



MENU VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Toni Burch mit Team
Tel. 041 675 21 41/ www.kaltbad.ch**

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



Menuvorschläge

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass in unserem Bergrestaurant Schwendi-Kaltbad feiern. Gern gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein, und stehen Ihnen mit unseren fachkundigen Empfehlungen zur Seite.

Für eine möglichst genaue Planung und Organisation Ihres Festanlasses möchten wir Sie auf folgende Hinweise aufmerksam machen:

Menubesprechung	Wir bitten um eine telefonische Terminvereinbarung um mit Ihnen alle Einzelheiten persönlich zu besprechen. Tel. 041 675 21 41
Teilnehmerzahl	Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen , wobei Sie sich bitte auf ein Menu festlegen. Wenn Sie weniger Personen sein sollten, können Sie gerne etwas Feines aus der aktuellen à la carte Karte wählen.
Getränke	In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Wir beraten Sie gerne
Dekoration	Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche betreffend Blumen und Dekoration. Kerzen und eine einfache Deko werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt.
Verlängerung	Ab 01.00 Uhr stellen wir Ihnen Fr. 75.00 pro angebrochene Stunde für die Verlängerung in Rechnung.
Rauchen	Für Ihren Komfort, unser Lokal ist rauchfrei.
Lokalitäten	Alter Teil bis maximal 50 Personen Neubau ganz ab 65 bis 80 Personen Neubau unterteilt ab 30 bis 40 Personen

Unsere Hit's

Menu Schwendi-Kaltbad

Vorspeisenteller mit Blattsalatbouquet
Mini Käseschnitte und Trockenfleisch

Mixed Grill Teller vom Holzfeuer
mit Schweinssteak, Rinds-Entrecôte, Poulet
Lammrückenfilet und Bratwurst
dazu Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln
Div. Saucen und Kräuterbutter
(Nachservice von allem)

Obwaldner Dessertteller
mit Apfelfrösti und Vanilleglace, Lebkuchen mit Rahm und
Gebrannter Crème

Preis pro Person Fr. 58.00
(ab 10 Personen)

Menu Schlierental

Äpelrmagronen mit Apfelmus oder gemischter Salat

Glaubenbergsteak (Schweinssteak) vom Holzfeuergrill mit Bratkäse
Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln
(Nachservice von allem)

Gebrannte Crème

Preis pro Person Fr. 38.00
(ab 10 Personen)

Amarone-Menu

Saisonales 4-Gang-Menu mit 4 Spitzen-Amarone's

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Fr. 120.00 (Wein und Menu)

Trio vom Holzfeuergrill

Gemischter Salat

Trio vom Holzfeuergrill mit marinierter Pouletbrust
Rinds-Entrecôte und Schweinssteak
dazu Gemüse garnitur und Pommes Frites
verschiedene Saucen und Kräuterbutter
(Nachservice von allem)

Meringue mit Glace und Rahm

Preis pro Person Fr. 45.00

Immer Beliebtes ab 10 Personen...

Menu 1

Suppe nach Wahl

Schweinskotelette vom Holzfeuergrill mit Äplermagronen
und Apfelmus
(Nachservice von allem)

Caramelköpfler mit Rahm

Preis pro Person Fr. 36.00

Menu 2

Nüsslisalat mit Brotcrôutons, Ei und Speckstreifen

Schweins-Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur
und Pommes Frites
(Nachservice von allem)

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Schokoladencrème mit Birne

Preis pro Person Fr. 42.00

Menu 3

Grüner Blattsalat

Schweins-Carrébraten mit Rahmsauce
Gemüse garnitur und Nüdeli
(Nachservice von allem)

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Preis pro Person Fr. 41.00

(Braten von der Schweinsschulter oder Hals Fr. 36.50)

Menu 4

Bratkäse auf geröstetem Brot

Roastbeef vom Holzfeuergrill mit
Sauce Bearnaise
Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln
(Nachservice von alle)

Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglace

Preis pro Person Fr. 54.00

Menu 5

Fitnesssteller mit gebratener, mariniertes Pouletbrust
und Kräuterbutter

Apfelrösti mit Vanilleglace

Preis pro Person Fr. 33.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Menu 6

Suppe nach Wahl

Fleischvögel mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur
(Nachservice von allem)

Gemischte Glace mit Rahm

Preis pro Person Fr. 35.00

Menu 7

Suppe nach Wahl

Rindsfilet vom Holzfeuergrill mit Balsamico-Jus
Gemüse garnitur und Ofenpolenta
(Nachservice von allem)

