RESTAURANT **RATEN**

MENÜVORSCHLÄGE

FIRMEN- & WEIHNACHTSESSEN

...mit Aussicht geniessen

Restaurant Raten, Ratenstrasse, 6315 Oberägeri
Telefon 041 750 22 50, Email: info@restaurant-raten.ch
www.restaurant-raten.ch

- 2022/09-

RESTAURANT **RATEN**

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN…

im ***romantischen*** **Weihnachtsrestaurant Raten** in Oberägeri/Zug. - Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen zu dürfen.

Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen einige Tipps und Ideen sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs, einzelnen Gerichten und Getränken zusammengestellt.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten, ganz nach Ihren Wünschen.

Besuchen Sie auch unsere Homepage: www.restaurant-raten.ch

Wir sind gerne für Sie da:
Iwan Iten

Telefon: 041 750 22 50
E-Mail: info@restaurant-raten.ch
Homepage: www.restaurant-raten.ch

RESTAURANT **RATEN**

Unsere Apérovorschläge

Bio Prosecco ALBERTO NANI Dry	1 dl 7.5 dl	CHF 9.00 CHF 55.00
Wasser (Grander) mit od. o. Kohlensäure	Liter	CHF 9.90
Orangensaft	Liter	CHF 15.00
Multivitaminsaft	Liter	CHF 17.00

Unsere Weisswein-Hits

Cuvée Hellgelb, Weingut Heidegg „Unser Hauswein" aus Gelfingen LU	7 dl	CHF 48.00
Heida du Valais AOC Wallis, Josef Gattlen	7 dl	CHF 49.50
BIO Riesling x Sylvaner Spätlese Turmgut Erlenbach ZH	7 dl	CHF 52.00
Basa Verdejo, Sauvignon-blanc, Rueda Espania	7 dl	CHF 42.00

Unsere Früchte- und Beerenbowlen !

Unsere hausgemachte Früchtebowle mit verschiedenen Fruchtsäften und einheimischen Früchten und Beeren je nach Saison. Die Bowle können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol kreieren:

Mit Alkohol	Liter	CHF 35.00
Ohne Alkohol	Liter	CHF 25.00

RESTAURANT **RATEN**

Apéro - Päckli

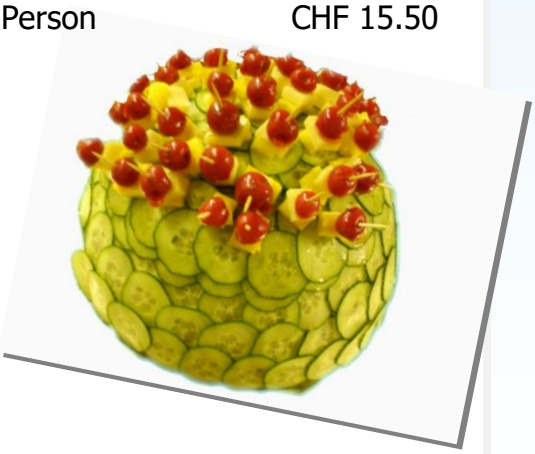
Für Sie zusammengestellt…

Hohe Rone – der Einfache Pro Person CHF 11.00
Warmes Blätterteiggebäck, Pommes Chips, Nüssli, Schinkengipfeli, Mini-Partychüechli

Rigiblick – die Königliche Variante Pro Person CHF 19.00
Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips, warmes hausgemachtes Blätterteig-Gebäck, warme Dörrpflaumen im Speck-Mantel, Schinkengipfeli, Mini-Partychüechli, Käseplatte, Meter-Baguette (gefüllt mit Schinken, Käse, Salami)
(ab 20 Personen)

Pilatusblick – der Extravagante Pro Person CHF 25.00
Pouletspiessli aus der Wok-Pfanne, Spinat-Carré mit Cantadou, warme Dörrpflaumen im Speck-Mantel, hausgemachtes Blätterteiggebäck, Fritiertes Gemüse- und Zwiebelringe, Meat-Balls, Grissinistangen mit Rohschinken, Schinkengipfeli und Mini-Partychüechli
(ab 20 Personen)

