

# BANKETT-DOKUMENTATION



## INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich Willkommen im MERCURE Hotel Krone .....	3
Aperitif-Knabbereien .....	4
Aperitif-Arrangements .....	6
Menü-Ideen .....	7
Saisonale Menü-Ideen .....	9
Frühling .....	9
Sommer .....	9
Herbst .....	10
Winter .....	10
Kronen- Spezial .....	11
Für unsere kleinen Gäste .....	12
Für unsere vegetarischen Gäste .....	13
Grosses Kronen-Dessertbuffet mit Käsebrett .....	14
Berechnungsbeispiel für Ihren Anlass in der Krone Lenzburg .....	15
Hinweise / Wissenswertes / Deklaration .....	16 bis 18

## HERZLICH WILLKOMMEN IM MERCURE HOTEL KRONE

Sie träumen von einem Event, der durch prickelndes Entertainment, kulinarische Höhepunkte und erstklassigen Service zu einem einmaligen und unvergesslichen Ereignis wird? Dann ist das Krone-Team Ihr idealer Partner!

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü-Ideen für Ihren Anlass (ab 10 Personen). Daraus können Sie selber Ihr ganz persönliches Essen komponieren. Am Schluss finden Sie noch alles Wissenswerte rund um einen gelungenen Anlass.

Wir beraten Sie in allen organisatorischen, technischen und infrastrukturellen Fragen. Mit Herz und Engagement realisieren wir jeden Anlass.

Kontaktieren Sie unsere Bankett-Profis. Ob die Umsetzung Ihrer eigenen, speziellen Idee oder ein massgeschneidertes Angebot: wichtig ist eine rechtzeitige Planung und Reservation. In einem persönlichen Gespräch können wir alle Wünsche und deren Umsetzung besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 062 886 65 65.

### **Erfahrung**

Wir sammeln seit 30 Jahren Erfahrungen im Bankettbereich. Heute betreuen wir mit einem hochstehenden Service und einer Topqualität der Speisen Veranstaltungen mit 20 bis 400 Gästen vor Ort.

### **Qualität**

Nach Möglichkeit verwenden wir immer Frischprodukte und unsere Küchencrew mit über 20 Mitarbeitern veredelt die Produkte zu kreativen Kompositionen. Beim Einkauf achten wir insbesondere auf Qualität und Partnerschaft.

### **Das Kronen-Team**

Die stetige Weiterbildung unserer Mitarbeiter gehört zu unseren Grundsätzen. Konstruktive Kritik und Feedback unserer Gäste sind uns wichtig und motivieren uns täglich aufs Neue, eine Topleistung zu bieten. Ihren Anlass betreuen wir mit unserer Crew professionell und mit Leidenschaft. Einsatzpläne unserer Mitarbeiter erarbeiten wir in Zusammenarbeit mit Ihnen. Uns liegt viel daran, Ihren Anlass zu einem Erlebnis werden zu lassen.

### **Wussten Sie schon?**

Die Krone ist Mitglied der Hotelleriesuisse sowie Gastrosuisse und seit dem Jahr 1997 ISO zertifiziert.

Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl.

## APERITIF-KNABBEREIEN

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

#### AMOUSE BOUCHE (PARISER BROT) MIT

Eier und Schnittlauch	pro Stück	CHF 2.20
Schinken	pro Stück	CHF 2.50
Salami	pro Stück	CHF 2.50
Brie und Trauben	pro Stück	CHF 2.50
SwissPrim Tatar	pro Stück	CHF 3.80
Bündnerfleisch	pro Stück	CHF 3.80
Roastbeef	pro Stück	CHF 3.80
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.80
Roh marinierter Lachsforelle	pro Stück	CHF 3.20

### EXKLUSIVITÄTEN

Blini mit geräuchertem Frutiger Stör	pro Stück	CHF 3.90
Crevettencocktail im Weckglas	pro Stück	CHF 3.80
Bruschetta Mediterran	pro Stück	CHF 2.80
Bruschetta mit Tomatenwürfel oder Oliventapenade	pro Stück	CHF 2.80
Blätterteigkissen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	CHF 3.20
Pumpernickel mit Gemüsetatar, Frischkäse oder Tête de Moine	pro Stück	CHF 2.00
Crêperoulade mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	CHF 3.50
Käsecanelloni mit Schnittlauchfrischkäse und Radiesli (saisonal)	pro Portion	CHF 2.50

