauce

Butterspätzli und Gemüse

Pinienbeeren-Tarte mit Honigfeigen

serviert mit Physalissorbet

CHF 78.00 pro Person
Vegetarische Gourmet-Menü' s

Nr. 31

Spaghetti mit Olivenöl und Basilikum

Kraftbrühe Gemüsejulienne und
Blätterteilstangen im Einmachglas

Linsensalat garniert

Pilzragout an Rahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

ODER

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse,
schwarzem Trüffel und Safransauce

Dessert „Maison“

CHF 65.00 pro Person

Nr. 34

Gemüseterrine mit Sauce Vinaigrette
mit weissem Balsamico-Essig und Olivenöl

Gelbe Karottencrèmesuppe im Baslerbrot
mit Curry und Gin verfeinert

Salat „green and white“ mit Kalamansi-Dressing

ODER

Ratatouille in der Muschelschale serviert

Schwarzwurzeln mit Randen an einer Trüffelsauce
Cous-Cous mit Apfel

Dessertvariation

CHF 78.00 pro Person

Gourmet-Menü

Nr. 35

Kaninchenrückenfilet und gebratene Entenleber mit
verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette

Zwiebelcrèmesuppe mit Champagner

Fischteller serviert mit Crevetten und Toast

ODER

Lammrücken gebraten

Kartoffelpüree

Gemüse garnitur

Dessert „Maison“

CHF 76.50 pro Person

Nr. 36

Fisch carpaccio mit Limonen

Weinschaumsuppe im Baslerbrot

Gänselebervariation auf Blattsalat

ODER

Zander auf Curry-Fettuccini

Perlhuhnbrust **ODER** Rehentrecôte
serviert mit Orangensauce

Risotto

Gemüse garnitur

Dessertvariation

CHF 97.50 pro Person

Tagesteller ohne Nachservice

Menü 37 *

Schweinsvoressen
Kartoffelstock
Gemüse
CHF 26.00

Menü 40 *

Rindsbraten glaciert
Kartoffelstock
Gemüse
CHF 35.00

Menü 43 *

Rindsgulasch
Butterspätzli
Gemüse
CHF 30.00

Menü 46

Kalbsgeschnetzeltes
Rösti
Gemüse
CHF 37.00

Menü 48

Rindsfilet Pfeffersauce
Rösticroquetten
Gemüse
CHF 50.00

Menü 56

Gemischter Teller vegetarisch
CHF 30.00

Menü 39 *

Schweinsbraten glaciert
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 30.00

Menü 41

Currygeschnetzeltes
vom Schwein
Reis und Früchtegarnitur
CHF 27.00

Menü 45

Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“ mit Wildreis
Gemüse
CHF 33.00

Menü 47*

Kalbshaxen „Maison“
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 34.00

Menü 53*

Rindsgehacktes
Hörnli
Apfelmus
CHF 28.00

Die mit * gekennzeichneten Menüs sind erst ab 10 Personen erhältlich!

Bei Nachservice erheben wir einen Zuschlag von CHF 4.00 pro Person.

Suppe, Salat und Dessert kann dazu bestellt werden.
Dadurch entsteht ein Aufpreis:

Tagessuppe	CHF 6.00
Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Kleiner Dessert	CHF 8.50
Hausdessert	CHF 15.00

Gerne bieten wir Ihnen auch Älplermagronen mit Apfelmus oder Käsespätzli mit Zwiebeln an

à discretion pro Person CHF 22.00

Dessertvorschläge

Schokoladen-Souffle mit Saisonfrüchten und einen Passionsfrucht-Sorbet		CHF	13.00
Apfel- oder Zitronensorbet mit Calvados oder Wodka		CHF	12.00
Glace mit heissen Beeren (nach Saison)		CHF	11.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce		CHF	12.50
Dessertbuffet klein	pro Pers.	CHF	16.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF	8.50
Dessertbuffet gross	pro Pers.	CHF	22.50
mit Hochzeitstorte	Zuschlag	CHF	8.50
Schlossdessert „Maison“		CHF	15.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace		CHF	10.50
Waffeln mit Ahornsirup, serviert mit Früchten und hausgemachter Glace		CHF	14.00
Grand Marnier Panna cotta mit lauwarmem Schokoladenküchlein		CHF	13.50
Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli			
10 Stk.	ab 10 Personen	CHF	15.00

Weitere Desserts auf Anfrage

Frühstücken auf Schloss Sargans

Mini		1 Kaffee
CHF 9.50		1 Gipfeli
		1 Konfitüre
		20g Butter
Midi		1 Kaffee
CHF 17.00		1 Brötli
		1 Stück Brot
		1 Konfitüre
		20g Butter
		1 Portion Käse
		1dl Orangensaft
Maxi		1 Kaffee
CHF 19.00		2 Gipfel
		1 Stück Brot
		2 Konfitüren
		40g Butter
		1 Portion Käse
		1dl Orangensaft
		1 kleines Birchermüesli
Extras		
Butter	CHF	1.20
Konfitüre	CHF	1.40
Käse	CHF	2.50
Kleines Birchermüesli	CHF	4.50
3min Ei	CHF	2.00
1 frische Frucht	CHF	1.70
1 Brötli mit Brüggeli	CHF	3.00

Frühstücksbuffet sind zwischen CHF 19.00 und 26.00 pro Person erhältlich.