Wildspitz Express – der Schnelle Pro Person CHF 15.50
1 Glas saisonale Fruchtbowle mit Alkohol
Warme Käse- und Gemüseküchlein
Hausgemachtes Blätterteiggebäck



RESTAURANT **RATEN**

Kalte Apéro-Varianten

Grissinistangen mit Rohschinken	Pro Stück	CHF 1.50
Pommes-Chips (Salz, Paprika), Salz-Nüssli	Pro 100 g Schale	CHF 6.50
Marinierte Oliven	Pro 100 g Schale	CHF 7.00
Frische Gemüsestangen mit Dip-Saucen	Pro 100 g Schale	CHF 8.00
Käse (div. Hart und Halbhartkäse)	Pro Person (50 g)	CHF 4.00
Fleisch (Trockenfleisch und Aufschnitt)	Pro Person (50 g)	CHF 4.00
Mini-Baguette-Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse	Pro Stück	CHF 3.00
½ Canapés belegt mit	Pro Stück	
Schinken, Salami, Ei, Gurken, Tomaten,		CHF 2.50
Lachs, Rohschinken		CHF 3.50

Warme Apéro-Varianten

Mini Schinkengipfeli	Pro Stück	CHF 1.50
Mini-Partychüechli assortiert	Pro Stück	CHF 1.00
Käseküchlein (60 g)	Pro Stück	CHF 3.50
Blätterteiggebäck hausgemacht	Pro Person	CHF 3.00
Hausgemachtes Knoblauchbrötli	Pro Person (ca. 3 Stk)	CHF 5.50
Warme Dörrzwetschgen im Speckmantel	Pro Stück	CHF 1.00
(auf Wunsch in der Wok-Pfanne)	(Grill-Pauschale)	CHF 20.00
Warme Champignons im Speckmantel	Pro Stück	CHF 1.00
(auf Wunsch in der Wok-Pfanne)	(Grill-Pauschale)	CHF 20.00
Pouletspiessli mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Stück	CHF 2.50
(auf Wunsch in der Wok-Pfanne)	(Grill-Pauschale)	CHF 20.00

RESTAURANT **RATEN**

Ausgewähle Menüs für Sie zusammengestellt:

Unsere Vierspänner-Menüs

Menü W1

CHF 65.50

Bunter grüner Salat
mit gerösteten Kernen
***
Karottencrèmesuppe mit Rüeblichips
***
Schweinsfilet „Schlossberg" im Blätterteigmantel,
serviert mit Rahmkartoffelgratin und Saisongemüsebouquet -
(mit Nachservice)
***
Beerenparfait-Teller mit Teegebäck und Früchten garniert

Menü W2

CHF 65.00

Neuenburger Weisswein-Schaumsuppe
***
Blätterteigkissen mit Pilzragout an Rahmsauce
***
Zartes Schweinsfilet mit Kräuter-Tomatenconcassé
und Rahmkartoffelgratin begleitet von einem saisonalen
Gemüsebouquet - (mit Nachservice)
***
Bunter Dessertteller mit kleinen Köstlichkeiten

Menü W3

CHF 69.00

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
***
Randencrèmesuppe mit Rahmhaube verfeinert
***
Zartes Lammrückenfilet „Yorktown"
mit Pistazien-Senfkruste überbacken
auf leicht gebundenem Jus, Rahmkartoffelgratin und ein
ausgewähltes Gemüsebouquet - (mit Nachservice)
***
Lebkuchenparfait mit marinierten Rotweinzwetschgen