### IM WECKGLAS

Pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Ananas		
Auberginenkaviar mit Käsechips		
Basilikum Panna-Cotta mit Tomaten-Espuma		
Mediterraner Gemüsesalat mit Baumnüssen (saisonal)	pro Stück	CHF 2.80
Wakamesalat mit geräucherter Entenbrust		
Schinkenmousse mit Pfefferschinken und Grissini		
Spargelsalat mit Erdbeervinaigrette (saisonal)	pro Stück	CHF 3.50

**Spiessli mit**

Engadiner Trockenfleisch, Nussbrot und Bündner Bergkäse	pro Stück	CHF 3.50
Feuerwehrspiess: Emmentaler, Cornichons und Schinken	pro Stück	CHF 3.00
Zucchetti und Ziegenkäse	pro Stück	CHF 3.00
Feigen und Greyerzer (saisonal)	pro Stück	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella	pro Stück	CHF 3.00
Crevetten und Salsa	pro Stück	CHF 3.50
Rohschinken und Melone (saisonal)	pro Stück	CHF 3.50
Peperoni, Chili-Peccorino und Auberginen (saisonal)	pro Stück	CHF 3.00
Früchten	pro Stück	CHF 3.50

**WARME KÖSTLICHKEITEN**

Kleines Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Poulet-Satéspiessli	pro Stück	CHF 4.50
Mini-Pizza	pro Stück	CHF 2.50
Kleines Chäs-, Spinat- oder Mittelmeergemüsechüechli	pro Stück	CHF 2.00
Kalbs-Hacktätschli mit Tomatensalsa und Pariserbrot	pro Stück	CHF 3.20
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurem Dip	pro Stück	CHF 2.60
Scampi im Knuspermantel mit Wasabi-Limonen-Mayonnaise	pro Stück	CHF 3.80
Marinierte Dörrzwetschgen im Speckmantel (4 Stück)	pro Person	CHF 3.60
Warmes Bruschetta mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	CHF 2.50

**FLAMMKUCHEN**

mit Speck, Zwiebeln	pro Stück	CHF 12.00
mit Tomate, Rucola, Mozzarella und Parmesan	pro Stück	CHF 12.00
Krone-Art (mit geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Dill)	pro Stück	CHF 13.50
mit viererlei Käse, Zwiebeln und Mozzarella	pro Stück	CHF 12.00
mit Parmesan, Gorgonzola, Peccorino und Rucola	pro Stück	CHF 12.00
Mediterran mit Zucchetti, Tomate, Aubergine, roten Zwiebeln, Mozzarella und Peperoni	pro Stück	CHF 12.00

## APERITIF-ARRANGEMENTS

<b>DOLCE VITA</b>	pro Person	CHF 8.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel		
<b>VEGETARIANO</b>	pro Person	CHF 13.50
Käse-Kräuter-Nusstatar und Radiesli Crêperoulade mit Frischkäse und Kräutern Spiessli mit Peperoni, Oliven, Zucchetti, Auberginen und Foccacia Mediterranes Küchlein Capresesalat im Gläsli Crostini mit Dill-Frischkäse und Gurkenperlen Crostini mit Apfel-Avocadotatar		
<b>SCHWEIZ SPEZIAL</b>	pro Person	CHF 23.50
Wurst-Käse Salat im Weckglas Bündnerfleisch Heu auf Frischkäse mit Pumpernickel Speckzopf Gruyere Würfeli mit Trauben Würziges Poulet-Spiessli Schinkengipfeli Zwetschgen im Speckmantel Kleines Spinatchüechli		
<b>VIVA!</b>	pro Person	CHF 25.50
Roh marinierte Bremgartner Lachsforelle mit Honig Senf im Weckglas Forellenterrine mit Meerrettichschaum im Weckglas Dill-Savarin mit Frischkäse und Pfefferschinken Hobelkäse-Cannelloni Vitello Basilico im Weckglas Avocadotatar auf einem Crostini Brotchips mit pikantem Tomaten-Chili-Dip Grissini mit Rohschinken		

## MENÜ-IDEEN

### FÜR EINEN SCHNELLEN BUSINESS LUNCH

#### Menü I

Minestrone

\*\*\*\*

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus  
Risotto und buntes Gemüse

\*\*\*\*

Birne "Bella Helena"

Preis pro Person CHF 39.50

#### Menü II

Hüttenkäseterrine mit Rohschinken  
an Salatbukett mit Tomatenvinaigrette

\*\*\*\*

Schweinssteak Walliser Art an Kräuterjus  
Tagliolini  
saisonales Mischgemüse

\*\*\*\*

Gebrannte Crème mit Bourbonvanilleglacé

Preis pro Person CHF 47.50

#### Menü III

Blattsalat mit Kernen und Sprossen  
an French Dressing

\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Casimir  
Trockenreis  
Früchteragoût

