

# MINESTRE

## SUPPEN

<b>CREMA DI VERDURA*</b> GEMÜSECREMESUPPE	10.50
<b>CREMA DI POMODORO*</b> TOMATENSUPPE	10.00
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> TORTELLINI IN BOULLION	10.50
<b>ZUPPA ALL 'AGLIO*</b> KNOBLAUCHSUPPE	10.50

SALATE, PIZZE UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH «ÜBER DIE GASSE» MITNEHMEN!  
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!

# ANTIPASTI

## VORSPEISEN

<b>BRUSCHETTA*</b> KNOBLAUCH BROT MIT TOMATEN	Portion	10.00
<b>INSALATA VERDE*</b> GRÜNER SALAT		9.50
<b>INSALATA DI STAGIONE</b> GEMISCHTER SALAT		10.50
<b>INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA*</b> TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN		10.50
<b>INSALATA MEDITERRANEA*</b> TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN		23.50
<b>CAPRESE DI BUFALA*</b> BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN		19.50
<b>INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO*</b> RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN		17.50
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDFLEISCH-CARPACCIO		25.50
<b>VITELLO TONNATO</b> KALBFLEISCH AN THONSAUCE		25.50
<b>DUETTO DI FRUTTI DI MARE</b> MEERESFRÜCHTE-SALAT		26.50
<b>PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA*</b> TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN		23.00

\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

# PIZZE

---

## PIZZEN

<b>1</b>	<b>MARGHERITA*</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	<b>17.50</b>
<b>2</b>	<b>STINCHINI*</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH	<b>19.00</b>
<b>3</b>	<b>VEGETARIANA*</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE	<b>23.50</b>
<b>4</b>	<b>NONNO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	<b>25.00</b>
<b>5</b>	<b>NAPOLETANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN	<b>22.00</b>
<b>6</b>	<b>FUNGHI*</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN	<b>23.00</b>
<b>7</b>	<b>PROSCIUTTO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	<b>23.50</b>
<b>8</b>	<b>SICILIANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	<b>23.50</b>
<b>9</b>	<b>MILANO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	<b>24.00</b>
<b>10</b>	<b>QUATTRO STAGIONI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPERONI	<b>25.50</b>
<b>11</b>	<b>DUE GUSTI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN	<b>25.00</b>
<b>12</b>	<b>ALLA DIAVOLA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONI, SCHARFE SALAMI	<b>25.00</b>
<b>13</b>	<b>PARMA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN	<b>26.00</b>
<b>14</b>	<b>FIorentina</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH	<b>24.50</b>
<b>15</b>	<b>CAPRICCIOSA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN	<b>25.50</b>
<b>16</b>	<b>TOSCANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN	<b>25.00</b>

<b>17 PADRONE</b>	<b>25.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA	
<b>18 ROMANA</b>	<b>28.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETFLEISCH UND BROCCOLI	
<b>19 TONNO</b>	<b>24.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN	
<b>20 TUTTO PESCE</b>	<b>26.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN	
<b>21 BOSCAIOLA</b>	<b>28.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH	
<b>22 FANTASIA</b>	<b>26.00</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH	
<b>23 CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT)</b>	<b>26.00</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN	
<b>24 SCIUSCIU*</b>	<b>24.00</b>
MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE	
<b>25 HAWAII</b>	<b>24.50</b>
MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE	
<b>26 ELENA</b>	<b>24.50</b>
MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE	
<b>27 QUATTRO FORMAGGI*</b>	<b>25.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN	
<b>28 SCHILLACI*</b>	<b>24.00</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH	
<b>29 BUON GIORNO</b>	<b>25.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
<b>30 CONTADINO*</b>	<b>26.00</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN	
<b>31 BARONE</b>	<b>28.00</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA	
<b>32 DUCHESSA</b>	<b>29.50</b>
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZEN	

\*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PIZZE ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI

