

# MINESTRE

---

## SUPPEN

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

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

# ANTIPASTI

---

## VORSPEISEN

<b>* BRUSCHETTA</b> KNOBLAUCHBROT MIT TOMATEN	<b>Portion</b>	<b>9.00</b>
<b>* INSALATA VERDE</b> GRÜNER SALAT		<b>8.00</b>
<b>INSALATA DI STAGIONE</b> GEMISCHTER SALAT		<b>9.50</b>
<b>* INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA</b> TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN		<b>9.00</b>
<b>* INSALATA MEDITERRANEA</b> TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN		<b>22.50</b>
<b>* CAPRESE DI BUFALA</b> BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN		<b>18.50</b>
<b>* INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO</b> RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN		<b>16.50</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDFLEISCH-CARPACCIO		<b>24.00</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> KALBFLEISCH AN THONSAUCE		<b>24.00</b>
<b>DUETTO DI FRUTTI DI MARE</b> MEERESFRÜCHTE-SALAT		<b>25.00</b>
<b>* PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA</b> GROSSER SALATTELLER		<b>21.00</b>
<b>* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b>		

# PIZZE

---

<b>* 1 MARGHERITA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	<b>16.50</b>
<b>* 2 STINCHINI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH	<b>18.00</b>
<b>* 3 VEGETARIANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE	<b>21.50</b>
<b>4 NONNO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	<b>23.50</b>
<b>5 NAPOLETANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN	<b>20.50</b>
<b>* 6 FUNGHI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN	<b>21.50</b>
<b>7 PROSCIUTTO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	<b>22.00</b>
<b>8 SICILIANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	<b>21.50</b>
<b>9 MILANO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	<b>22.50</b>
<b>10 QUATTRO STAGIONI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPPERONI	<b>24.00</b>
<b>11 DUE GUSTI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN	<b>24.00</b>
<b>12 ALLA DIAVOLA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONI, SCHARFE SALAMI	<b>23.50</b>
<b>13 PARMA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN	<b>24.00</b>
<b>14 FIORENTINA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH	<b>23.50</b>
<b>15 CAPRICCIOSA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN	<b>24.00</b>
<b>16 TOSCANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPPERONI UND SARDELLEN	<b>23.50</b>

<b>17</b>	<b>PADRONE</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA	<b>23.50</b>
<b>18</b>	<b>ROMANA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETFLEISCH UND BROCCOLI	<b>26.00</b>
<b>19</b>	<b>TONNO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN	<b>23.00</b>
<b>20</b>	<b>TUTTO PESCE</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN	<b>24.50</b>
<b>21</b>	<b>BOSCAIOLA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH	<b>26.00</b>
<b>22</b>	<b>FANTASIA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH	<b>24.00</b>
<b>23</b>	<b>CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT)</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN	<b>24.50</b>
<b>* 24</b>	<b>SCIUSCIU</b> MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE	<b>22.00</b>
<b>25</b>	<b>HAWAII</b> MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE	<b>23.00</b>
<b>26</b>	<b>ELENA</b> MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE	<b>22.50</b>
<b>* 27</b>	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN	<b>23.50</b>
<b>* 28</b>	<b>SCHILLACI</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH	<b>22.50</b>
<b>29</b>	<b>BUON GIORNO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	<b>23.50</b>
<b>* 30</b>	<b>CONTADINO</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN	<b>24.00</b>
<b>31</b>	<b>BARONE</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA	<b>25.00</b>
<b>32</b>	<b>DUCHESSA</b> MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZEN	<b>28.00</b>

**\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**  
**KLEINE PIZZEN SIND FR. 2.-- GÜNSTIGER**

# PASTE

## NUDELGERICHTE

<b>* PENNE ALL'ARRABBIATA</b> AN SCHARFER TOMATENSAUCE	<b>18.50</b>
<b>PENNE ALLA BOSCAIOLA</b> MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH, RAHM UND TOMATENSAUCE	<b>25.00</b>
<b>* PENNE AGLI ASPARAGI</b> MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE	<b>23.50</b>
<b>ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE</b> MIT BROCCOLI, LACHS UND RAHM	<b>24.00</b>
<b>ORECCHIETTE ALLA CASALINGA</b> RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	<b>22.00</b>
<b>TORTELLINI PAPALINA</b> MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM- UND TOMATENSAUCE	<b>24.00</b>
<b>* TORTELLINI ALLA PANNA</b> TORTELLINI AN RAHMSAUCE	<b>21.50</b>
<b>* TORTELLINI AGLI SPINACI</b> MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM	<b>22.50</b>
<b>* PASTICCIO DI PASTE</b> DREI VERSCHIEDENE TEIGWAREN	<b>27.00</b>
<b>* SPAGHETTI AL POMODORO</b> SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE	<b>19.00</b>
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> MIT TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	<b>21.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM	<b>22.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b> TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN	<b>23.50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA MARINARA</b> AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN	<b>25.00</b>
<b>* SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI	<b>19.00</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	<b>24.00</b>
<b>* SPAGHETTI AL PESTO</b> SPAGHETTI MIT BASILIKUM UND KNOBLAUCH	<b>21.00</b>
<b>* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b> <b>MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORTION, +2.--</b> <b>KLEINE PORTIONEN SIND FR. 2.-- GÜNSTIGER</b>	