Auswahl aus unserer Weinkarte

5dl Weine

Ostschweizer Rotweine

Sarganser Bergwerker Pinot noir Tradition	5dl	CHF 29.50
Sarganser Bergwerker Pinot noir Selection	5dl	CHF 36.00
Fläscher Pinot noir „Porta Rätia“ Davaz Fläsch	5dl	CHF 35.00

Diverse Rotweine

Vino Nobile di Montepulciano	5dl	CHF 30.00
Amarone della Valpolicella	5dl	CHF 38.00
Barolo Piemont DOCG	5dl	CHF 34.00
Shiraz Cabernet, Australien	5dl	CHF 27.00
Gavanzita Rjoia Maetierra Dominvm	5dl	CHF 34.00

Federweisse Weine

Sarganser Federweiss, Bergwerker	5dl	CHF 29.50
----------------------------------	-----	-----------

Ostschweizer Weissweine

Sarganser Bergwerker Pinot gris	5dl	CHF 32.00
Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	5dl	CHF 34.30

Diverse Weissweine

Aigle, Chablais	5dl	CHF 27.50
Fechy	5dl	CHF 27.00
Epresses	5dl	CHF 29.50
Chardonnay Alto Adige DOC	5dl	CHF 25.00

7,5dl Weine

Ostschweizer Rotweine

Sarganser Bergwerker Pinot noir	7,5dl	CHF 44.50
Sarganser Bergwerker Pinot noir Selection	7,5dl	CHF 54.00
Sarganser Bergwerker Barrique	7,5dl	CHF 63.20
Fläscher Pinot noir, Davaz Fläsch	7,5dl	CHF 61.50
Fläscher Pinot noir Barrique "URIS", Davaz	7,5dl	CHF 95.00
Fläscher Pinot noir Barrique "URIS", Davaz	1,5lt	CHF 186.00

Rote und Rosé Westschweizer

Epresses rouge « La Republique » AOC	7,5dl	CHF 52.00
--------------------------------------	-------	-----------

Italienische und spanische Rotweine

Chianti Classico Annata DOCG	7,5dl	CHF 58.00
Amarone della Valpolicella LAMBERTI	7,5dl	CHF 78.00
Rocca Rubia Riserva DOC	7,5dl	CHF 59.00
Barolo "Roberto Sarotto" M.O.	7,5dl	CHF 72.60
LA BRANCAIA TRE, IGT	7,5dl	CHF 67.40
Dehesa Gago Tinto Cosecha	7,5dl	CHF 59.00

Französische Rotweine

Château Neuf du Pape	7,5dl	CHF 70.50
Fleurie A.C.	7,5dl	CHF 52.80
Moulin a vent A.C.	7,5dl	CHF 62.50
Lussac, St. Emilion A.C. "La Taste"	7,5dl	CHF 69.50

Australischer Rotwein

Koonunga Hill Shiraz Cabernet Penfolds	7,5dl	CHF 52.00
--	-------	-----------

Rotwein vom Fass pro Liter CHF 40.00

Weisswein vom Fass pro Liter CHF 40.00

Weisse und Federweisse Ostschweizer

Sarganser Bergwerker Federweiss	7,5dl	CHF 44.50
Sarganser Bergwerker Pinot Gris	7,5dl	CHF 52.00
Sarganser Bergwerker Sauvignon blanc	7,5dl	CHF 53.00
Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	7,5dl	CHF 55.50
Ciprian Chardonnay, Zizers	7,5dl	CHF 78.00

Westschweizer Flaschenweine weiss

Fechy „la Villadiere“ AOC	7,5dl	CHF 46.60
St. Saphorin « La Rionde » AOC	7,5dl	CHF 52.00

Deutsche Flaschenweine weiss

Dr. Loosen, Riesling Spätlese		
Bernkasteler Kurfürstenlay Mosel / Saar	7,5dl	CHF 65.00

Australischer Weisswein

Peter Lehmann Chardonnay Wildcard	7,5dl	CHF 60.00
-----------------------------------	-------	-----------

Für weitere Weine verlangen Sie unsere Weinkarte

**Rechtschreibfehler & Preisänderungen
vorbehalten**