KLEINE PIZZEN SIND CHF 2.- GÜNSTIGER

# PASTE

## NUDELGERICHTE

<b>PENNE ALL'ARRABBIATA*</b> AN SCHARFER TOMATENSAUCE	<b>19.50</b>
<b>PENNE ALLA BOSCAIOLA</b> MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH, RAHM UND TOMATENSAUCE	<b>27.50</b>
<b>PENNE AGLI ASPARAGI*</b> MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE	<b>24.50</b>
<b>ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE</b> MIT BROCCOLI, LACHS UND RAHM	<b>24.50</b>
<b>ORECCHIETTE ALLA CASALINGA</b> RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	<b>23.50</b>
<b>TORTELLINI PAPALINA</b> MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM- UND TOMATENSAUCE	<b>25.50</b>
<b>TORTELLINI ALLA PANNA*</b> TORTELLINI AN RAHMSAUCE	<b>23.50</b>
<b>TORTELLINI AGLI SPINACI*</b> MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM	<b>24.50</b>
<b>PASTICCIO DI PASTE*</b> DREI VERSCHIEDENE TEIGWAREN	<b>28.50</b>
<b>SPAGHETTI AL POMODORO*</b> SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE	<b>19.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> MIT TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	<b>23.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM	<b>23.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b> TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN	<b>24.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA MARINARA</b> AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN	<b>26.50</b>
<b>SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO*</b> MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI	<b>21.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	<b>26.50</b>
<b>SPAGHETTI AL PESTO*</b> SPAGHETTI MIT BASILIKUM UND KNOBLAUCH	<b>23.50</b>

\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI  
GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.– TEURER  
KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.– GÜNSTIGER

# PASTE

## SPEZIALITÄTEN

<b>GNOCCHI AL POMODORO E PANNA*</b> KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN	<b>23.50</b>
<b>GNOCCHI AL GORGONZOLA*</b> KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE	<b>24.50</b>
<b>FETTUCCINE FUNGHI PORCINI E PANNA*</b> NUDELN MIT STEINPILZEN UND RAHM	<b>24.50</b>
<b>FETTUCCINE AL SALMONE</b> NUDELN MIT LACHS AN RAHM- UND TOMATENSAUCE	<b>25.50</b>
<b>RISOTTO VERDE*</b> RISOTTO MIT GEMÜSE	<b>24.50</b>
<b>RISOTTO AL FRUTTI DI MARE</b> RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	<b>26.50</b>
<b>RISOTTO MARE E MONTI</b> RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN	<b>26.50</b>
<b>RISOTTO AL FUNGHI PORCINI*</b> RISOTTO MIT STEINPILZEN	<b>25.50</b>
<b>LASAGNE AL FORNO (HAUSGEMACHT)</b> LASAGNE AUS DEM OFEN	<b>24.50</b>
<b>PENNE AL FORNO*</b> RAHM, SPINAT, GORGONZOLA, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN	<b>24.50</b>

**\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

**PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI**

GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.– TEURER

KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.– GÜNSTIGER

# SECONDI DI CARNE

## FLEISCHGERICHTE

**FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (CH)** 52.00  
RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE

**SCALOPPINE AL FUNGHI PORCINI (CH)** 46.50  
KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN

**SCALOPPINE AL LIMONE (CH)** 45.50  
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE

**PICCATA ALLA MILANESE (CH)** 46.00  
KALBSSCHNITZEL MIT SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (CH)** 46.00  
KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN

**PETTO DI POLLO (CH)** 39.00  
POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN,  
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.*

## CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

**PIATTO DI VERDURA MISTA\*** 35.00  
GEMISCHTER GEMÜSETELLER

\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

# SECONDI DI PESCE

## FISCHGERICHTE

<b>CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA (CHN)</b> CALAMARI FRITTIERT MIT GEMISCHTEM SALAT	<b>38.00</b>
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA (BGD)</b> RIESENCREVETTEN VOM GRILL	<b>46.50</b>
<b>GAMBERONI ALLA VENEZIANA (BGD)</b> RIESENCREVETTEN MIT CHERRYTOMATEN UND OREGANO IM OFEN	<b>47.50</b>
<b>GRIGLIATA MISTA</b> GEMISCHTER FISCH VOM GRILL	<b>52.00</b>
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA (NOR)</b> LACHS VOM GRILL	<b>44.00</b>

## CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

# VILLA BARONE STEAK

---

## VOM GRILL

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (CH)** 48.50  
RINDSFILET VOM GRILL

**ENTRECÔTE (CH)** 220 g 47.00  
PARMESANKRUSTE, CHERRYTOMATEN

**RINDSHUFTSTEAK (CH)** 220 g 48.00  
VOM GRILL

## CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)



# BIBITE

---

## KALTE GETRÄNKE

S. PELLEGRINO – VALSER	6.50
PANNA	6.50
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	6.00
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	5.00
SANBITTER 1 DL	6.00
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	5.00 / 6.50
CHINOTTO 2 DL	6.00
COCA-COLA 3.3 DL	5.50
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.50
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.50
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.50
SCHWEPPE 2 DL	5.50
ORANGENSAFT 2 DL	6.50
TOMATENSAFT 2 DL	6.50
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	5.50

# BIBITE

---

## WARME GETRÄNKE

ESPRESSO, KAFFEE, TEE	4.80
CAPPUCCINO	5.80
ESPRESSO CORRETTO	8.00

# VINI

## WEINE

---

ROTWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
VINO DELLA CASA	32.50	13.00	6.50
NERO D'AVOLA SICILIA	37.00	15.00	7.50
MONATSWEIN	42.50	17.00	8.50
MERLOT	37.00	15.00	7.50
ROSATO	35.00	14.00	7.00
WEISSWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
PINOT GRIGIO	37.50	15.00	7.50
CHARDONNAY	35.00	14.00	7.00
ARNEIS	47.50	19.00	9.50
PROSECCO			
PROSECCO PRO GLAS			9.00

# VINI ROSSI

---

## SICILIA

---

BURDESE – SICILIA IGT	2014 / 2016	75 CL	63.00
-----------------------	-------------	-------	-------

### PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES  
DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

## SARDEGNA

---

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA – ROCCA RUBIA	2018 / 2020	75 CL	62.00
---------------------------------------------------	-------------	-------	-------

### SANTADI

CARIGNANO / 10-12 MT. BARRIQUES  
FRUCHTIGE NOTEN NACH BROMBEEREN, HEIDELBEEREN, LEDER UND LAKRITZE.

## PUGLIA

---

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	2020 / 2021	75 CL	58.00
---------------------------	-------------	-------	-------

### CONTESSA CAROLA

PRIMITIVO / 6 MT. BARRIQUES  
INTENSIVER FRUCHTIGER DUFT, MIT LEICHTEN KIRSCH- UND LAKRITZE-AROMEN.

---

SALENTO IGP – VIGNA CASTELLO	2014 / 2016	75 CL	68.00
------------------------------	-------------	-------	-------

### VALLONE

70% NEGROAMARO, 30% SUSAMANIELLO / 12 MT. EICHENFASS  
AROMEN VON BROMBEEREN, JOHANNISBEEREN, GEWÜRZEN UND BALSAMISCHEN NOTEN.

## PIEMONTE

---

BARBERA D'ASTI DOCG – LA CARLOTTA	2018 / 2020	75 CL	54.00
-----------------------------------	-------------	-------	-------

### PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES  
DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

---

BAROLO DOCG	2017 / 2019	75 CL	87.00
-------------	-------------	-------	-------

### MASSOLINO

NEBBIOLO / 30 MT. EICHENHOLZFASS  
IM GAUMEN DEZENT FRUCHTIG, BEGLEITET VON GEWÜRZEN UND TABAK.