RESTAURANT **RATEN**

Menü W4

CHF 79.00

Knackige Salatherzen und Cherrytomaten an würziger Kräutervinaigrette und Cocktailsauce
***
Proseccoschaumsuppe mit Blätterteiggebäck
***
Zartes Rindsfilet begleitet von einer kräftigen Kräuter – Balsamico-Sauce auf Thymian-Polenta, ausgarniert mit glasiertem Gemüse - (mit Nachservice)
***
Kleines Dessertbüffet mit Fruchtsalat, Schoggimousse, Gemischtes Eis, Caramelköpfli, Rahm und Merengues

Menü W5

CHF 79.00

Bunter Vorspeisenteller mit kleinen Häppchen, wie Lachsrosetten, Kalbfleischterrine, Apfelchutney, Sellerie auf gelbem Safran-Geléespiegel
***
Doppelte Kraftbrühe mit Einlage
***
Zartes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Röstikroketten und eine saisonale Gemüseauswahl - (mit Nachservice)
***
Dunkles und weisses Schokoladenmousse mit Früchten und Hausgebäck garniert

Menü W6

CHF 74.00

Rauchlachsteller mit Kapern, Zitrone, Toastbrot und Butter
***
Tomatencrèmesuppe mit Gin
***
Gut gelagertes, zartes Roastbeef, mit Sauce Béarnaise, knusprigen Röstikroketten und ein buntes Gemüsebouquet - (mit Nachservice)
***
Panna Cotta mit Waldbeerensauce und Hausgebäck ausgarniert

RESTAURANT **RATEN**

Menü W7

CHF 67.50

Bunter Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Blätterteiggebäck
***
Bündner „Festtagssuppe"
Doppelrahmsuppe mit Gemüseplättchen
***
Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce
Knusprige Röstikroketten und ein buntes Gemüsebouquet - (mit Nachservice)
***
Bunter Dessertteller mit kleinen Köstlichkeiten

Menü W8

CHF 75.00

Geräucherte Lachstranchen, garniert mit Meerrettichschaum, Kabern und Zitrone, serviert mit Toast und Butter
***
Kartoffellauchcrèmesuppe mit frittiertem Kartoffelstroh
***
Kalbssteak „Prinzesse" auf würzigem Gemüse-Couscous mit Minzenjus und Schlosskartoffeln serviert - (mit Nachservice)
***
Bayrische Crème mit Kirsch verfeinert

RESTAURANT **RATEN**

Unsere Fünfspänner-Menüs

Menü W9

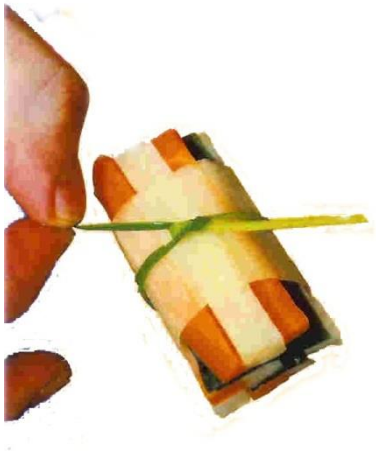
CHF 88.00

Eisbergsalat mit Cocktailsauce und Kräutervinaigrette
***
Kraftbrühe mit Gemüseeinlage
***
Zanderfilet auf Safranrisotto mit Cherrytomaten
***
Duet von Schweins- und Kalbsfilet an Estragonbuttersauce und Tomatenwürfeli, Rahmkartoffelgratin und glasiertes Saisongemüse - (mit Nachservice)
***
Portwein-Williamsbirne mit Vanilleeis
und Mascarpone-Schaum

Menü W10

CHF 86.00

Feine Kalbfleisch-Terrine garniert
mit Selleriesalat und Apfel-Mango-Chutney
***
Kraftbrühe mit Flädli
***
Pochiertes Lachssteak an Zitronenschaum
mit Pilawreis
***
Schweinsfilet in der Kräuterpanade ganz im Ofen gebraten, serviert auf Lauchrisotto begleitet von kräftigem Balsamico-Jus und gefüllter Zuchettiblüte - (mit Nachservice)
***
Luftiges Orangenmousse mit Ananas und Mandelgebäck



Wir schnüren für Sie (fast...) jedes Päckchen!