Dessertteller (5 Desserts)

Preis pro Person Fr. 68.00

Menu 8

Gemischter Salat

Äplermagronen mit Apfelmus
(mit Nachservice)

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Obwaldner Lebkuchen mit Rahm

Preis pro Person Fr. 30.00

Apéro

Knoblibrot vom Holzfeuergrill geschnitten pro Stück	Fr. 7.80
Älplerplatte (kalte Platte mit Trockenfleisch und Käse)	pro Person Fr. 9.50
Mini-Bratkäse auf geröstetem Brot pro Person	Fr. 6.50
Nüssli und Chips	Preis nach Aufwand
Gemüsedips mit diversen Saucen pro Person	Fr. 6.50
Käseküchlein pro Stück	Fr. 2.50
Schinkengipfeli pro Stück	Fr. 2.50
Diverse Canapés pro Stück	Fr. 6.50
Sbrinzmöckli mit Brot pro Person	Fr. 6.50
Käseplatte (6 Sorten) pro Person	Fr. 12.50

Gern offerieren wir Ihnen ein reichhaltiges Apéro-Bufferet nach Ihren individuellen Wünschen

Getränke

Mineral Liter	Fr. 8.80
Orangensaft Liter	Fr. 9.00
Prosecco 7.5dl	Fr. 38.00
Früchtebowle pro Liter	Fr. 38.00
Früchtebowle ohne Alkohol pro Liter	Fr. 24.00

Weine gemäss Weinkarte
Übrige Getränke gemäss Getränkekarte

Im Winter

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Glühwein vom Feuer im Wald pro Person Fr. 5.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Bouillon mit Käsecroutons	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 6.50
Bouillon mit Eierstich	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe	Fr. 8.50
Randencrèmesuppe	Fr. 8.50
Curryschaumsüppchen mit Bananen	Fr. 8.50
Steinpilzcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe (saisonal)	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50
Melonensuppe mit Portwein (kalt)	Fr. 8.50
Cazpacho (kalt)	Fr. 9.50
Proseccorahmsuppe mit Kresse	Fr. 8.50
Kartoffelrahmsüppchen mit Rohschinken	Fr. 8.50
Bergheusuppe	Fr. 9.50
Wintertraumsüppi	Fr. 9.50

Salate

Grüner Salat Fr. 6.50

Gemischter Salat	Fr. 7.50
Nüsslisalat mit Brotroutons,Ei und Speckstreifen	Fr. 10.50
Frühlingsalat mit Spargeln und gebratenen Pouletstreifen mit Balsamicodressing	Fr. 12.50
Bunter Sommersalat mit Sbrinzflocken, Rohschinken und Melonenschnitz, dazu Tannenschösslihonig dressing	Fr. 12.50
Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken, gebratenen Pilzen und Trauben	Fr. 12.50
Wintersalat mit Orangenfilets, Baumnüssen und Hauspastete, dazu Himbeerdressing	Fr. 14.50
Kalte Vorspeisen	
Melone mit Rohschinken	Fr. 12.50
Duo vom Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 14.50
Lachspraline mit einem Sträusschen Salat und Honigsenf sauce	Fr. 14.50
Äplerteller (Trockenfleischsteller mit Käse)	Fr. 9.50
Kürbis-Crème Brulée mit lauwarmen Steinpilzsalat	Fr. 12.50
Rindscarpaccio mit Rucolasalat und Trüffelöl	Fr. 14.50
Warme Vorspeisen	
Formaggini con sassi caldi (Frischkäse auf dem heissen Stein) mit Rosmarin und Rosa Pfeffer	Fr. 9.50
Bratkäse auf geröstetem Brot	Fr. 8.50
Äplermagronen	Fr. 8.50
Pilz-Toast	Fr. 8.50
Pilzrisotto	Fr. 8.50
Felchenfilet mit Kräuterrahmsauce und Trockenreis	Fr. 14.50
Felchen-Saltimbocca mit Safranrisotto und Tomatenwürfel	Fr. 14.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Hauptgänge (Preise inkl. Nachservice von allem)

