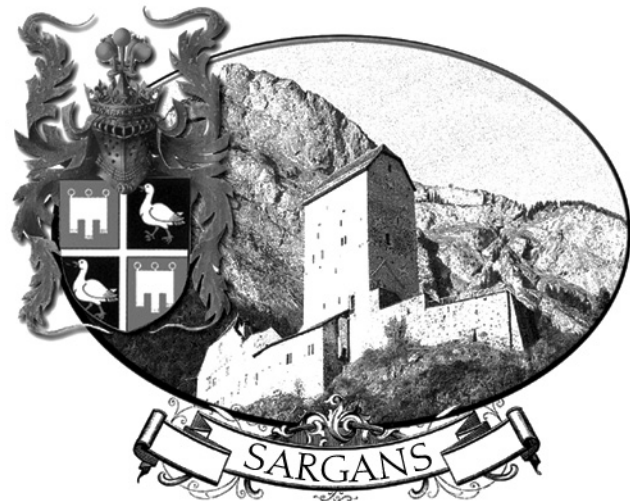


Schloss Sargans



Apéro- & Menue Vorschläge

Per März 2011 ersetzen sich alle bisherigen Preise.
Diese verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% Mwst.

Apérovorschläge

69 Schinkengipfeli	CHF 02.00
70 Käsegipfeli	CHF 02.00
71 Gemüsestengel roh mit div. Dip/p. Portion	CHF 10.00
72 Nüssli, Salzstengeli, Pommes Chips, Salzbrezeli, ... pro Pers.	CHF 02.50
73 Belegte Brötli pro rundes Brötli	CHF 03.00
74 pro eckiges Brötli Brötli belegt mit: Salami, Schinken, Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli, Eier, Thon, Spargeln, Käse,	CHF 04.00
76 Bündnerplatte gemischt mit Käse auf Holzbrett pro Pers.	CHF 22.00
78 Spätzli, Risotto oder Äplermagronen über dem Feuer in der grossen Pfanne für Sie gekocht pro Pers.	CHF 17.00
79 Aperitifbüffet garniert ->> Das Aperitifbüffet können Sie auch mit unseren verschiedenen Angeboten aus der „Pfanne über dem Feuer“ erweitern	pro Pers. CHF 21.50
80 Schlosstrunk pro Glas	CHF 10.00
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 Canapes

Chicken- und Prawn Gycza Wan Tan	CHF 3.50
Reisbällchen mit regionalem Ziegenkäse gefüllt	CHF 3.50
Mini Bündnerfleisch Capuns	CHF 3.50
Früchtecurrychutney auf Jakobsmuscheln	CHF 3.50
Thaisalat mit Roastbeef	CHF 3.50
Felchenfilet im Knuspermantel	CHF 3.50
Mini Frühlingsrolle	CHF 3.50
Crevetten mit Avocado- und Lachstartar	CHF 4.00
Canapés verschieden belegt	CHF 4.00
Roastbeefröllchen garniert mit Gemüse	CHF 3.00
Ribel-Chüechli	CHF 3.00
Spinatbällchen mit Jakobsmuschel	CHF 4.50
Salsiztartar im Mangold	CHF 3.00
Avocadomousse mit Shrimps & Kresse	CHF 4.00
Röllchen Vitello Tonnato	CHF 3.50
Pouletspiesschen mit Honig glasiert	CHF 3.00
Gemüsecrudites mit Soya Wasabi	CHF 3.30
Spinat mit Vanille	CHF 3.00
Rieblimakronen	CHF 3.00
Polenta- Kräuterravioli	CHF 3.00
Tafelspitz mit Bouillon Kartoffeln	CHF 3.00
Rötelibirnen mit Zimtcreme	CHF 3.00
Weisse Schokolade mit Mandelmousse und Waldbeeren	CHF 3.50
Crème Brûlée	CHF 3.00
Schokoladen Küchlein	CHF 3.00

