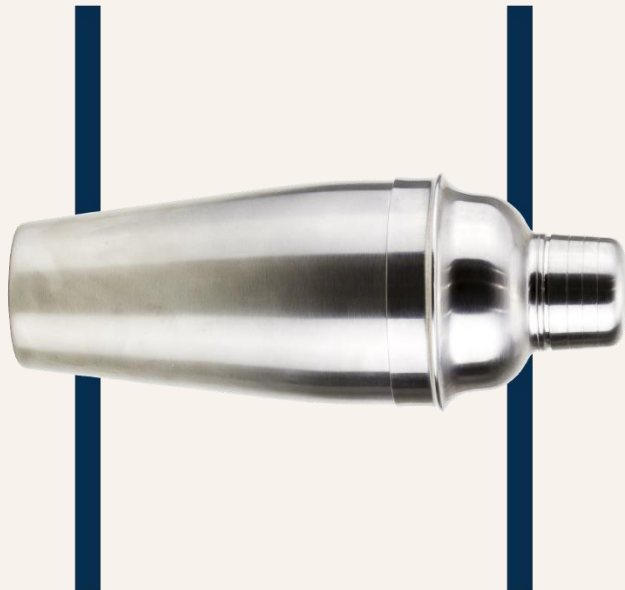


BAR



**HERMITAGE**  
LAKE LUCERNE

# ERKUNDE UNSER MENU

	Seite
Schaumweine	3 - 4
Offenweine	5 - 7
Non-Alcoholic Drinks	8
Cocktails	9 - 12
Aperitif / Bitter	13
Sherry / Portwein	13
Liqueur	14
Gin & Tonic	14 - 16
Whisky / Whiskey	17
Tequila / Mezcal	18
Vodka / Rum	18
Cognac / Grappa / Obstbrände	19
Bier	20
Kaffee / Tee	21
Soft Drinks	21
Bar Food	22 - 23

# SCHAUMWEINE

FRANKREICH



## Champagne

Taittinger Brut Réserve AOC JS 92	109
Taittinger Brut Réserve AOC 37.5 cl	59
Taittinger Brut Réserve Magnum AOC 150 cl	219
Taittinger Brut Réserve Jéroboam AOC 300 cl	399
Taittinger Prestige Rosé AOC RP 91 	129
Taittinger Prélude Grands Crus AOC RP 93	109
Taittinger Brut Millésime AOC 2015 RP 92	129
Taittinger Comtes de Champagne Grand Cru 2011 JS 98 <i>Blanc de Blanc</i>	239
Fleury Champagner Blanc de Noirs Brut AOC  B	99
Charles Heidsieck Brut Réserve AOC JS 94 	115
Louis Roederer Collection 242 AOC	119
Louis Roederer Brut Vintage 2015 AOC	159
Bollinger Brut "Special Cuvée" AOC	115
Bollinger Rosé Brut AOC	159
Billecart-Salmon Brut Rose AOC	165
Ruinart Blanc de Blanc Brut AOC FA 93	179
Laurent Perrier Grand Siecle AOC JS 99 RP 96	269
Krug Grand Cuvée AOC	299
Dom Pérignon Cuvée Vintage 2013 AOC	349

## SCHWEIZ



### Graubünden

Obrecht Brut Rosé AOC *Pinot Noir*

89

## ITALIEN



### Venezien

Prosecco DOC Brut Casa Canevel – (Masi) JS 90 *Glera*

62

### Trentino

Ferrari Maximum DOC Spumante Brut *Chardonnay* B

79

Ferrari Maximum DOC Spumante Brut B 150 cl

159

### Lombardei

Franciacorta “Golf 1927” Brut DOCG *Chardonnay, Pinot Noir* B

85

### Piemont

Moscato d’Asti Paolo Saracco DOP 2021 *Moscato*

59

Moscato d’Asti Paolo Saracco DOP 2022 37.5 cl

36

## SPANIEN



### Penédes

Cava Gramona Corpinnat Brut “La Cuvee” 2017 DOCG B  
*Macabeo, Xarel·lo*

75

## DEUTSCHLAND





### Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 AFW   
*Weissburgunder, Silvaner*

59

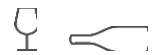
# HERMITAGE BRANDS

 HERMITAGE Dschinn & Tonic	45%	19
 HERMITAGE Negroni	29.1%	19

Lust eine Flasche HERMITAGE Dschinn oder Negroni zu verschenken oder selbst zu geniessen? Wir haben ausreichend am Lager!