Äplermagronen mit Apfelmus	Fr. 16.50
Käsefondue	Fr. 25.00
Glaubenbergsteak (Schweinsteak vom Holzfeuergrill mit Bratkäse) mit Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 22.00
Schweinskotelett mit Kräuterbutter vom Holzfeuergrill und Äplermagronen	Fr. 22.00
Rossbodensteak (Pferde-Entrecôte rosé grilliert) mit Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 24.00
Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 22.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 18.00
Schinken im Brotteig, Madeirasauce, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 22.00
Schweins-Rahmschnitzel mit Pilzen, Gemüse garnitur und Nüdeli	Fr. 24.00
Schweinscarrébraten vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 24.00
Schweinsschulterbraten vom Grill mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 19.50
Lammgigot vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	Fr. 24.00
Lammrückenfilets vom Holzfeuergrill Sauce Provencales Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	Fr. 28.00
Roastbeef vom Holzfeuergrill mit Sauce Bearnaise Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 38.00
Kalbssteak vom Holzfeuergrill mit Pilzrahmsauce, Gemüse garnitur und Nüdeli	Fr. 45.00
Schweins-Cordon-Bleu Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 25.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Fleischvögel vom Rind (2 Stück) Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 22.00
Gefüllte Kalbsbrust Gemüse garnitur und gebackene Kartoffelwürfel	Fr. 24.00
Kalbshaxen mit Gemüsewürfeli und Weissweinsrisotto	Fr. 24.00
Schweinssteak vom Holzfeuergrill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 24.00
Schweinshalssteak vom Holzfeuergrill, gedämpfte Tomate und Pommes Frites	Fr. 19.50
Spiessli vom Holzfeuergrill Gemüse garnitur und Hüttlikartoffeln	Fr. 26.00
Kalbsfilet mit Pilzsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise serviert in 2 Gängen mit Gemüse garnitur, Nudeln, und Hüttlikartoffeln	Fr. 54.00
Mixed Grill serviert in zwei Gängen 1. Gang: Roastbeef, Poulet und Speck 2. Gang: Schweinscarré, Lammrückenfilet und Bratwurst Garniert mit Gemüse und Hüttlikartoffeln Vier Saucen und Kräuterbutter auf Tisch	Fr. 44.00
Kalbsrücken am Stück vom Holzfeuergrill mit Trüffelrahmsauce Gemüsebouquet und Nudeln	Fr. 45.00
Kalbsrücken am Stück und Hirschfilet vom Holzfeuergrill mit Balsamicojus Pilzrisotto und Gemüsebouquet	Fr. 45.00
Rindsfilet vom Holzfeuergrill mit Balsamico-Jus Ofenpolenta und Gemüse garnitur	Fr. 48.00
Rinds-Entrecôte vom Holzfeuergrill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 33.00
Wild (saisonal)	
Wildpfeffer Jägerart	Fr. 32.00
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	Fr. 38.00
Hirschfilet mit Preiselbeerbutter	Fr. 38.00
Wildschweinfilet mit Portweinsauce	Fr. 38.00
Wildererteller (Rehschnitzel, Wildschweinfilet und Hirschfilet)	Fr. 42.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Rehrücken serviert in zwei Gängen

Fr. 49.00

Alle Wildgerichte sind angerichtet mit Rotkraut, Spätzli, Kastanien, Apfel und Birne

Buffets für Gruppen ab 25 Personen

Grillbuffet

Geniessen Sie feine Grilladen vom Holzfeuer (Roastbeef, Schweinscarré, Lammrückenfilets, Poulet, würzige Bratwürste dazu die passenden Saucen, mit Saisongemüse und Kartoffelgratin. Inkl. Salatbuffet und Dessertbuffet Fr. 58.– pro Person.

Wildbuffet (saisonal)

Feine Wildspezialitäten von der Vorspeise bis zum Dessert.

Salate und Kalte Vorspeisen (Wildtrockenfleisch, Terrine und Pastete) / Kürbisrahmsuppe / Feine Grilladen vom Wildschwein Reh und Hirsch / Gemspfeffer / Herbstliche Beilagen (Spätzli Rotkraut Kastanien...) Inkl. Dessertbuffet.

Preis pro Person Fr. 64.00

Metzgete-Buffer

Für Liebhaber. Blut -und Leberwürste, Zunge, Zungenwurst, Saucisson, Speck und Rippli, Wädli usw. Dazu Sauerkraut Bohnen und Salzkartoffeln.