Wir bieten Ihnen auch noch eine erweiterte Auswahl an Canapés

Buffetvorschlag 1

Beef Tartare mit Schwarzwurzeln
Lachs „Exotic“ mit Mango und Papaya
Frühlingsrollen und Gemüse mit süß-saurem Dip
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl
Selleriecrème 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
Käse (3 Sorten)

Pro Person CHF 68.00

Buffetvorschlag 2

Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit diversen Dressings
Mariniertes Bündnerfleisch
Salsizartar mit Mangold
Lachs mit Wurzelgemüse und Meerrettich
Bündner Gerstensuppe

Capuns nach Art des Hauses mit Parmesan
Wolfsbarsch in der Salzkruste
Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Sauce
Reis, Rucolapüree

Maluns mit Apfelkompott
Mascarpone mit Erdbeeren
Weisses Schokoladen- Mandelmousse mit Waldbeeren
Käse (3 Sorten)

Pro Person CHF 65.00

Buffetvorschlag 3

Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangen
Thunfisch & Wildlachs mit verschiedenen Saucen
Kaninchen- Walnusstartar mit Frischkäse und Eisbergherzen
Verschiedene Blattsalate & Rohkost mit diversen Dressings
Pilzessenz mit Ravioli

Rinderrücken mit Portweinschalotten und Kartoffelgratin
Seeteufel mit Radicchio und Orangen
Tagliatelle mit Safran und Spinat

Schokoladenbrunnen mit Früchte
Crêpes mit Quarkmoussefüllung und Physalis
Käse (3 Sorten)

Pro Person CHF 75.00

Buffetvorschlag 4 „DeLuxe“

Rosa Hirschrücken mit Aprikosenconfiture und Sellerie
Jakobsmuscheln mit Erbsencreme & Brüsseler Spitzen
Hummersalat mit Mango und Senfmayonnaise
Kalbscarpaccio mit Tomaten und Kapern
Gepökelte Wachtel mit Portwein & Feigen
Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit diversen Dressings
Samtsuppe mit Wachtelflügel

Rinderfilet & gegrillte Black Tiger Garnelen mit Pack Thai Trüffelpüree
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Paprika und Rosmarinkartoffeln

Dreierlei Sorbets nach Wahl
Mascarpone mit Erdbeeren
Weisses Schokoladen- Mandelmousse mit Waldbeeren
Käse (3 Sorten)

Pro Person CHF 105.00

Kalte Vorspeisen

1 Bündnerfleisch und Rohschinken, Butter, Brot	CHF 17.50
2 Melonen mit Papadewsalat & Rohschinken	CHF 19.50
3 Nüsslisalat mit Lachs & Jakobsmuschel an Balsamicodressing	CHF 19.00
4 Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Meerrettichschaum	CHF 15.00
5 Crevettencocktail mit Toast und Butter	CHF 19.50
6 Tomatensalat mit Mozzarella	CHF 15.00
7 Rindscarpaccio mit gehobeltem Steinpilzen	CHF 25.50
Thunfischcarpaccio mit Früchten	CHF 25.50

Warme Vorspeisen

8 Pilzragout mit <Knoblauch Toast	CHF 19.50
9 Pangasius auf Avocado- Mango- Tomatenbeet	CHF 19.50
10 Eglifilet auf Lauchbett mit Mandeln, Wildreis	CHF 18.50
11 Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 17.00
12 Spaghetti mit Meeresfrüchten	CHF 18.50
13 Hausgemachte Ravioli	CHF 16.00

Suppen

Suppe nach Wahl, im Menü inbegriffen:

-Kraftbrühe mit:	Sherry
	Flädli
	Gemüsejulienne
	Eierstich
	Griessnockerl

-Klare Spargelsuppe mit Eierstich

-Karottencrèmesuppe	-Ananas- Lauchcrèmesuppe
-Broccolicrèmesuppe	-Mango- Chili- Papayacrèmesuppe
-Zwiebelcrèmesuppe	-Mangoblattercrèmesuppe mit rote Bete Keim
-Tomatencrèmesuppe	-Lauchcrèmesuppe
-Gemüsecrèmesuppe	
-Champignoncrèmesuppe	