\*\*\*\*

Sorbetteller mit  
saisonalen Früchten

Preis pro Person CHF 52.50

Riz Casimir vom Poulet CHF 47.00

#### Menü IV

Weisse Zwiebelsuppe

\*\*\*\*

Lachstranche mit Limettenkruste  
Beurre blanc  
Venerereis  
Broccoli mit Pinienkernen

\*\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfli

Preis pro Person CHF 47.00

## ZUM GEMÜTLICHEN NACHTESSEN

### Menü I

Knackiger Eisbergsalat mit Speck,  
Champignons und Croûtons  
an French Dressing

\*\*\*\*

Aargauer Rüeblisuppe

\*\*\*\*

Poulardenbrust im Speckmantel gebraten  
mit Rotweinjus  
Kräuterrisone  
Bratgemüse

\*\*\*\*

Schokoladen-Variation

Preis pro Person CHF 59.50

### Menü II

Zanderfilet „Grenobler Art“  
auf Venererisotto

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Burrata-Ravioli

\*\*\*\*

Roastbeef mit Pfefferhollandaise  
Berny-Kartoffeln  
Marktgemüse

\*\*\*\*

Kronen-Desserttrilogie

Preis pro Person CHF 88.00

### Menü III

Tomaten-Mozzarella-Türmchen  
mit Culatelloshinken

\*\*\*\*

Ravioli mit Büffel-Ricotta

\*\*\*\*

Kalbpiccata Mailänder Art  
Safran-Risotto  
Ratatouille

\*\*\*\*

Saisonales Tiramisu

Preis pro Person CHF 84.00

### Menü IV

Schottischen Rauchlachs-Dreierlei  
(Lachsrose, -tatar und -carpaccio)  
mit lauwarmer Brioche

\*\*\*\*

Seetaler Weissweinschaumsüppchen

\*\*\*\*

Ganz gebratenes Rindsfilet an Barolojus  
Süskartoffelecken  
Gemüsebukett

\*\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Macadamia-Glacé

Preis pro Person CHF 97.50



## SAISONALE MENÜ-IDEEN

### FRÜHLING

#### Menü I

Bärlauchschaumsüppchen  
mit Spargellinguini  
\*\*\*\*

Rosa gebratenes Lammnierstück  
mit Rosmarinjus  
mit Bäckerinnen-Kartoffeln  
Ofengemüse  
\*\*\*\*

Rhabarber-Erdbeer-Trifle  
mit seinem Sorbet

Preis pro Person CHF 58.00

#### Menü II

Bremgartner Rauchforellen-Variation  
mit einem kleinen Salat  
und lauwarmer Brioche  
\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe  
mit Vanille und Orangenrahm  
\*\*\*\*

SwissPrim Roastbeef an  
Bärlauch-Hollandaise  
Neue Kartoffeln  
Gemüseallerlei  
\*\*\*\*

Erdbeer-Kokos-Tiramisu

Preis pro Person CHF 88.00

### SOMMER

#### Menü I

Gurken-Tomatentatar  
auf Melonencarpaccio  
mit gebackener Knuspercrevette  
\*\*\*\*

Kalbskarree an Morchelrahmsauce  
Tagliatelle

Sommerliches Gemüse  
\*\*\*\*

Beerendreierlei

Preis pro Person CHF 77.00

#### Menü II

Tomaten-Pfirsich Salat mit Lavendel  
und Pfefferschinken  
\*\*\*\*

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet  
Eierschwämmli und Kräuterrahmnudeln  
\*\*\*\*

Entrecôte Double mit Sauce Bordelaise  
Thymian-Bratkartoffeln  
Gemüseallerlei  
\*\*\*\*

Himbeer-Trifle mit seinem Sorbet

Preis pro Person CHF 83.00

## SAISONALE MENÜ-IDEEN

### HERBST

#### Menü I

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
auf Trüffelrisotto

\*\*\*\*

Steinpilzessenz mit seinem Ravioli

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschentrecôte  
mit Preiselbeerschaum  
Hausgemachten Spätzli  
Gemüseallerlei

\*\*\*\*

Herbstliche Dessert-Variation

Preis pro Person CHF 85.00

#### Menü II

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl

\*\*\*\*

Gebratene Lachstranche auf Rahmwirsing  
mit Pariser Kartoffeln

\*\*\*\*

Rindsfilet «Wellington» neu interpretiert  
an Portweinjus  
Williamskartoffeln  
Marktgemüse