## SCHAUMWEINE OFFEN

FRANKREICH



### Champagne

Taittinger Brut Réserve AOC <i>Chardonnay, Pinot Meunier Pinot Noir</i>	17	109
--	----	-----

ITALIEN



### Venezien

Prosecco DOC Brut Casa Canevel (Masi) <i>Glera</i>	10	62
--	----	----

DEUTSCHLAND



### Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 <b>AFW</b>  <i>Weissburgunder, Silvaner</i>	9	59
---	---	----

# WEISSWEINE OFFEN

## SCHWEIZ



Quintett Cuveé VDP 2023 

10.5 69

*Pinot Gris, Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Solaris, Viognier*

Weinbau Ottiger, Luzern

Aprikose | Honig | modern | schöne Frische | dezente Säure

## FRANKREICH



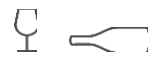
Mâcon-Villages AOC 2023 *Chardonnay*  B

11 72

Vuillemez Père & Fils, Burgund

Saftig | nobel frisch | weisse Früchte | Mineralität

## ITALIEN



Casal di Serra DOC 2023 *Verdicchio* JS 91 

9 60

Umani Ronchi, Osimo Scalo

Helles Gelb | Zitrus | Bergamotte | Birne | Trinkspass



## UNSERE EMPFEHLUNG

Für Sie gefunden:

Empfehlung / Limitiert / Preis-Genuss!

**AFW** ALKOHOLFREIE WEINE



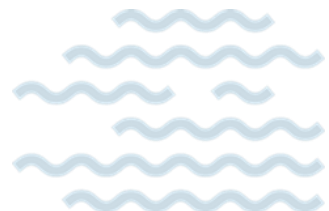
PUBLIKUMSLIEBLING



VEGANE WEINE



B BIOLOGISCHE WEINE




# ROSÉWEINE OFFEN

FRANKREICH



---

Pure Rosé AOP 2023 *Grenache, Syrah, Cinsault*   
Maison Mirabeau, Provence  
Duftige Zitrusfrüchte | elegant | erfrischend

10.5 68

# ROTWEINE OFFEN

SCHWEIZ

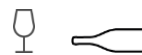


---

Pinot Noir VDP 2023 *Pinot Noir*   
Weinbau Ottiger, Luzern Kastanienbaum  
Leuchtender Rubin | Beerenduft | Kirschen | elegante Struktur

11 69

ITALIEN

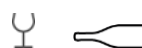


---


Bansella Nizza DOCG 2021 *Barbera*  B    
Prunotto, Alba  
kirschrot | saftiger Barbera | seidige Tannine | Spass

10 65

SPANIEN



---

Cair Selección «La Aguilera» Do 2020   
*Tempranillo* JS 91  
Bodegas Domino de Cair, Ribera del Duero  
granatrot | kraftvoll | dunkle Frucht | Barrique