Wünschen sie die Crèmesuppe im Baslerbrot , plus CHF 01.50

Menüauswahl ab 10 Personen

Menü 14

Waldpilzragout an Wachtelbrust
Zarte Entenbrust rosa gebraten
an Orangen- Schokoladen Sauce

CHF 45.00

Menü 15

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
glacierter Braten mit Croquetten an Senf- oder Rotweinsauce
und drei Gemüse nach Wahl

Schwein:	CHF 27.50
Truthahn:	CHF 29.50
Kalb:	CHF 43.00

Menü 16

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Gefüllte Schmitzel nach Schlossart an Rauchspecksauce
Butterspätzli und drei Gemüse nach Wahl

Truthahn:	CHF 35.50
Schwein:	CHF 37.50

Menü 17

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweinscarée gebraten an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 40.50

Menü 18

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Piccata Milanese mit Risotto oder Spaghetti
und drei Gemüse nach Wahl

Schwein: CHF 30.00
Truthahn: CHF 26.50
Kalb: CHF 39.00

Menü 19

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Cordon bleu mit Kartoffelgratin
und drei Gemüse nach Wahl

Schwein: CHF 34.50
Kalb: CHF 40.50

Menü 20

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbsrückensteak an Morchelsauce mit Croquetten
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 65.50

Menü 21

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Rindsfilet "Gräfin Agnes" an Sauce Bearnaise mit Bratkartoffeln und drei
Gemüse nach Wahl

CHF 60.50

Menü 22

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Rahmschnitzel Champignons mit Butternudeln
und drei Gemüse nach Wahl

Schwein: CHF 32.50
Truthahn: CHF 30.50
Kalb: CHF 41.50

Menü 23

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Trois Filets du Patron:
Schweinsfilet an Currysauce mit Reis
Kalbsfilet an Pfeffersauce mit Butternudeln
Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Pommes Williams
Gemüse

CHF 70.50

Menü 24

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Schweinsfilet am Spiess mit gratinierten Kartoffeln
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 52.50

Menü 25

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbs- und Schweinsfilet-Spiess
an Curry- Mangosauce mit Wildreis
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 60.50

Menü 26

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Kalbsfilet an Pilzrahmsauce mit Safranrisotto
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 70.50

Menü 27

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Gemischter Fischteller garniert an Zitronengras Sauce

CHF 40.50

Menü 28

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Lammracks an Marsalasauce mit Polenta
und drei Gemüse nach Wahl

CHF 42.50

Menü 29

Suppe nach Wahl
Gem. Salat
Gemüsespiess garniert mit vegetarischen Knusperli
Kartoffelgratin

CHF 30.50

Menü 30

Suppe nach Wahl
gemischter Salat
Crevetten überbacken
Bratkartoffeln

CHF 40.50

Menü 54

Suppe nach Wahl
Gem. Salat
Vegetarischer Braten
Gnoggi

CHF 34.50

Buffet nach Grossmutter's Kochrezepten

Nr. 30.1 (ab 20 Personen)

Rittersuppe im Baslerbrot

* * *

Salatbuffet

* * *

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

* * *

Dessertbuffet:

Apfelchüechli mit Vanillesauce, gebrannte Crème, Caramelköppli,
Birnenvrot, Käse, diverse Glaces

CHF 63.50 pro Person

Rittermenü

Nr. 32 (ab 20 Personen)

Dieses Menü servieren wir Ihnen wie in alten Zeiten. Zeigen Sie Mut und versuchen Sie es!
Auf Wunsch können wir auch mittelalterliche Gaukler für Sie organisieren.

Rittersuppe im Baslerbrot

Salatbuffet

Polenta, gebratene Kartoffeln, gefüllte Enten, Pouletschenkel, gebratene Poulets, Kaninchen, Grillwürste, Koteletten, Spiesse, Lammgigot, gebratenes Gemüse, Maiskolben

Dessertbuffet mit Früchteschale oder-korb, verschiedenen Kuchen, Caramelköppli, Apfelchüechli mit Vanillesauce

CHF 66.00 pro Person

Menüs aus dem Mittelalter

Nr. 33

(Bis 12 Personen kochen wir für Sie in der "Alten Küche")

Menü

Schlosstrunk "Graf Hartmann II."