## VENETO

---

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	2015 / 2017	75 CL	88.00
---------------------------------------------	-------------	-------	-------

### L'ANIMA DI VERGANI

70% CORVINA VERONESE, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA  
90 TAGE TROCKNUNG DER BEEREN, DANACH IM EICHENFASS  
IM GESCHMACK WEICH MIT EINEM INTENSIVEN UND ANHALTENDEN LIEBLICHEN BOUQUET.

---

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC VALPANTENA – RIPASSO	2018 / 2020	75 CL	59.00
----------------------------------------------------	-------------	-------	-------

### COATE FIGARETTO

CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, OSELETA, RONDINELLA / FRANZ. HOLZFASS  
ANGENEHM DUFTEND NACH ROTEN REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

## TOSCANA

---

CHIANTI CLASSICO DOCG – RISERVA DUCALE	2016 / 2018	75 CL	62.00
----------------------------------------	-------------	-------	-------

### TENIMENTI RUFFINO

80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILOLO  
INTENSIVES BOUQUET MIT FRUCHTIGEN NOTEN WIE PFLAUMEN UND DUNKLEN KIRSCHEN.  
ZEIGT EINE EDLE RÖSTAROMATIK.

---

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG	2017 / 2019	75 CL	58.00
-----------------------------------	-------------	-------	-------

### TALOSA

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT / 24 MT. HOLZFASS  
FEIN UMRISSENE STRUKTUR, SAUBER UND TIEFES FINALE.

---

COLLAZZI-TOSCANA IGT	2016 / 2018	75 CL	104.00
----------------------	-------------	-------	--------

### I COLLAZZI

50% CABERNET SAUV., 20% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% PETIT VERDOT  
18 MT. BARRIQUES  
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNE ELEGANZ,  
EIN GROSSER WEIN

---

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	2015 / 2017	75 CL	98.00
-----------------------------	-------------	-------	-------

### LA RASINA

SANGIOVESE / 30 MT. BARRIQUES  
WÜRZIGES BOUQUET MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK; IM GAUMEN IST ER VOLLMUNDIG.

## UMBRIA

---

ROSSO DI MONTEFALCO DOC	2018 / 2020	75 CL	56.00
-------------------------	-------------	-------	-------

### ARNALDO CAPRAI

70% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 15% SAGRANTINO / 12 MT. IN HOLZFÄSSERN UND BARRIQUES.  
EIN STÄTTLICHER WEIN MIT FINESSE, KRAFT UND TRADITION.

# LIQUORI

## SPIRITUOSEN

### GRAPPA WAGEN

<b>APERITIVO BARONE</b> PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE		<b>10 CL</b>	<b>12.50</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>21 – 29%</b>	<b>2CL</b>	<b>8.50</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>30%</b>	<b>2 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>42%</b>	<b>2 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>AVERNA</b>	<b>34%</b>	<b>4 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	<b>30%</b>	<b>4 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>9.50</b>
<b>BALLANTINES</b>	<b>40%</b>	<b>4 CL</b>	<b>12.50</b>
<b>GIN</b>	<b>37%</b>	<b>4 CL</b>	<b>12.50</b>
<b>JOHNNIE WALKERS</b>	<b>40%</b>	<b>4 CL</b>	<b>13.50</b>
<b>JACK DANIELS</b>	<b>40%</b>	<b>4 CL</b>	<b>14.50</b>
<b>BACARDI</b>	<b>40%</b>	<b>4 CL</b>	<b>12.00</b>
<b>WODKA</b>	<b>40%</b>	<b>4 CL</b>	<b>14.50</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>17%</b>	<b>4 CL</b>	<b>12.50</b>
<b>LA VIEILLE PRUNE</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>10.50</b>
<b>WILLIAMS</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>10.50</b>
<b>CALVADOS</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>10.50</b>
<b>REMY MARTIN</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>12.50</b>
<b>HENNESSY</b>	<b>40%</b>	<b>2 CL</b>	<b>13.50</b>

*Schenken Sie Freude mit  
einem Geschenk-Gutschein!*