RESTAURANT **RATEN**

Unsere Gourmet Filet-Spezialitäten

CHF 54.00 **„LES DEUX FILETS RATEN"**

Schweinsfilet mit Tomatenwürfeln
Trockenreis, Saisonales Gemüsebouquet
***
Rindsfilet an Bearner Sauce
Hausgemachter Kartoffelgratin,
Glasiertes Saisongemüse

CHF 74.00 **„LES TROIS FILETS RATEN"**

Schweinsfilet mit Tomatenwürfeln
Trockenreis, Saisonales Gemüsebouquet
***
Kalbsfilet an Morchelsauce
Butternudeln, Saisonales Gemüsebouquet
***
Sorbet „Champagne"
***
Rindsfilet an Bearner Sauce
Hausgemachter Kartoffelgratin,
Glasiertes Saisongemüse

RESTAURANT **RATEN**

Unser Buffet-Angebot
(ab 40 Personen)

Vorspeisen-Buffet
Ein buntes Buffet zusammengestellt aus hausgemachten Salaten und kalten Köstlichkeiten und Beilagen. Wählen Sie die Komponenten selber, wir beraten Sie gerne dabei.

Salate	Bunter Blattsalat, Rüebli, Sellerie, Randen, Mais, Gurken, Kohlsalat, Coleslow, Curryreis, Rettich, Zimtquark, Mexikanischer Bohnensalat, Siedfleischsalat
Salatbeilagen	Hausgemachte Französische Salatsauce, Italienische Sauce, Joghurtsauce, geröstete Kernen, Nüsse, Knoblauchbrot, Blätterteiggebäck
Vorspeisen	Fleisch- und Geflügelpasteten-/Terrinen, Fischterrine, Gemüseterrine, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melonen (saisonal)

Richtpreis pro Person CHF 20.50
(Je nach Personenzahl und Komponenten)

Unser Schweizer Buffet „Raten Gütsch"
Ein attraktives, regionenbezogenes helvetisches Spezialitäten-Buffet!
Wir servieren Ihnen zum Anfang eine kalte Vorspeise, Salat oder Suppe am Tisch, anschliessend bedienen Sie sich am warmen Buffet à discrétion. Das Dessert wird ebenfalls wiederum serviert.

Fleisch-gerichte	Saucisson mit Lauchgemüse, Gefüllte Kalbsbrust "Remigi" Kalbs- oder Schweinbratwurst, Landsgemeinde-Spiessli, Pouletschenkel- /Pouletbrust mit Rohschinken Tessinerart
Beilagen	Appenzeller Chäshörnli, Seeländer Gemüseplatte (Brokkoli, Rüebli, Bohnen), Schnitz & Drunder, Innerschwyzer Ofenguck Rahm-Kartoffelgratin,

Büffet-Richtpreis pro Person CHF 49.00
(Je nach Personenzahl und Komponenten)

RESTAURANT **RATEN**

Unser Grill-Buffet „Luegisland"

Ein währschaftes BBQ mit allem Drum & Dran auf unserer schönen Terrasse . Dazu geniessen Sie die einmalige Aussicht oder den romantischen Cowboy-Sunset. Der Grill und das Buffet wird durch uns betreut.

Fleisch-gerichte	Schweinshalssteak, Rumpsteak, Kalbs- oder Schweinsbratwurst, Grillspeck, Pouletbrust-/schenkeli,
Beilagen	Baked Potatoes, Country-Cuts, Maiskolben, Fleisch- und Grillsauce Salate:Sellerie, Rüebli, Gurken, ColeSlow, 3 Blattsalate, Garnituren, Zwiebeln,

Richtpreis pro Person ab CHF 49.00
(Je nach Personenzahl und Komponenten)

Unser süsses Dessertbuffet
da erleben Sie Ihr „Blaues Wunder"

Eine bezaubernd süsse Oase mit Show-Effekt. Verschiedene hausgemachte Leckereien begleiten Sie in die Nacht hinein. Das Dessertbuffet wird auf Wunsch durch uns bedient.