Kraftbrühe mit Blätterteighaube

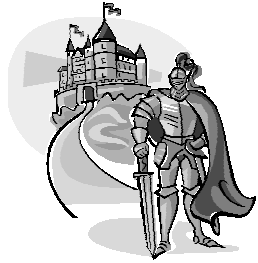
Pouletschenkel mit Kartoffeln

Schloss-Salat rustikal

Lammracks mit Polenta

Apfelchüechli "Gräfin Adelheid" mit Vanillesauce oder Alpkäse

CHF 75.00 pro Person



Ritterschmaus

Nr. 13

(ab 10 Personen)

Menü

Suppe im Baslerbrot

Salatbuffet

Ritterspiess reich garniert
mit Beilage und Gemüse

Dessert Princess

Inklusive kleine Weindegustation und Kurzführung mit geschichtlichem
Hintergrund

CHF 66.00 pro Person

Gourmet - Menü

Nr. 32.2

Weinschaumsuppe mit Gemüsewürfel

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen

Rindsfiletstreifen an Senfrahmsauce
Butterspätzli und Gemüse

Pinienbeerentarte mit Honigfeigen an
Phiusalissorbet

CHF 74.50

Vegetarisches Gourmet-Menü

Nr. 31

Spaghetti mit Olivenöl und Basilikum

Bouillon mit Gemüsejulienne und Blätterteigstangen
im Einmachglas

Linsensalat

Pilzragout mit verschiedenen Pilzen an Rahmsauce mit
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

ODER

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse und
schwarzem Trüffel an Safransauce

Dessert Maison

CHF 58.00

Vegetarisches Gourmet-Menü

Nr. 34

Gemüseterrine auf Sauce Vinaigrette
mit weissem Balsamico-Essig und Olivenöl

Gelbe Karottenschaumsuppe
im Baslerbrot mit Curry und Gin verfeinert

Salat "green and withe" mit
Kalamansi- Dressing

Ratatouille in Muschelschale
überbacken

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse
und schwarzem Trüffel
an Safransauce

Dessertvariation

CHF 76.00

Gourmet - Menü

Nr. 32.1

Gebratene Felchen mit Randengemüse

Lauchcrèmesuppe

Wildschweincarpaccio garniert mit
einem knackigen Salat

Gefüllte Blätterteigherzen

Kalbsrückenbraten „Graf Hartmann I.“

ODER

Hirschfilet nach Art des Hauses
Schlosskartoffeln, Kefen, Rüebl, Kohlraben

ODER

Tagliatelle Neri mit Wurzelgemüse
schwarze Trüffel, Safransauce

Schokoladen- Crème brûlée
garniert mit Früchten

CHF 80.00

Gourmet - Menü

Nr. 35

Kaninchenrückenfilet und gebratene Entenleber mit
verschiedenen Salaten an Sauce Vinaigrette