12.5 79

 150 cl 2019 169


# NON ALCOHOLIC

Amaretti Sour 0%	16
<i>Lyre`s Amaretti I Orangensaft I frischer Zitronensaft I hausgemachter Läuterzucker</i>	
Negroni 0%	16
<i>Tanqueray Gin 0% I Jsotta Bitter 0% I Jsotta Vermouth 0%</i>	
GinTonic 0%	15
<i>Tanqueray Gin 0% I Swiss Mountain Spring Tonic I mediterrane Garnitur</i>	
Stay Healthy	14
<i>Apfelsaft I Basilikum I frischer Limettensaft I Ingwerlimonade I Gurke I Minze</i>	
Apricot Vanilla Colada	14
<i>Ananassaft I Orangensaft I Aprikosenpüree I Kokossirup I Vanillesirup I Rahm</i>	
Swiss Mountain Spritz	14
<i>Jsotta Vermouth 0% I Holundersirup I frischer Zitronensaft I Salty Grapefruit Limonade</i>	
Cranberry-Rosemary Spritz	14
<i>Cranberrysaft I Apfelsaft I frischer Limettensaft I Ingwerlimonade</i>	
Refresh	14
<i>Sirocco Grüntee &amp; Maroccan Mint I Passionsfruchtsaft I Holundersirup I Basilikum I frischer Zitronensaft</i>	
Lyre`s Amaretti Mojito	14
<i>Lyre`s Amaretti Likör 0% I Ginger Ale I Limette I weisser Rohrzucker I Minze</i>	
Red Kiss	14
<i>Lyre`s Italian Spritz Likör 0% I Sirocco Früchte- und Marrokanischer Minz Tee I Apfelsaft I Vanillesirup I frischer Zitronensaft</i>	
Apero Spritz 0% I Hugo 0% I Giselle 0% I Jsotta Bitter Spritz 0%	14
<i>Alle Spritz mit Kolonne Null Schaumwein 0%</i>	
HERMITAGE Schorle mit Tonic und Soda	9
<i>Basilikum-Limette <b>oder</b> Ingwer-Minze</i>	

## SCHAUMWEIN DRINKS




## mit Champagner

Lake Lucerne Spritz	24
<i>Champagner   Gin Frakmont Lake Lucerne   St.Germain Holunderlikör   Grapefruitsaft   Rosmarin Bitters</i>	
The Golden Hour	24
<i>Champagner   Peachlikör   Quitten-Ingwerlikör   frischer Zitronensaft   Beeren</i>	
 Hermitage Bellini	23
<i>Champagner   Pfirsich-Maraschinopüree   hausgemachter Pfirsichschaum</i>	
Old Cuban	22
<i>Champagner   Don Papa Rum   frischer Limettensaft   hausgemachter Läuterzucker   Angostura Bitters   Minze</i>	

## mit Prosecco

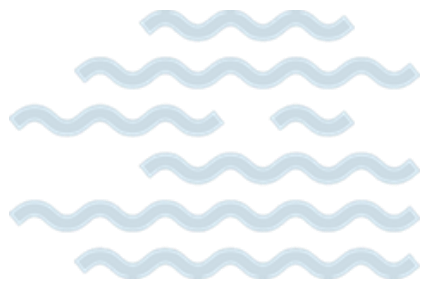
Pink Limoncello Spritz	16.5
<i>Regionaler Limoncello   Campari mit hausgemachter Feigeninfusion   Prosecco   Grapefruit   Rosmarin Bitters</i>	
Campari Milano	15
<i>Campari   Cranberrysaft   Prosecco   Soda   Orange   Minze</i>	
Eros	15
<i>Hibiskus-Orangenblütenlikör   Prosecco   Tonic</i>	
Belle Giselle	15
<i>Quitten-Ingwerlikör   Prosecco   Soda   Gurke   Minze</i>	

# NEGRONI'S

 HERMITAGE Negroni Barrel Aged	19
<i>HERMITAGE Dry Dschinn   Isotta Rosso Vermouth   Grand Classico Bitter</i>	
Figroni	19
<i>Gin mit hausgemachter Zimt-Tonkabohneninfusion   Martini Rubino   Campari mit hausgemachter Feigeninfusion</i>	
Cold Day`s Negroni	19
<i>Kastanienlikör   Campari   Martini Rubino   Tabasco</i>	
Bourbon Negroni	17
<i>Woodford Bourbon   Isotta Rosso Vermouth   Grand Classico Bitter   Orange Bitters</i>	

# MULE'S


Winter Mule	18
<i>Gin Seventh Sense   Cranberry   frischer Limettensaft   Honig-Rosmarinsirup   Ginger Beer</i>	
Marroni Mule	17
<i>Kastanienlikör   frischer Limettensaft   Angostura Bitters   Ginger Beer</i>	
Caribbean Mule	17
<i>Tequila Cazadores   Malibu   Ananassaft   frischer Limettensaft   Ginger Beer   Angostura Bitters</i>	
Honey Havana Mule	17
<i>Rum Havana Club   Honig-Rosmarinsirup   frischer Limettensaft   Ginger Beer   Angostura Bitters</i>	

