

Speisekarte Rheinterrasse

Aperitifs

Prosecco Superiore DOCG Brut		10 cl	8.50
Champagner Louis Roederer Brut Premier		10 cl	14.00
Kir Royal		10 cl	15.00
Kir		10 cl	7.50
Hugo		18 cl	10.50
Aperol Sprizz		18 cl	10.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16%	4 cl	8.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.00
Pernod	40%	4 cl	9.50
Mineralwasser oder Orangensaft		10 cl	1.50

Weine im Offenausschank

Weissweine

Magdener Blanc de Noir 2017 - Pinot Noir		10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz			
Cuvée d'Or blanche 2016 - Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel		10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Liestal			
Riff 2016 - Pinot Grigio		10 cl	5.50
Progeto Lageder, Veneto, Italien			
Malvirà 2014 – Sauvignon Blanc		10 cl	6.30
Azienda Agricola Malvirà, Piemont - Langhe, Italien			

Roséwein

Magdener Rosé 2017 - Blauburgunder		10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz			

Rotweine

Magdener „Cru Bernhard“ 2016 - Pinot Noir		10 cl	6.50
Familie Treier, Magden			
Cuvée d'Or rouge 2015 - Pinot Noir & Cabernet Dorsa		10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Liestal			
Rioja Crianza 2014 - Tempranillo		10 cl	5.60
Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien			
Le Sciabiche 2012 – Nero d'Avola & Perricone		10 cl	7.90
Tenuta Calamoni di Favignana, Sizilien, Italien			

Kalte Gerichte	1/2	1/1
Plats froids / cold dishes		
Vitello Tonnato – Kalte Kalbsbrustscheiben mit Thonsauce	18.00	23.00
Vitello Tonnato – tranches de veau à la sauce crème de thon Vitello Tonnato – sliced veal meat with tuna-cream sauce		
Melone mit Fricktaler Landrauchschinken	16.00	20.00
Melon au jambon fumé / melon with smoked ham		
Rose vom norwegischen Rauchlachs an Meerrettichschaum mit Toast und Butter	19.50	24.00
Rose de saumon fumé norvégien à la mousse de raifort, servi au toast et beurre Rose of smoked Norwegian salmon on horseradish mousse, served with toast and butter		
Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter	23.00	30.00
Tartare de bœuf au toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter		
parfümiert mit Whisky oder Cognac	+ 3.00	+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with Whisky or Cognac		
Carpaccio von der Goldbrasse an Limonen-Olivenölsauce mit Cherrytomatensalat		23.00
Carpaccio de dorade à la sauce au citron vert et huile d'olives, salade de tomates cerises Carpaccio of gilthead seabream with olive oil-lime-sauce and cherry tomato salad		
Rindscarpaccio mit Limonen-Olivenölsauce und Grana Padano		22.00
Carpaccio de bœuf à la sauce au citron vert et huile d'olives avec Grana Padano Beef carpaccio with olive oil-lime-sauce and Grana Padano		
Halbe Melone mit Portwein		18.00
Demi melon au porto / half melon with port wine		
Wrap gefüllt mit Frischkäse, Gurken, Tomaten und Avocado mit Sauerrahm, Kräutern und Tatarensauce		22.00
Wrap farci à la fromage frais, concombres, tomates et avocat, crème acidulé, herbes et sauce tartare Stuffed wrap with fresh cheese, cucumber, tomato and avocado, sour cream, herbs and tartar sauce		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Suppen

Soupes / soups

Spinatcremesuppe mit Krevettenwürfel und Sesamschaum 12.00
Crème d'épinards aux crevettes en dés et mousseline au sésame
Spinach cream soup with diced shrimps and sesame foam

Gekühlte Melonesuppe 9.00
Soupe froide de melon / chilled melon soup

Hauptgänge Fisch & Krustentiere 1/2 1/1
Poissons et crustacés / fish and crustacean dishes