Hausgemachte Spezialitäten	Gefüllte Profiteroles, Patisserie-Showtreppe, Bayrische Crème, Fruchtjoghurtschnitten, Schokoladenmousse, Orangen-Panna-Cotta, Amaretto-Tiramisu, Schwedentorten, Glacéaromen nach Wunsch, Crêpes Suzette, warme Apfelküchlein mit Zimtzucker, Zitronen-Griessköpfli, Caramelköpfli, Méringues, Exotischer Fruchtsalat, Frische Beeren und Früchtekuchen, auf Wunsch arrangiert mit Spiegelshowplatten, auf Wunsch mit Käseauswahl, Weichkäse, Halbhartkäse, Nüsse, Dörrfrüchte und frischen Früchten

Richtpreis pro Person ab CHF 25.00
(Je nach Personenzahl und Komponenten)
mit Käseauswahl plus CHF 3.00

RESTAURANT **RATEN**

Oder Sie stellen Ihr eigenes Wunschmenü selber zusammen…

Salate

Bunter grüner Salat mit gerösteten Kernen	CHF 8.00
Eisbergsalat an Kräutervinaigrette und Cocktailsauce garniert mit gerösteten Mandelblätter und Cherrytomaten	CHF 12.50
Gemischter Salat Kreativ garniert, mit gerösteten Kernen	CHF 11.00
Grünes Salat-Bouquet mit gebackenen Champignon	CHF 12.50
Tomaten-Mozzarella (nur saisonal) garniert mit frischem Basilikum	CHF 11.50

Suppen

Neuenburger Weisswein-Schaumsuppe	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe „Ticino" mit Rahmhaube	CHF 8.50
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Pfannkuchenstreifen	CHF 7.00
Aargauer Rüeblicrèmesuppe mit Karottenchips und Rahmhaube	CHF 8.50
Gemüsecrèmesüppchen mit Kartoffelstroh	CHF 8.50
Maiscrèmesuppe Mit Pouletstücken	CHF 8.50

RESTAURANT **RATEN**

Warme und kalte Vorspeisen

Hausgemachte Knoblibrötli CHF 5.50
aus hellem Baguette (3 Stück)

Blätterteigkissen mit frischem Pilzragout CHF 10.50

Dekorativer Vorspeisenteller Hor d'oeuvre CHF 16.50
mit Lachsrosette, Kalbsterrine, Brokkolimousse, ect.
auf geliertem Safranspiegel

Grüner Salat mit Avocado und gebratenen Pouletstreifen CHF 14.50
an leichter Himbeer-Vinaigrette

Dreifarbige Gemüseterrine CHF 16.50
mit Karottenchutney und Salatbouquet

Geräucherter Lachs mit Toast CHF 17.50
Meerrettichschaum, Kapern, Zitrone

Kalbfleisch-Terrinenteller CHF 16.00
Garniert mit Selleriesalat und Apfel-Mango-Chutney

RESTAURANT **RATEN**

Hauptgerichte

Fisch	Vorspeise	Hauptspeise
Heimisches Forellenfilet „Marseillerart" Gedämpftes Felchen- oder Forellenfilet an Safransauce mit Gemüsestreifen Dazu empfehlen wir unseren Pilawreis	CHF 17.50	CHF 30.50
Lachssteak „Butterfly" an Zitronenschaum-Sauce Pochiertes Lachssteak an leichter Zitronensauce serviert mit Pilawreis	CHF 20.50	CHF 31.50
Zanderfilet „Engelberg" Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce mit Pilzen. Dazu passend unser Pilawreis.	CHF 17.50	CHF 30.50