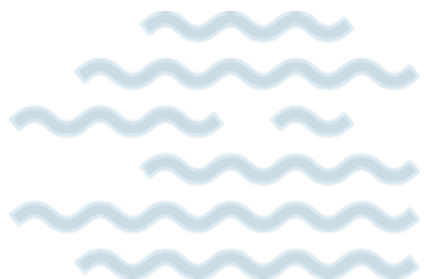


## PRE DINNER


Martini Freres	18
<i>Deux Freres Gin / Xellent Organic Vodka / Lillet Blanc / hausgemachter Läuterzucker</i>	
Infused Bloody Mary	18
<i>Vodka mit hausgemachter Gemüseinfusion / Tomatensaft / frischer Zitronensaft / Gewürze</i>	
«Das kleine Winter Weizen»	12
<i>Kastanienlikör / Kirschlimonade / Weissbier</i>	

## SOUR`S mit oder ohne Eiweiss

 Mandarin-Ginger Sour	18
<i>Ricello Mandarin-Ingwerlikör / St.Germain Holunderlikör / frischer Zitronensaft</i>	
Gin Basil Sour	18
<i>Gin Mare Capri / Basilikum / frischer Zitronensaft / hausgemachter Läuterzucker / Orange Bitters</i>	
Rum Chocolate Sour	18
<i>Don Papa Rum / Cacaolikör / frischer Zitronensaft / Chocolate Bitters</i>	
Watermelon Sour	18
<i>Wassermelonlikör / St.Germain Holunderlikör / frischer Zitronensaft / Angostura Bitters</i>	
Alle klassischen Sour`s	17
<i>Whiskey / Amaretto / Pisco / Mezcal / Aperol / Vodka</i>	



## MODERN ART

 Monkey on the Mule	21
<i>Monkey 47 Gin   frischer Limettensaft   hausgemachter Läuterzucker   Angostura   Ginger Beer   Minze</i>	
Polerina	20
<i>Gin Mare Capri   Wassermelonenlikör   frischer Zitronensaft   rosa Pfeffer   Angostura Bitters   Peppered Cherry Limonade</i>	
Don Paloma	19
<i>Don Papa Rum   Grapefruitsaft   frischer Limettensaft   hausgemachter Läuterzucker   Salty Grapefruit Limonade</i>	
Naked & Famous	18
<i>Mezcal Le Tribute   Aperol   Chartreuse gelb   frischer Limettensaft</i>	
Big Melon	18
<i>Watermelon Likör   Xellent Organic Vodka   Pfirsichlikör   Cranberrysaft   Pfirsichpüree   frischer Zitronensaft</i>	

## AFTER DINNER

Exotic Mai Tai	19
<i>Rum   Rum Ron Perla   Grand Marnier   frischer Limettensaft   Aprikosenpüree   Mandelsirup   Rosmarin Bitters</i>	
 Cold Drip Espresso Martini	18
<i>Vodka mit Espresso-Schoggiinfusion   Kahlua   frisch gebrühter Espresso</i>	
Coco Marnier	18
<i>Tequila   Malibu   Grand Marnier   Cassis   frischer Limettensaft</i>	
Candy Man	17
<i>Woodford Bourbon Whisky   Pfirsichlikör   Mandelsirup   frischer Zitronensaft   Ginger Ale</i>	

Sie vermissen die Klassiker? Fragen Sie gern unser Barteam.