Zwiebelcrèmesuppe mit Champagner

Fischteller garniert mit Crevetten, Butter und Toast

Lammrücken mit Kartoffelpurée
Gemüse

Dessert „maison“

CHF 74.00

Gourmet - Menü

Nr. 36

Fischcarpaccio mit Limonen

Weinschaumsuppe im Baslerbrot

Gänselebervariation auf
buntem Blattsalat

Limandenfilet auf Spinatbett
an Safransauce

Hummer

ODER

Perlhuhnbrüstchen **oder** Rehentrecôte
an Orangensauce auf Risotto
Gemüse

Dessertvariation

CHF 95.00

Tagesteller für Carunternehmen

***Menü 37**

Schweinsvresse
Kartoffelstock
Gemüse

CHF 21.00

***Menü 40**

Rindsbraten gespickt
Kartoffelstock
Gemüse

CHF 28.50

***Menü 43**

Rindsgulasch
Butterspätzli
Gemüse

CHF 23.50

Menü 46

Kalbsgeschmetzeltes
Rösti
Gemüse

CHF 35.50

Menü 48

Rindsfilet an Pfeffersauce
Rösticroquetten
Gemüse

CHF 47.50

***Menü 39**

Schweinsbraten glaciert
Kartoffelgratin
Gemüse

CHF 25.50

Menü 41

Currygeschmetzeltes(Schwein)
Reis
Früchtegarnitur

CHF 22.50

Menü 45

Rindsgeschmetzeltes„Stroganoff“
Wildreis
Gemüse

CHF 30.50

***Menü 47**

Kalbschaxen „Maison“
Kartoffelgratin
Gemüse

CHF 27.50

Menü 51

Frische Forelle „Müllerin“
Petersilienkartoffeln
Gemüse

CHF 38.50

***Menü 53**

Rindshackets
Teigwaren
Apfelmus

CHF 27.00

Menü 56

Gemischter Teller
vegetarisch

CHF 25.50

Die mit * gekennzeichneten Menüs sind nur ab 10 Personen erhältlich

Bei Nachservice verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 4.- pro Person.

Suppe, Salat oder Dessert können zusätzlich bestellt werden. Folgende Zuschläge werden erhoben:

Tagessuppe	CHF 6.00
kleiner Salat	CHF 7.50
kleiner Dessert	CHF 8.50
Hausdessert	CHF 14.50

Es sind auch Älplermagronen
und Käsespätzli mit Zwiebeln
erhältlich.

CHF 17.50

Dessert - Vorschläge

57 Baumnuss - Parfait - Glace	CHF 13.00
58 Apfel- oder Zitronensorbet mit Calvados oder Wodka	CHF 10.00
59 Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 12.50
60 Glace mit heissen Beeren (je nach Saison)	CHF 11.00
61 Apfelchüechli mit Vanillesauce	CHF 9.50
62 Überraschungsdessert flambiert	CHF 15.00
63 Dessertbuffets klein pro Pers. mit Hochzeitstorte Zuschlag pro Pers.	CHF 16.50 CHF 7.50
64 Dessertbuffets gross pro Pers. mit Hochzeitstorte Zuschlag pro Pers.	CHF 21.50 CHF 7.50
Hochzeitstorte ohne Buffett Hochzeitswürfel	pro Person CHF 09.50 à CHF 4.00 - CHF 06.00
65 Schlossdesserts „Maison“	CHF 15.00
66 Apfelstrudel warm mit Vanillesauce o. Rahm	CHF 8.50
67 Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 10.50
68 Geisterstunde (Dessert mit Calvados, 1 Kugel Glace, garniert)	CHF 15.00
Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessli 10 stk. (ab 10 Personen)	CHF 12.00

Fragen Sie nach unseren saisonalen Dessertvariationen

Frühstücken auf Schloss Sargans

Mini 84	1 Kaffee
	1 Gipfeli
	1 Brötli
	1 Konfitüre
	20g Butter
CHF 09.00	
Midi 85	1 Kaffee
	1 Gipfeli
	1 Brötli
	1 Stück Brot
	1 Konfitüre
	20g Butter
	1 Portion Käse
	1 dl Orangensaft
CHF 13.00	
Maxi 86	1 Kaffee
	2 Gipfeli
	1 Brötli
	1 Stück Brot
	1 Konfitüre
	40g Butter
	1 Portion Käse
	1 dl Orangensaft
	1 kleines Birchermüsli
CHF 16.00	
	Frühstücksbuffets sind erhältlich zwischen CHF 19.00 und CHF 26.00 pro Person
Extras	
89 Butter	CHF 1.20
90 Konfitüre	CHF 1.40
91 Käse	CHF 1.70
92 kleines Birchermüsli	CHF 4.50
93 3- min. Ei	CHF 1.70
93 eine frische Frucht	CHF 1.70
Brötli/Weggli mit Schoggi	CHF 2.40

Auswahl aus unserer Weinkarte

Ostschweizer Rotweine

833 Sarganser Schlosswein Pinot noir	5dl	CHF 28.00
217 Sarganser Bergwerker Eichenfass	5dl	CHF 33.70
206 Fläscher Pinot noir, Davaz Fläsch	5dl	CHF 34.30