Poulet	Hauptspeise
Pouletbrust „Försterliebe" Pouletbrüstchen an feiner Pilzrahmsauce serviert mit Röstikroketten und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 31.50
Pouletbrust „Swiss-Lady" Pouletbrüstchen an caramelisierter süss-sauren Sauce mit Früchtestücken. Dazu empfehlen wir unseren Pilawreis	CHF 31.50
Pouletbrust „Freudenberg" Pochierte Pouletbrust an sämiger Weissweinsauce mit Dörr-Zwetschgen. Dazu empfehlen wir Pilawreis oder unsere Bandnudeln	CHF 31.50

RESTAURANT **RATEN**

Schwein in Bio-Qualität

Schweinscordonbleu „Hausart" CHF 34.50
mit Cantadou-Frischkäsefüllung und Schinken,
Twister-frites und saisonalem Gemüsebouquet

Schweinssteak „Süss-Sauer" CHF 30.50
mit caramelisierter Süss-sauer-Sauce mit
Früchtestücken, dazu empfehlen wir unseren
Pilawreis

Schweinsfilet „Ville Dijon" CHF 35.50
an delikater Dijon-Senfsauce,
mit hausgemachten Griessgnocci
begleitet von saisonalem Gemüsebouquet

Schweinsfilet „im Teig" CHF 38.50
Ganzes Schweinsfilet eingehüllt in Panade und
Blätterteig, serviert mit Kartoffelgratin,
begleitet von saisonalem Gemüsebouquet

Schweinsbraten an Apfelsauce CHF 32.50
Dazu empfehlen wir Ihnen unseren hausgemachten
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Kalb

Kalbs-Piccata im Ei-Käse-Mantel CHF 38.50
begleitet von Safranrisotto,
garniert mit frischem Saisongemüse

Kalbsfilet „Kaiserberg" CHF 48.00
an Morchelsauce serviert mit breiten
Hausmachernudeln und einem saisonalen
Gemüsebouquet

Kalbsschnitzel „Öpfelkammere" CHF 38.50
Grilliertes Kalbschnitzel an Calvadossauce mit
frischen Apfelschnitzen und Weinbeeren. Dazu
empfehlen wir unseren Pilawreis.

Kalbscordonbleu „Curaglia" CHF 40.00
mit Cantadou-Frischkäsefüllung
Twister-frites, Saisonales Gemüsebouquet

RESTAURANT **RATEN**

Rind in Swiss-PrimGourmet-Qualität

Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce CHF 38.50
Dazu empfehlen wir knusprige Röstikroketten und ein saisonales Gemüsebouquet

Zartes Rindsfilet begleitet von einer kräftigen Kräuter –Balsamico-Sauce CHF 45.00
auf Thymian-Polenta, ausgarniert mit glasiertem Gemüse

Roastbeef „à l'anglaise" CHF 38.00
Klassisch mit Sauce Béarnaise, dazu saisonales Gemüsebouquet und Knoblauch-Kartoffeln

Kräftiger Rindsschmorbraten an Merlotbratensauce CHF 30.50
Dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelgratin und ein saisonales Gemüsebouquet

Lamm

Lammrückenfilet mit Mischpilzen CHF 33.00
Dazu empfehlen wir unsere knusprigen Röstikroketten und ein saisonales Gemüsebouquet

Lammrückenfilet „Yorktown" CHF 35.00
Mit Pistazien-Senfkruste
Dazu empfehlen wir unsere knusprigen Röstikroketten und ein saisonales Gemüsebouquet