## APERITIF / BITTER

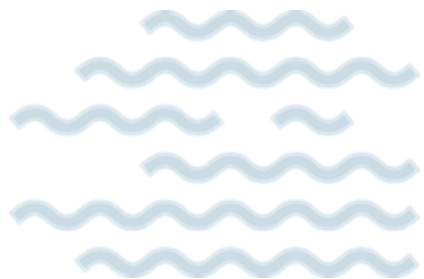
4 cl

Fernet Branca	39 %	10
Braulio	21 %	10
Grand Classico Bitter	28 %	9.5
Pernod	40 %	9.5
Jsotta Bianco	17 %	9
Jsotta Rosso	17 %	9
Campari Bitter	25 %	9
Cynar	16.5 %	9
Martini Ambrato weiss	18 %	9
Martini Rubino rot	18 %	9
Ramazotti	30 %	9
Averna	29 %	9
Appenzeller	29 %	9
Jsotta Bianco Senza	0 %	7

## SHERRY / PORTWEIN

4 cl

Graham`s 20 years Tawny Port	20 %	16
Graham`s Six Grapes Ruby Port	20 %	12
Sherry Tio Pepe	15 %	9
Graham`s Blend No. 5 White Port	19 %	9



# LIQUEUR

4 cl

Limoncello Ricello Goldau	32 %	12.5
Mandarin Ingwer Ricello Goldau	24 %	12.5
Grand Marnier	40 %	12
Baileys	17 %	11
Amaretto	28 %	11
Sambuca	40 %	11
Kahlua	20 %	11
Malibu	24 %	11

# GIN & TONIC

## Gin 4cl & Tonic inklusive

Tonic: Fever Tree / 1724 / Le Tribute / Swiss Mountain Spring

## SCHWEIZ

---

Jinpero Superior Dry <i>Lakritznote / Rosmarin / Süssholz</i>	46 %	23
Clouds Gin 10. Edition <i>Rhabarber / Mandarine / Zitrus</i>	41 %	23
Frakmont Lucerne <i>Heimische Kräuter / Beeren / Rosmarin / Ingwer</i>	40 %	22
Deux Frères <i>Zitrone / Lavendel / Rosenblätter</i>	43 %	21
Seventh Sense <i>Kardamom / Ingwer / Tonkabohnen</i>	38.5 %	21
Glühwürmchen Gin <i>Weihrauch / Blutorange / holzig-würzig</i>	40 %	21
 HERMITAGE Dry Dschinn <i>Florale Aromen aus 15 regionalen Bio-Botanicals</i>	45 %	19

## ENGLAND

---

Brockmans	40 %	21
<i>Cassis / Brombeere / Ingwer</i>		
Plymouth Gin	41.2 %	18
<i>Orangenschale / Zitrone / Angelikawurzel</i>		
Bombay Sapphire	40 %	16
<i>Lavendel / Zitrus / Pfeffernoten</i>		
Tanqueray Alcohol Free	0%	15
<i>Koriander / Engelwurzel / Süssholz</i>		

## SCHOTTLAND

---

The Botanist Bruichladdich	46%	18
<i>Zitronenmelisse / Thymian / Holunderblüte / Zitrus</i>		
Hendrick's	43.4 %	17
<i>Rose / Gurke / Kamille / Zitrus</i>		

## DEUTSCHLAND

---

Berliner Brandstifter	43.3 %	21
<i>Holunderblüte / Waldmeister / Malvenblüte</i>		
Monkey 47	47 %	21
<i>Cranberry / Zitrus / Fichte</i>		

## HOLLAND

---

Nolets Silver	47.6 %	23
<i>Rosenaromen / Himbeere / Pfeffer / Pfirsich</i>		

## ITALIEN

---

Marconi 42 Mediterraneo by Poli	42 %	21
<i>Rosmarin / Basilikum / Thymian / Minze</i>		