\*\*\*\*

Dreierlei von der Marroni

Preis pro Person CHF 89.50

### WINTER

#### Menü I

Winterlicher Nüsslisalat  
mit Entenbruststreifen,  
Orangenfilets und Apfelstreifen  
an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*\*

Rindsschmorbraten Grossmutter Art  
Bratkartoffelpüree  
Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Zimtparfait  
mit Zwetschgenkompott

Preis pro Person CHF 59.50

#### Menü II

Roh marinierte Bremgartner Lachsforelle  
mit Popcornpulver  
an Wasabischaum mit Toast

\*\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe  
mit Pesto

\*\*\*\*

Schweinsfilet Kronen-Art  
(mit Pilzen gefüllt)  
Petersilienwurzelpüree  
Gemüseallerlei

\*\*\*\*

Blutorangencarpaccio  
mit Mandarinenpafait

Preis pro Person CHF 78.00

## KRONEN- SPEZIAL

(ab 30 Personen)

### Vorspeisenbuffet

Grosse Salatauswahl mit diversen Dressings,  
Reis-, Hörnli-, Kartoffel- und Tomaten-Mozzarella Salat, Rauchfischplatte, Pastete und Terrine,  
Rauchfleischplatte mit Meerrettichmousse und Crevettencocktail

\*\*\*\*

### Servierter Hauptgang

Dreierlei vom Schwein an Kräuterjus  
(Filet, Gulasch und Bratwurst)  
Kartoffelpüree  
Gemüseallerlei

\*\*\*\*

### Kleines Kronendessertbuffet

Helles und dunkles Schokoladenmousse, Früchtespiegel, 3 verschiedene Sorten Glacé, saisonales  
Tiramisu, Fruchtwähe mit Früchten der Saison, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis

Preis pro Person CHF 79.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	6.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	5.00

### Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel Nudeln und Gemüse	CHF	18.00
Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce im Reisring	CHF	14.00
Spaghetti Bolognese oder Napoli mit Reibkäse	CHF	12.00
Paniertes Kalbsschnitzel Kroketten	CHF	19.00
Paniertes Eglifilet mit Mayonnaise Salzkartoffeln	CHF	20.00

### Desserts

Biene Maja mit Vanille- und Erdbeerglacé	CHF	6.50
Clown mit Vanille- und Erdbeerglacé	CHF	6.50

## FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

### Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette	CHF	10.50
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salatbouquet	CHF	12.50
Limonentortelli an Kräuterschaum mit knusprigen Parmesanchips	CHF	16.00
Griechischer Salat	CHF	12.50
Safrangnocchi mit Salbei und Parmesan	CHF	17.50

### Suppen

Wählen Sie aus unserem grossen Suppenangebot

### Hauptgänge

Auberginen-Zucchetti-Piccata auf Tagliolini und Tomatenragoût	CHF	25.50
Quorn geschnetzeltes mit rotem Curryschaum Reisnudeln und Gemüse	CHF	25.00
Blumenkohlcurry mit gebratenen Bananen Basmatireis	CHF	24.00
Tofuschnitzel an Pilzrahmsauce Tagliolini und Gemüseallerlei	CHF	28.50
Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Peperoni und Champignons	CHF	28.00
Kräuter-Couscous mit Tomatensalsa und Gemüsespiess	CHF	26.50
Frittierte Camembert-Ecken auf Rahmlauch Salzkartoffeln	CHF	25.00

## GROSSES KRONEN-DESSERTBUFFET MIT KÄSEBRETT

(saisonal zusammengestellt)

**Ab 30 Personen**

Grosses Display von frischen Saisonfrüchten

Fruchtsalat

Caramelköpfli

Tiramisù

Panna Cotta

Fruchtschnitten

Pâtisserieauswahl (je nach Saison)

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Fruchtmousses

Auswahl von Eis und Sorbets

Saisonspezialitäten

Preis pro Person CHF 27.00

Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Früchtebrot  
Die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch zu CHF 58.00 / kg

## BERECHNUNGSBEISPIEL FÜR IHREN ANLASS IN DER KRONE LENZBURG

Planen Sie einen Anlass und haben noch keine Vorstellung über die Kosten? Nachstehend finden Sie ein Berechnungsbeispiel für einen Anlass mit 50 Personen in der Krone Lenzburg.