# PASTE

## SPEZIALITÄTEN

<b>* GNOCCHI AL POMODORO E PANNA</b> KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN	<b>21.50</b>
<b>* GNOCCHI AL GORGONZOLA</b> KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE	<b>22.50</b>
<b>* FETTUCCINE FUNGHI PORCINI E PANNA</b> NUDELN MIT STEINPILZEN UND RAHM	<b>23.50</b>
<b>FETTUCCINE AL SALMONE</b> NUDELN MIT LACHS AN RAHM- UND TOMATENSAUCE	<b>24.00</b>
<b>* RISOTTO VERDE</b> RISOTTO MIT GEMÜSE	<b>22.50</b>
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b> RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	<b>25.00</b>
<b>RISOTTO MARE E MONTI</b> RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN	<b>25.00</b>
<b>* RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> RISOTTO MIT STEINPILZEN	<b>23.50</b>
<b>LASAGNE AL FORNO (hausgemacht)</b> LASAGNE AUS DEM OFEN	<b>23.50</b>
<b>* PENNE AL FORNO</b> RAHM, SPINAT, GORGONZOLA, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN	<b>23.50</b>
<b>* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN</b> <b>MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORTION, +2.--</b> <b>KLEINE PORTIONEN SIND FR. 2.-- GÜNSTIGER</b>	

# SECONDI DI CARNE

## FLEISCHGERICHTE

<b>FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (CH)</b> RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE	<b>46.00</b>
<b>SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI (CH)</b> KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN	<b>43.00</b>
<b>SCALOPPINE AL LIMONE (CH)</b> KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE	<b>41.00</b>
<b>PICCATA ALLA MILANESE (CH)</b> KALBSSCHNITZEL MIT SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE	<b>42.00</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (CH)</b> KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN	<b>43.00</b>
<b>PETTO DI POLLO (CH)</b> POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE	<b>36.00</b>

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

## BEILAGEN

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

<b>* PIATTO DI VERDURA MISTA</b> GEMISCHTER GEMÜSETELLER	<b>30.00</b>
-------------------------------------------------------------	--------------

**\* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

# SECONDI DI PESCE

## FISCHGERICHTE

**CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA (CHN)** 36.00  
CALAMARI FRITTIERT MIT GEMISCHTEM SALAT

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA (BGD)** 43.00  
RIESENCREVETTEN VOM GRILL

**GAMBERONI ALLA VENEZIANA (BGD)** 45.00  
RIESENCREVETTEN MIT CHERRYTOMATEN UND OREGANO IM OFEN

**GRIGLIATA MISTA** 48.00  
GEMISCHTER FISCH VOM GRILL

**SALMONE ALLA GRIGLIA (NOR)** 40.00  
LACHS VOM GRILL

## CONTORNI

BEILAGEN

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

# VILLA BARONE STEAK

## VOM GRILL

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (CH)** 45.00  
RINDSFILET VOM GRILL

**ENTRECÔTE (CH)** 220 gr. 43.00  
PARMESANKRUSTE, CHERRYTOMATEN

**RINDSHUFTSTEAK (CH)** 220 gr. 42.00  
VOM GRILL

### CONTORNI

BEILAGEN

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



# BIBITE

---

## KALTE GETRÄNKE

S. PELLEGRINO – VALSER	6.00
PANNA	6.00
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	5.50
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	4.50
SANBITTER 1 DL	6.00
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	4.80 / 6.00
CHINOTTO 2 DL	6.00
COCA-COLA 3.3 DL	5.00
COCA-COLA LIGHT 3.3 DL	5.00
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.00
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.00
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.00
SCHWEPPES 2 DL	5.00
ORANGENSAFT 2 DL	6.00
TOMATENSAFT 2 DL	6.00
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.60 / 6.50
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.60 / 6.50
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	5.00