## FRANKREICH

---

Mirabeau 43 % 21  
*Zitrus / Lavendel / Rosenblüten / Thymian*

Yu Gin 43 % 19  
*Yuzu / Szechuan Pfeffer / Koriander*

## BELGIEN

---

Amuerte Coca Leaf White 43 % 25  
*Würzig / Zitrone / Kardamon*

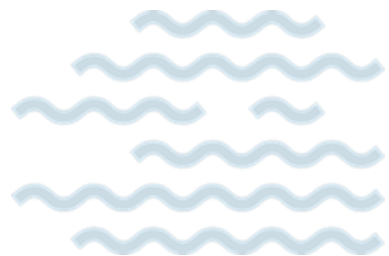
## SPANIEN

---

Le Tribute 43 % 21  
*Grapefruit / Lemongras / Kumquats*

Gin Mare Capri 42.7 % 20  
*Bergamotte / Zitrone / Olive / Basilikum*

Nordes Atlantic Galician Gin 40 % 19  
*Hibiskus / Lavendel / Zitrus / blumig*





# WHISKY / WHISKEY

4 cl

## IRLAND

---

Tyrconnel 16 years	46 %	31
Bushmills 16 years	46 %	27
Redbreast 12 years	40 %	17

## USA

---

E.H. Taylor small Batch Bourbon	50 %	39
Sazerac Straight Rye	45 %	21
Bulleit 10 years Frontier, Bourbon	45 %	16
Jack Daniel`s Gentleman Jack	40 %	16
Markers Mark Kentucky, Bourbon	45 %	14

## JAPAN

---

Hibiki Harmony Suntory	43 %	29
Nikka from the Barrel	41.4 %	19

## SCHOTTLAND

---

Ailsa Bay Sweet Smoke, Lowland	48.9 %	22
Macallan 12 years Triple Cask, Speyside	40 %	22
Balvenie Caribbean Cask, Speyside	43 %	22
Bowmore 15 years, Islay	43 %	19
Oban 14 years, Highlands	46 %	19
Glenfiddich Projekt XX, Speyside	47 %	18
Johnnie Walker Black, Glasgow	40 %	16

## TEQUILA / MEZCAL

4 cl

TT Cenote Cristalino Añejo Tequila	40 %	28
Kah Reposado Tequila	40 %	18
Le Tribute Mezcal	45 %	17
Cazadores Blanco Tequila	40 %	11

## VODKA

4 cl

Grey Goose Premium	40 %	18
Haku Japanese	40 %	16
Xellent Swiss Organic	40 %	12
Absolut	40 %	12

## RUM

4 cl

Velier Foursquare Principia Barbados	62 %	52
Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial Guatemala	40 %	29
Plantation XO Barbados	40 %	22
La Progresiva de Vigia Kuba	41 %	18
Havana Club Añejo 7 Años Kuba	40 %	13



## COGNAC / BRANDY

2 cl

Cognac Lheraud XO Eugenie 30 years	43 %	34
Cognac Hennessy XO	40 %	26
Brandy Jaime I Reserva de la Familia	38 %	19
Cognac Hine Rare VSOP	40 %	16
Brandy Carlos I Imperial XO	40 %	16

## GRAPPA

2 cl

Grappa di Barolo, Tre Soli Tre, Berta	45 %	21
Grappa di Brunello, Banfi	45 %	15
Grappa di Moscato, Poli	40 %	13
Edelbrand Solaris, Bioweingut Sitenrain	40 %	12

## OBSTBRÄNDE

2 cl

### «Linie klar» – URS HECHT

Himbeerbrand	42 %	28
Holunderbrand	42 %	26
Quittenbrand	42 %	24
Aprikosenbrand	42 %	24

### «Vieille Fruchtbrände» – URS HECHT

Vieille Prune Barrique	40 %	13
Berner Rosenapfel Barrique	40 %	13
Vieille Williams Barrique	40 %	13
Kirsch Teresa Barrique	40 %	13

## BIER VOM FASS

30/50 cl

Eichhof Luzern Braugold 6.5 / 9

Erdinger Urweisse 7 / 9.5

## BIER AUS DER FLASCHE

33 cl

Eichhof Luzern «Nackte Welle» 4.8% 6.5  
Draftbier  
*hellgelb / blumig / mild*

Eichhof Luzern «bissiges Pony» 5.2% 6.5  
Märzenbier  
*goldig / hopfig / herb / Zitrus*

Eichhof Luzern «alkoholfrei» 0.0% 6  
*strohgelb / fruchtig / feinwürzig*

## WEIZEN AUS DER FLASCHE

50 cl

Erdinger «alkoholfrei» 0.5% 9  
*strohgelb / malzig / würzig*



## KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso	5.5
Doppelter Espresso	7
Cappuccino / Latte macchiato	7
Cafe Latte	7
Coretto Grappa	9
Irish Coffee	12
Ovomaltine / Caotina Schokolade	6