Diverse Rotweine

203 Vino Nobile di Montepulciano	5dl	CHF 28.00
226 Con Brio Latino, Espana, Tempranillo	5dl	CHF 24.90
199 Cabernet Sauvignon DOC "Santino"	5dl	CHF 22.80
227 Amarone della Valpolicella	5dl	CHF 33.00
230 Barolo Piemont DOCG	5dl	CHF 32.20
Shiraz Cabernet, Australien	5dl	CHF 24.40

Federweisse Weine

228 Sarganser Federweiss, Bergwerker	5dl	CHF 28.00
Schiller Fläsch, Davaz	5dl	CHF 34.30

Ostschweizer Weissweine

197 Sarganser Bergwerker Pinot gris	5dl	CHF 31.10
218 Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	5dl	CHF 34.30

Diverse Weissweine

222 Aigle, Chablais	5dl	CHF 25.90
223 Fechy	5dl	CHF 25.00
232 Epresses	5dl	CHF 28.30
248 Chardonnay Alto Adige DOC	5dl	CHF 21.80

Ostschweizer Rotweine

231 Sarganser Bergwerker Pinot noir	7,5dl	CHF 42.00
212 Sarganser Bergwerker Eichenfass	7,5dl	CHF 50.40
213 Sarganser Bergwerker Barrique	7,5dl	CHF 58.20
233 Fläscher Pinot noir, Davaz Fläsch	7,5dl	CHF 60.00
234 Fläscher Pinot noir Barrique, Davaz	7,5dl	CHF 112.00
236 Fläscher Pinot noir Barrique, Davaz	1,5lt	CHF 201.00
153 Melser Rathauskeller Gamaret	7,5dl	CHF 54.90
202 Melser Rathauskeller Regent	7,5dl	CHF 54.90

Rotwein vom Fass pro Liter CHF 37.00

Rote und Rosé Westschweizer

237 Pinot noir « Grand vin du Valais »	7,5dl	CHF 47.70
238 Epresses rouge « La Republique » AOC	7,5dl	CHF 46.70

Italienische und spanische Rotweine

241 Chianti Classico Annata DOCG	7,5dl	CHF 59.10
242 Barolo, Roberto Sarotto	7,5dl	CHF 72.60
243 Amarone della Valpolicella	7,5dl	CHF 92.30
208 Con Brio Latino, Tempranillo, Spanien	7,5dl	CHF 41.50

Französische Rotweine

239 Château Neuf du Pape	7,5dl	CHF 69.50
243 Fleurie A.C.		
Domaine de la Chapelle de Bois	7,5dl	CHF 49.80
244 Moulin a vent A.C.	7,5dl	CHF 59.10
210 Lussac, St. Emilion A.C. "La Taste"	7,5dl	CHF 68.40

Westschweizer Rotweine

238 Epresses rouge « la Republique »	7,5dl	CHF 46.70
--------------------------------------	-------	-----------

Weisse und Federweisse Ostschweizer

261 Sarganser Bergwerker Federweiss	7,5dl	CHF 42.00
200 Sarganser Bergwerker Pinot Gris	7,5dl	CHF 46.80
260 Sarganser Bergwerker Sauvignon blanc	7,5dl	CHF 50.80
263 Fläscher Riesling x Sylvaner, Davaz	7,5dl	CHF 57.80
229 Melser Rathauskeller Chardonnay	7,5dl	CHF 54.90

Westschweizer Flaschenweine weiss

266 Fechy „la Villadiere“ AOC	7,5dl	CHF 44.60
267 Aigle « Trois Tours » AOC	7,5dl	CHF 46.80
269 St. Saphorin « La Rionde » AOC	7,5dl	CHF 50.80
271 Epresses "La Republique" AOC	7,5dl	CHF 45.60

Für weitere Weine verlangen Sie unsere Weinkarte

Rechtschreibfehler & Preisänderungen vorbehalten; März 2011