**Seeteufelfilet auf rosa Pfeffersauce mit Kräutercrumbles
Wildreis und Mischgemüse** 45.00
Filet de lotte sur sauce poivre rosé aux crumbles de fines herbes
servi au riz sauvage et légumes mêlées
Filet of monkfish on rose pepper sauce with herb crumbles
served with wild rice and mixed vegetables

**Sautiertes Lachsfilet mit Honig und Knoblauch mariniert
an leichter Zitronensauce, serviert mit Wildreis und Blattspinat** 38.00
Filet de saumon marinée au miel et l'ail en sauce au citron
servi au riz sauvage et épinards
Fillet of salmon marinated with honey and garlic on lemon sauce
served with wild rice and leaf spinach

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter 27.00 33.00
Dampfkartoffeln und Broccoli
Filets de perche sautés au beurre aux amandes, servi aux pommes vapeur et brocoli
Fried fillets of perch with almond butter, served with steamed potatoes and broccoli

Gebratene Riesenkrevetten „Provenzalische Art“ 34.00 40.00
Dampfkartoffeln und Zucchini
Crevettes géantes sautées «provençale» aux pommes vapeur et courgettes
Sautéed giant shrimps «Provençal» with steamed potatoes and courgettes

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

**Gebratenes Rindsfilet mit Mark und Rosmarin gratiniert
auf Portweinjus, dazu zweierlei Karotten und Kräuter-Kartoffelstock** **48.00**

Filet de bœuf rôti et gratiné à la moelle et romarin
sur jus au Porto, servi aux carottes et purée de pommes de terre aux fines herbes
Roasted beef fillet gratinated with core and rosemary
on port wine gravy, served with carrots and mashed potatoes with herbs

**Schweinsfiletmedaillons mit getrockneten Tomaten und Mozzarella überbacken
an Marsalasauce, dazu Nudeln und Zucchini** **37.00**

Médailles de filet de porc, gratiné aux tomates séchées et mozzarella
en sauce au marsala, pâtes et courgettes
Medallions of pork fillet, gratinated with dried tomatoes and mozzarella
on marsala sauce, served with pasta and courgettes

**Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern
dazu Rösti oder ein gemischter Salat** **28.00** **33.00**

Émincé de foie de veau rôti au beurre et fines herbes, servi au rösti ou salade mêlée
Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti or mixed salad

Sautiertes Kalbsschnitzel an Limonenrahmsauce mit Gemüse-Nudeln **30.00** **37.00**

Escalope de veau sautée à la sauce crème au citron vert et pâtes aux légumes
Roasted veal escalope on a lime-cream sauce with vegetable-noodles

**Paniertes Lammmentrecôte mit Knoblauch und Petersilie
serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille** **32.00** **39.00**

Entrecôte d'agneau enrobe à l'ail et persil
servi au gratin de pommes de terre et ratatouille
Entrecôte of lamb coated with garlic and parsley
served with potato gratin and ratatouille

Vom Grill

serviert als Fitnesssteller mit Salat und Kräuterbutter

1/1

Grillades – servi avec salade et beurre maître d'hôtel

From the grill – served as fitness platter with salad and herb butter

Lachsfilet

30.00

Filet de saumon / salmon fillet

Riesenkrevettenspiess mit Zwiebeln und Peperoni

36.00

Brochette aux crevettes géantes à l'oignon et poivron

Jumbo shrimp-skewer with onions and sweet pepper

Schweinssteak

27.00

Steak de porc / pork steak

Pouletbrust

25.00

Suprême de poulet / chicken breast

Kalbspailard

36.00

Paillard de veau / veal paillard

Salatsaucen nach Ihrer Wahl: Italian, French, Balsamico oder Roquefort

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique ou roquefort

Salad dressings at your choice: French, Italien, balsamic or roquefort

Alternativ servieren wir Ihnen die Grilladen mit einer Beilage nach Wahl:

Jasminreis, Reis, Nudeln, Pommes Frites oder Mischgemüse

Zusätzliche Gemüse- oder Stärkebeilage

6.00

Käseauswahl

Sélection de fromages / cheese selection

Kleine Portion (3 Sorten) / petite portion (3 sorte) / small portion (3 sort)