RESTAURANT **RATEN**

Süsse Dessertträume…

Hausgemachtes Caramelköpfli mit unserer feinen hausgemachten Butter-Caramelsauce	CHF 10.50
Panna cotta mit Beerensauce	CHF 8.50
Gebrannte Crème mit Rum	CHF 8.50
Bayrische Crème mit Waldbeeren	CHF 8.50
Beerenparfait je nach Saison mit Früchten garniert	CHF 13.50
Baumnussparfait mit marinierten Dörrzwetschgen, als Desserteller kreativ dekoriert	CHF 13.50
Hausgemachtes Birnenmousse mit Mangelgebäck	CHF 11.50
Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse	CHF 12.50
Vanilleeis auf Waldbeerengrütze	CHF 10.50
Profiteroles au chocolat mit Vanilleeis gefüllte Brandteigkugeln an warmer Schokoladensauce	CHF 14.50
Marinierter frischer Saison-Fruchtsalat mit Vanilleeis	CHF 13.50
Dessertteller „Surprise" mit gluschtigen kleinen Häppchen	CHF 16.50
Dessert nach Wahl von unserer Dessertkarte	

Torten

Schwarzwäldertorte	CHF 6.50
Florentiner-Nougat-Torte	CHF 6.50
Zuger Kirschtorte „Die Weltbekannte aus der Region"	CHF 7.50
Muotathaler Rahmkirschtorte	CHF 6.50
Früchtequark-Torte	CHF 6.50
Schwedentorte (Chef's Liebling)	CHF 6.50

RESTAURANT **RATEN**

Winter - Glitzer - Wald

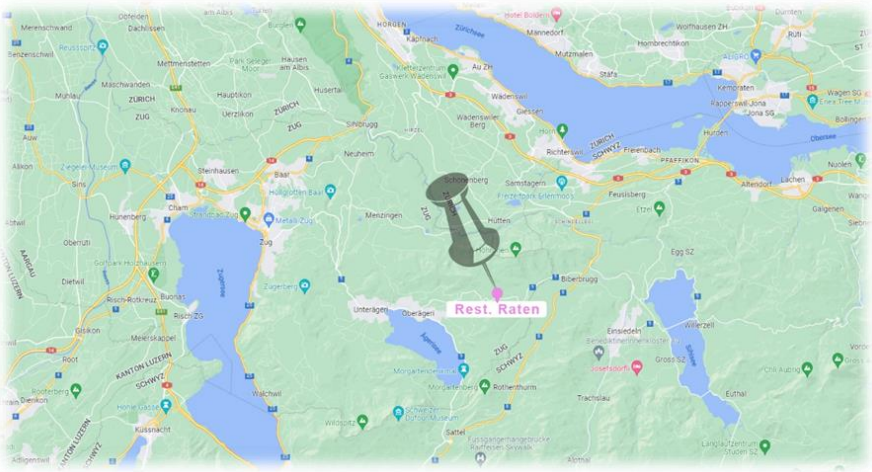
Geniessen Sie und Ihre Gäste einen romantischen Glühwein-Apéro
auf unserer glitzernd dekorierten Winter-Terrasse

Glühwein-Apéro

für Gruppen ab 10-200 Personen mit Holzfeuer vor dem Knusperhäuschen
Glühwein, Punsch und Tee à discrétion **Pro Person CHF 8.00**

Heisse Marroni	**Pro Pers.**	**CHF 2.50**
Mini Schinkengipfeli	**Pro Stück**	**CHF 1.50**
Mini-Partychüechli assortiert	**Pro Stück**	**CHF 1.00**
Käseküchlein (60 g)	**Pro Stück**	**CHF 3.50**
Blätterteiggebäck hausgemacht	**Pro Person**	**CHF 3.00**
Hausgemachtes Knoblauchbrötli	**Pro Person (ca. 3 Stk)**	**CHF 5.50**
Warme Dörrzwetschgen im Speckmantel (auf Wunsch in der Wok-Pfanne)	**Pro Stück**	**CHF 1.00**
	(Grill-Pauschale)	**CHF 20.00**
Warme Champignon im Speckmantel (auf Wunsch in der Wok-Pfanne)	**Pro Stück**	**CHF 1.00**
	(Grill-Pauschale)	**CHF 20.00**

RESTAURANT **RATEN**

…und so finden Sie uns

www.restaurant-raten.ch