### Inklusive:

In unseren Berechnungen sind folgende Positionen inklusive  
Gedeck, Servietten und Tischtücher, Kerzen und Kerzenständer, Menükarten,  
Mitarbeiter bis 24.00 Uhr, Bestuhlung, Parkplatz,  
professionelle Betreuung vor und während dem Anlass

### Berechnungsbeispiel mit einem 4-Gang Menu

<b>Aperitif à CHF 8.50 / pro Person</b>	CHF	425.00
Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Grissini mit Rohschinken und Parmesanwürfel		
<b>Menü Kronen Spezial à CHF 79.50 / pro Person</b>	CHF	3975.00
Vorspeisenbuffet ****		
Servierter Hauptgang Dreierlei vom Schwein (Filet, Gulasch und Bratwurst) Kartoffelpüree Gemüseallerlei ****		
Kleines Kronendessertbuffet		
<b>Getränke</b>		
15 Flaschen Cure d'Attelans à CHF 49.00 (inkl. Aperitif)	CHF	735.00
18 Flaschen Merlot Riserva SanZeno DOC Ticino à CHF 54.00	CHF	972.00
50 Mineralwasser à CHF 8.50	CHF	425.00
50 Kaffee à CHF 4.20	CHF	210.00
<b>Gesamtsumme inkl. obl. MwSt.</b>	<b>CHF</b>	<b>6'447.00</b>

**(DIE KOSTEN BERUHEN AUF ERFAHRUNGSWERTEN UND SIND NICHT RELEVANT FÜR DIE RECHNUNGSTELLUNG)**

## NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

### **Bestuhlung und Tischwäsche**

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Sie können zwischen weisser oder beiger Tischwäsche wählen. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

### **Blumendekoration**

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

VERDE, Frau Brigitte Becker, Kronenplatz 12, 5600 Lenzburg, Tel. 062 891 02 02

Blumen Impression GmbH, Valerie Dietiker, Rathausgasse 17, 5600 Lenzburg  
Tel. 062 891 97 77

Auf Wunsch bestellen wir gerne die Blumen für Ihren Anlass.

### **Menükarten**

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

### **Hochzeitstorten**

Unsere Patisserie freut sich, für Sie Ihre Wunschtorte zu kreieren. Sollten Sie eine eigene Torte mitbringen wollen, müssen wir leider die Haftung ablehnen. Wir weisen Sie darauf hin, dass die Ware lebensmittelgesetzkonform angeliefert werden muss und der Lieferant auch für die allfällige Präsentation verantwortlich ist.

### **Rauchen**

Ab dem 1. Mai 2010 schreibt der Gesetzgeber in der Schweiz ein Allgemeines Rauchverbot in geschlossen und öffentlichen Räumen des Hotels vor.



**Hotelzimmer**

Unsere 69 gemütlichen Zimmer stehen Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung. Gerne reservieren wir Ihnen ein Kontingent. Alle unsere Zimmer sind mit Bad oder Dusche, WC, Minibar, Fernseher, Telefon, Radio und Zimmersafe sowie W-LAN ausgestattet.

**Parkplätze**

Unsere Tiefgarage verfügt über 80 Parkplätze. Bei grösseren Anlässen organisieren wir auf Ihren Wunsch einen Parkdienst mit der Stadtpolizei. Die Kosten werden Ihnen ohne Aufpreis weiter verrechnen.

**Caveau**

Für einen ganz speziellen Anlass reservieren wir Ihnen gerne auch unseren Gewölbekeller, der für Apéros bis 30 Personen sowie kleinere Bankette bis 20 Personen ein besonderes Ambiente bietet.

**Rahmenprogramm**

Auf Wunsch organisieren wir ein passendes Rahmenprogramm. Von A wie Altstadtführung durch Lenzburg bis Z wie Zauberer auf dem Schloss sind den Möglichkeiten (fast) keine Grenzen gesetzt. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

## WISSENSWERTES / DEKLARATION

Laut Gesetz sind wir verpflichtet, Ihnen den Ursprung von Fleisch zu deklarieren:

Schwein:	Schweiz
Rind:	Filet: Irland <sup>1</sup> , Entrecôte, Schmorstücke und Huft (wenn nicht anders deklariert): Schweiz
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland, Australien
Egli/Felchen:	Schweiz (Tropenhaus Frutigen)
Dorade/Meerwolf:	Griechenland (Zucht)
Forellenfilet:	Schweiz (Bremgarten)
Bison	Kanada/USA

Abweichungen werden auf der detaillierten Offerte direkt deklariert.

Alle Wurstwaren und Traiteur-Artikel stammen aus Schweizer Produktion. Importe werden bezeichnet.

Produkte die mit <sup>1</sup> gekennzeichnet sind, können mit Antibiotika, Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Haben Sie Allergien oder sonstige Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal - die Küchencrew wird Ihr Anliegen gerne berücksichtigen.



Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.