Preis pro Person Fr. 45.00

Fondueplausch ab 2 Personen

Käsefondue pro Pers. Fr. 25.00

Mediterranes Käsefondue mit Pesto und getrockneten Tomaten

pro Pers. Fr. 27.00

Käsefondue mit Steinpilzen

pro Pers. Fr. 27.00

Hüttlifondue im Kessi à discretion

Inkl. Gemischtem Salat

4 Sorten Fleisch, 5 Saucen, Früchte und Beilagen

Hüttlikartoffeln und Pommes Frites

pro Pers. Fr. 36.50

Sorbets

Zitronensorbet mit Prosecco	Fr. 5.50
Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune	Fr. 5.50

Käse

Käsebuffet (6 Sorten) als Dessert mit Früchtebrot	Fr. 14.00
Käseteller als Dessert (6 Sorten) mit Früchtebrot	Fr. 12.00
Käseteller als Hauptgang (6 Sorten) mit Früchtebrot	Fr. 22.00
Trüffelbrie mit Alpenblütenhonig und Früchtebrot (Dessertportion)	Fr. 12.00

Desserts

Gemischte Glace mit Rahm (2 Kugeln)	Fr. 6.50
Meringue mit Rahm	Fr. 6.50
Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 8.50
Obwaldner Lebkuchen mit Rahm	Fr. 6.50
Heisse Heidelbeeren mit Vanillglace	Fr. 7.50
Nussparfait mit Tannenschösslihonig	Fr. 10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfelsalat und Zimtglace	Fr. 12.50
Gläschen-Parade (Dessertbuffet in Gläschen, 5 verschiedene Desserts)	Fr. 14.50
Dessert-Buffer (5 verschiedene Desserts)	Fr. 12.50
Kaiserschmarrn mit Zimtglace und Zwetschgenkompott	Fr. 10.50
Apfelrösti mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace	Fr. 8.50

Birne mit Schokoladencrème	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Gebrannte Crème	Fr. 6.50
Panna Cotta mit Beeren oder Früchten	Fr. 7.50
Katalanische Crème	Fr. 8.50
Vanillecrème mit Früchten	Fr. 7.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse mit Früchten garniert	Fr. 10.00
Ananas mit Kirsch und Vanilleglace	Fr. 9.50
Armer Ritter Deluxe (gebratener Rahmzopf mit Waldbeeren und Vanilleglace)	Fr. 10.50
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten garniert	Fr. 10.50
Marronimousse und Traubensorbet garniert mit herbstlichen Früchten	Fr. 9.50
Zimt und Mascarpone Mousse mit Dörrbirnen und Zwetschgenkompott	Fr. 9.50
Vacherin Glace	Fr. 12.50
Dessertteller (5 verschiedene Desserts)	Fr. 14.50

Falls Sie bis jetzt Ihre Lieblingsgerichte nicht gefunden haben, fragen Sie uns. Wir stellen gern ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen

Getränkekarte

Apéro

Hausapéro, Prosecco mit Holunderblütensirup		1dl/	Fr.	7.50
Prosecco		1dl/	Fr.	7.50
Monatswein weiss		1dl/	Fr.	6.80
Vermouth weiss	15% Vol.	4cl/	Fr.	7.50
Cynar	16.5% Vol.	4cl/	Fr.	7.50
Campari	23% Vol.	4cl/	Fr.	7.50
Campari Orange		4cl/	Fr.	8.60
Appenzeller	29% Vol.	4cl/	Fr.	8.60
Apérol	11% Vol.	4cl/	Fr.	7.50
Apérol Spritz		4cl/	Fr.	8.60

Tafelgetränke und Limonaden

Rivella rot und blau		5dl/	Fr.	5.00
Sinalco Cola/ Sinalco Cola Zero		5dl/	Fr.	5.00
Orangenjus		2dl/	Fr.	4.90
Schweppes Bitter Lémon/ Tonic		2dl/	Fr.	4.60
Panaché Bilz alkoholfrei		2dl/	Fr.	4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure		5dl/	Fr.	5.00
Liter Mineral und div. Aromen			Fr.	8.80
Beckenrieder Orangenmost		5dl/	Fr.	5.60

Offenausschank

Cola, Sinalco, Citro, Eistee, Apfeldrink		2dl/	Fr.	3.60
		3dl/	Fr.	4.20
		5dl/	Fr.	5.00
Eisenhaltiges Quellwasser Schwendi-Kaltbad,				
Quellwasser neutral		2dl/	Fr.	1.00
		3dl/	Fr.	1.50
		5dl/	Fr.	2.50
		Liter Karaffe/	Fr.	5.00