6.50

Mittlere Portion (5 Sorten) / moyen portion (5 sorte) / middle (5 sort)

9.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Desserts

Desserts / desserts

Schokoladenparfait mit Caramel-Buttersauce und Meersalz	12.00
Parfait au chocolat sur sauce au caramel, beurre sel marin Chocolate ice parfait on caramel butter sauce with sea salt	
Panna Cotta mit Beerencoulis	9.50
Panna cotta au coulis de baies / panna cotta with berry coulis	
Hüppen mit dreierlei Sorbet und Früchtégarniture	11.50
Trio de sorbet aux fruits frais / sorbet trio with fresh fruits	
Lavendel-Schaumgefrorenes mit caramellisierten Pfirsichstücken	11.00
Parfait à la lavande aux morceaux de pêche caramélisé Lavander ice parfait with caramelized pieces of peach	
Coupe Romanov	13.00
Coupe Romanov / Coupe Romanov	
Frische Erdbeeren mit einer Kugel Glace nach Wahl	9.50
Fraises fraîches avec une boule de glace de votre choix Fresh strawberries with a scoop ice cream of your choice	
Erdbeertartelette mit Vanillecreme	4.20
Tartelette aux fraises et crème vanille Strawberry tartlet with vanilla cream	
Frische Erdbeeren mit Tiramisu-Sauce	9.50
Fraises fraîches à la sauce tiramisu Fresh strawberries with tiramisu sauce	

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes

Coupes / coupes

Summertime

Himbeer- und Zitronensorbet mit Melonensalat und Rahm

11.00

13.00

Sorbet de framboises et citron à la salade de melon et chantilly

Raspberry and lemon sorbet with melon salad and whipped cream

Coupe Jambalaya

11.00

13.00

Kokosnussglace und Mangosorbet mit Kiwi-Ananassalat

Glace de noix de coco et sorbet de mangue à la salade de kiwi et ananas

Coconut ice cream and mango sorbet with kiwi-pineapple-salad

Bananen Split

13.50

Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm

Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly

Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream

Eiskaffee Copacabana

10.50

12.50

Moccaglace mit Espresso und Rahm

Glace café à la chantilly et un espresso

Coffee ice cream with espresso and whipped cream

Coupe Dänemark

10.50

12.50

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

Glace vanille à la sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream

Coupe Pina Colada

11.00

13.00

Kokosglace mit Ananassalat, weissem Rum und Rahm

Glace de noix de coco à la salade d'ananas, rhum blanche et chantilly

Coconut ice cream with pineapple salad, white rum and whipped cream

Coupe Fitness

11.00

13.00

Joghurtglace mit frischen Beeren und Rahm

Glace de yaourt aux baies frais et chantilly

Yoghurt ice cream with fresh berries and whipped cream

Coupe Brownie

11.00

13.00

Vanille- und Schokoladenglace mit Browniestücken und Rahm

Glace vanille et chocolat aux morceaux de brownie et chantilly

Vanilla and chocolate ice cream with brownies and whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Joghurt

Arômes de glace: vanille, chocolat, fraises, café, noix de coco et yaourt

Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, coffee, coconut and yoghurt

Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Himbeere und Aprikose

Arômes de sorbets: citron, mangue, framboise et abricot

Sorbet flavours: lemon, mango, raspberry and apricot

Kugel Glace oder Sorbet:

3.60

Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet

Portion Rahm:

1.50

Portion de chantilly / Portion of whipped cream

Mineralwasser

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Arkina grün (wenig Kohlensäure)	35 cl	4.50
	50 cl	6.10
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Hahnenwasser	20 cl	2.00
	30 cl	2.50
	50 cl	3.50

Sie als Gast verstehen sicher, dass Sie damit nicht das Hahnenwasser begleichen, sondern die Dienstleistung, die wir im Umgang mit der Wasserkonsumation erbringen.