# BIBITE

---

## WARME GETRÄNKE

ESPRESSO, CAFFÉ, TÉ	4.80
CAPPUCCINO	5.80
ESPRESSO CORRETTO	8.00

# VINI

---

	<b>5 DL</b>	<b>2 DL</b>	<b>1 DL</b>
<b>ROTWEIN OFFEN</b>			
VINO DELLA CASA	32.50	13.00	6.50
NERO D'AVOLA SICILIA	35.00	14.00	7.00
MONATSWEIN	42.50	17.00	8.50
MERLOT DEL TICINO	35.00	14.00	7.00
ROSATO	35.00	14.00	7.00
<b>WEISSWEIN OFFEN</b>	<b>5 DL</b>	<b>2 DL</b>	<b>1 DL</b>
PINOT GRIGIO	37.50	15.00	7.50
CHARDONNAY	32.50	13.00	6.50
ARNEISS	45.00	18.00	9.00
<b>PROSECCO</b>			
PROSECCO PRO GLAS			9.00

# VINI ROSSI

---

## SICILIA

---

BURDESE - SICILIA IGT	2014/2016	75 CL	62.00
-----------------------	-----------	-------	-------

### 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	60.00
---------------------------------------------------	-----------	-------	-------

### SANTADI

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

## PUGLIA

---

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	2020/2021	75 CL	56.00
---------------------------	-----------	-------	-------

### CONTESSA CAROLA

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

---

SALENTO IGP - VIGNA CASTELLO	2014/2016	75 CL	67.00
------------------------------	-----------	-------	-------

### VALLONE

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

## PIEMONTE

---

BARBERA D'ASTI DOCG – LA CARLOTTA	2018/2020	75 CL	52.00
-----------------------------------	-----------	-------	-------

### ARBIOLA

BARBERA  
WÜRZIGES BOUQUET MIT NOTEN VON SÜSSEN FRÜCHTEN, REIFES TANNIN.

---

BAROLO DOCG	2017/2019	75 CL	86.00
-------------	-----------	-------	-------

### MASSOLINO

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

## VENETO

---

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	2015/2017	75 CL	84.00
---------------------------------------------	-----------	-------	-------

---

### L'ANIMA DI VERGANI

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

---

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC VALPANTENA - RIPASSO	2018/2020	75 CL	56.00
----------------------------------------------------	-----------	-------	-------

---

### CORTE 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	56.00
----------------------------------------	-----------	-------	-------

---

### TENIMENTI RUFFINO

80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILO  
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	102.00
------------------------	-----------	-------	--------

---

### I COLLAZZI

55% CABERNET SAUV., 23% MERLOT, 18% CABERNET FRANC, 4% PETIT VERDOT  
18 MT. BARRIQUES  
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNER ELEGANZ, EIN GROSSER WEIN

---

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	2015/2017	75 CL	90.00
-----------------------------	-----------	-------	-------

---

### 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	52.00
-------------------------	-----------	-------	-------

---

### ARNALDO CAPRAI

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

# LIQUORI

---

## GRAPPA WAGEN

<b>APERITIVO BARONE 10 CL PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE</b>	<b>9.50</b>
<b>AMARETTO (21–29%) 2 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>LIMONCELLO (30%) 2 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>FERNET BRANCA (42%) 2 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>RAMAZOTTI (30%) 4 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>AVERNA (34%) 4 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>SAMBUCA (40%) 2 CL</b>	<b>7.00</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA (40%) 2 CL</b>	<b>7.50</b>
<b>BALLANTINES (40%) 4 CL</b>	<b>10.00</b>
<b>GIN (37%) 4 CL</b>	<b>9.50</b>
<b>JONI WALKERS (40%) 4 CL</b>	<b>11.00</b>
<b>JACK DANIELS (40%) 4 CL</b>	<b>12.00</b>
<b>BACARDI (40%) 4 CL</b>	<b>9.50</b>
<b>WODKA (40%) 4 CL</b>	<b>9.50</b>
<b>BAILEYS (17%) 4 CL</b>	<b>9.50</b>
<b>LA VIEILLE PRUNE (40%) 2 CL</b>	<b>9.00</b>
<b>WILLIAMS (40%) 2 CL</b>	<b>8.50</b>
<b>CALVADOS (40%) 2 CL</b>	<b>9.00</b>
<b>REMY MARTIN (40%) 2 CL</b>	<b>10.00</b>
<b>HENNESSY (40%) 2 CL</b>	<b>10.00</b>

Schenken Sie Freude mit einem  
Geschenk - Gutschein!