Bier und Apfelwein

Eichhof Lager		5dl/	Fr.	5.90
Eichhof Lager		3dl/	Fr.	4.90
Eichhof alkoholfrei		3dl/	Fr.	4.90
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		5dl/	Fr.	5.90
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb		3dl/	Fr.	4.90

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

Erdinger Weissbier	5dl/ Fr.	5.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei	5dl/ Fr.	5.90
Ramseier Apfelwein klar	49cl/ Fr.	5.90
Ramseier Apfelwein trüb	49cl/ Fr.	5.90
Ramseier Apfelwein alkoholfrei	49cl/ Fr.	5.90

Kaffee/ Tee/ Milch

Kaffee Crème/ Espresso/ Tee	Fr.	4.50
Kaffee Nature	Fr.	4.50
Doppelter Espresso	Fr.	5.40
Goretto Grappa	Fr.	6.90
Cappuccino/ Schale	Fr.	4.70
Latte Macchiato	Fr.	4.80
Kaffee Melange	Fr.	5.40
Kaffee Schnaps Zwetschgen, Träsch oder Kräuter	Fr.	5.00
Kaffee Kirsch oder Williams	Fr.	5.20

Ovomaltine/ Schokolade 2dl/ Fr. 4.40

Spezialkaffees mit Schlagrahm

Hüttlikaffee Hausmischung	Fr.	6.90
Amaretto	Fr.	6.90
Pflümli	Fr.	6.90
Baileys	Fr.	6.90
Grotzli mit Tannenschössli-Schnaps (Zwetschgen)	Fr.	6.90
Kaffee Nussac	Fr.	6.90

Spirituosen

Zum Schluss ein Whisky, Grappa oder Vielle Prune?
Wir führen ein schönes Sortiment an ausgesuchten Spirituosen.

Geschenk-Idee: Gutscheine vom Bergrestaurant Schwendi-Kaltbad bereiten Freude. Herzlichen Dank!

Planen Sie ein Fest? Verlangen Sie unsere Meneuvorschläge, wir beraten Sie gerne.

Weinempfehlung für Gruppen

Weiss

Huiswii, Bianco di Merlot del Ticino, Tamborini

5dl Fr. 24.00

Petite Arvine AOC Valais

7.5dl Fr. 48.00

Traubensorte: Petite Arvine

Komplexes Bouquet mit Noten von Passionsfrucht, Zitrusfrüchten, Aprikosen, Ananas und Melone. Im Gaumen Oelig, komplex exotisch fruchtig, dicht und lebendig. Seine natürliche Säure und seine salzige Note im Abgang machen ihn zu einem der grössten Weissweine der Welt.

Rot

Huiswii Pinot Noir Varen, Soleil de Varone

7dl Fr. 36.00

5dl Fr. 24.00

Weinbauer Hans Bayard aus Varen füllt für uns einen Teil seiner Ernte als Huiswii ab. Würziger bodenständiger Pinot Noir mit bester Empfehlung Bergrestaurant Schwendi – Kaltbad.

Valpolicella Superiore DOC Cecilia Beretta, Ripasso

7.5dl Fr. 44.00

Traubensorten: Corvina 60%, Rondinella 30%, Corvinone Negrara 10%
Dunkles Rubinrot, erinnert an Amarone, schwarze Schokolade, Dörrfrüchte, voll, rund sehr gut strukturiert.

Verruzzo di Monteverro IGT Rosso Toscana , Georg Weber

7.5dl Fr. 53.00

Traubensorten: 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese

Dunkles Rot mit einem Hauch von Lila am Rand. Schöne explosive Noten von frischen Früchten wie Granatapfel und roter Johannisbeere mit einigen Anklängen von Thymian und Lorbeerblatt, die mit einem Hauch von Gewürzen ausgewogen sind. Sehr frische und kräftige Eingangsnoten die sich auf einem strukturiertem Mundgefühl zu Himbeere und roter Johannisbeere entwickeln. Im Abgang Anklänge von Rosenblüten.

Primitivo di Manduria DOC, Agricola Surani, Costarossa

7.5dl Fr. 44.00

Traubensorte: Primitivo (70% in appassimento, Trauben angetrocknet)
Komplexe Nase nach reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und schwarzem Pfeffer; süsser Auftakt im Gaumen; feine Tannine und dezente Säure; langer, frischer Abgang.

Weitere Weine finden Sie auf unserer grossen Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.

-Zapfengeld für mitgebrachte Weine: pro 7.5dl Fr. 30.00, pro 5dl Fr. 20.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.