Süssgetränke

San Pellegrino - Sanbitter	10 cl	5.20
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	20 cl	4.60
Elmer Citro	30 cl	4.20
Sinalco	30 cl	4.60
Coca Cola / Coke Zero	33 cl	4.60
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.60
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.60
Ice-Tea Lemon	33 cl	4.60

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.20
Michel Orangensaft	20 cl	4.60
Michel Traubensaft rot	20 cl	4.60
Rauch Grapefruitsaft	20 cl	5.10
Rauch Tomatensaft	20 cl	5.10
Rauch Cranberrysaft	20 cl	5.10
Ramseier Süssmost	30 cl	4.60

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Weizen Blanche	30 cl	4.90

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.70

Grappe

Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Delea - Carezza d'Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Destillate ♦ Obstbrände

Château du Breuil - Calvados VSOP	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune XO Les Royales	40%	2 cl	9.00
Morand - Framboise	43%	2 cl	9.00
Morand - Abricotine	43%	2 cl	9.00
Morand - Williamine	43%	2 cl	8.00
Morand - Mirabelle	43%	2 cl	8.00
Dettling - Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	15.00
Sandeman white	19%	5 cl	12.00
Nauer Prestige Edelsüss	18%	5 cl	12.00

Sherry

Tio Pepe extra dry	15%	5 cl	12.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	11.50

Bitters

Appenzeller	29%	4 cl	9.00
Ramazotti	30%	4 cl	9.00
Underberg	44%	2 cl	5.50
Fernet Branca	40%	2 cl	7.50

Liköre

Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	7.50
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Lagavulin 16y (Scotch Single Malt - Islay)	43%	4 cl	18.00
Maker's Mark (Kentucky Bourbon)	45%	4 cl	14.50
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50

Cognac

Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Davidoff - VSOP	43%	2 cl	14.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Kaffee ♦ Milch

Kaffee

Kaffee	4.40
Koffeinfreier Kaffee	4.40
Portion Kaffee	8.20
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.90
Schale	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.50
Kaffee mélange	5.70

Spezialitäten

Caffè Corretto (Grappa)	5.70
Irish Coffee (Whisky)	14.50
Tee mit Rum	9.00

Milchgetränke

Milch warm	20 cl	2.90
Milch kalt	30 cl	3.10
Caotina surfen warm	20 cl	4.20
Coatina surfen kalt	30 cl	4.40
Ovomaltine warm	20 cl	4.20
Ovomaltine kalt	30 cl	4.40

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas	4.40
Portion	8.40

Schwarzer Tee

Darjeeling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalayas. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig und malzig.

English Breakfast

Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Aroma aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Earl Grey

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

Green Dragon

Ganz seltener handgeformter Tee mit drachenförmigem Blatt voller Zartheit und duftiger Herbe.

Morgentau

Faszinierende Komposition mit grossblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Kräuter Tee

Marokkanische Minze

Die Nana (arabisch: na`na` = Minze) ist eine grossblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und wirkt sehr erfrischend.

Mint & Fresh

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Camomile

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten.

Verveine

Die beruhigende Verbene mit ihrer feinen nuancierten Zitrusnote.

Ayurveda Kräuter & Ingwer

Ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

Bergkräuter nach Schweizer Art

Zarte Melisse mit einer dezenten Anis-Note und einem Hauch von Thymian verleihen dem Tee einen frischen, würzigen Geschmack und duften nach Schweizer Bergluft.

Aromatisierter Kräuter Tee

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchte Tee

Sweet Berries

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften.

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entrecote*, Filet*und Huf*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehschnitzel	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Uruguay
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / BELL Seafood, 4056 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Polar Comestibles, 4153 Reinach.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Cocktailkrevetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Norwegen	Zucht
Egloffilets	Russland	Wild
Zanderfilets	Russland	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Raumlachs	Norwegen	Zucht
Hechtfilet	Schweiz	Wild

Informationen über Menufische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Des Weiteren beziehen wir Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Oberfrick.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.