Schweizer Bio Tee	7.5
-------------------	-----

*Lose Teesorten im Kännchen serviert*



*Camomile, Orange Blossoms, Ginger Lemon Dreams, Moroccan Mint, Piz Palü, Verbena, Hagebutten, Red Kiss, Gentle Blue, Ceylon Sunrise, Japanese Sencha*

## SOFT DRINKS

HERMITAGE Wasser Still / Sparkling	50cl / 100cl	6 / 9
Coca Cola / Zero	33cl	6.5
Elmer Citro	33cl	6.5
Sinalco	33cl	6.5
Ramseier Apfelschorle	33cl	6.5
Rivella blau / rot	33cl	6.5
Diis Tee – Eistee Hibiskus-Minze	30cl	6.5
J. Gasco Aperetivo Bitter	20cl	6.5
Michel Säfte – Orange / Tomate	20cl	6.5
Swiss Mountain Spring	20cl	6.5
<i>Classic Tonic Water / Zero Tonic / Salty Grapefruit</i>		
<i>Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer / Peppered Cherry</i>		
El Tony Mate	33cl	7
Red Bull	25cl	8.5


*Wir verzichten auf unnötige Transporte von Markenwasser und setzen auf frisch gefiltertes Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure. Von jedem verkauften Wasser fliesst ein fixer Anteil an WASSER FÜR WASSER (WfW)  
WfW setzt diese Beiträge zu 100% für Wasser-, Hygiene- und Berufsbildungsprojekte in Mosambik und Sambia ein. Mehr auf wfw.ch*

## BAR FOOD bis 22.00 Uhr

Grand Cru Burger <i>Swiss Prime Beef   Kräuterseitling   Tomate   Salat   Luzerner Rahmkäse Trüffelmayo   Country Fries</i>	39
HERMITAGE Rindstatar <i>Crème Fraîche   Dijon Senf   Fleur de Sel   Eigelb</i>	28 / 38
HERMITAGE Tapas <i>Drunken Chicken   HERMITAGE Rindstatar   Oliven   Manchego   Grillgemüse   Black Tiger Crevettenspiess</i>	35
Schweizer Egliknusperli <i>Sauce Tartar   Country Fries</i>	36
Drunken Chicken <i>Poulet im Tempura Teig   Vodka-Chili Marinade   geröstete Pinienkerne   Honig-Senf Sauce</i>	26
Naughty Chicken Sandwich <i>Pouletbrust   Pesto   Rucola   Hausdressing   Parmesanspäne</i>	22
Flammkuchen Elsässer Art <i>Sauerrahm   Speck   Zwiebel</i>	21
Flammkuchen mit Gemüse  <i>Tomaten   Zwiebel   Zucchini   Champignons   Paprika</i>	21
Käse Variation von Käserei Jumi <i>Honig   Nüsse   Früchtebrot</i>	17
HERMITAGE Parmesan Fries <i>Trüffel Aioli</i>	16
Herbstsalat  <i>Blattsalate   Feigen   Trauben   Baumnüsse   Hausdressing</i>	16
Marinierte Oliven 	6.5
ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF	22

# DESSERT

Toblerone Schoggimousse <i>Apfelragout / Schoggierde</i>	18
Apfel-Zimt Tartelette <i>Schoggi Glace / weisses Schoggi-Nusscrumble</i>	15
Schweizer Eiskaffee <i>Mit «Kirschwasser»</i>	12
Schwarzwälder Kirschtorte	9
Hausgemachte Kuchen des Tages	9
Glace von Dolce Amore aus Küsnacht am Rigi <b>Sorbet</b> <i>Himbeer / Zitrone / Mango</i> <b>Eis</b> <i>Vanille / Schoggi / Pistazie / Mocca / Joghurt</i>	4.5

 VEGETARISCH / VEGETARIAN  
 VEGAN

Vegane Gerichte: Fragen Sie unser SERVICE TEAM

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

Rind und Poulet aus der Schweiz  
Egli aus der Schweiz, Crevette aus Vietnam

