RESTAURANT
QUELLENHOF

Quellenhof Rappi AG
Halsgasse 34 Engelplatz
CH-8640 Rapperswil-Jona
Tel +41 (0) 55 210 42 42
info@quellenhofrapperswil.ch
www.quellenhofrapperswil.ch

Menüvorschläge für Tauffeiern Firmen, Vereine, Clubs, Geburtstagsfeiern, Goldene Hochzeiten, Zivilhochzeiten usw.

Liebe Gäste!
Toll, dass Sie an uns gedacht haben. Herzlichen Dank für Ihr Interesse!
Diese Bankettdokumentation soll Ihnen eine Hilfestellung
bei der Durchführung und Organisation von Ihrem Fest sein.

Für Ihre Menübesprechung möchten wir Sie höflich bitten, sich telefonisch anzumelden.

Bester Zeitraum für Ihre Besprechung:
10.00 - 11.00 und von 16 - 17 ☎ +41 55 210 42 42
Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Falls unsere Menüvorschläge Ihnen nicht entsprechen können Sie gerne mit uns Rücksprache nehmen.
Dann unterbreiten wir Ihnen Menüs gemäss Ihrer Vorstellung.

Mit freundlichen Grüssen
Hannes Mandl

Rapperswil-Jona, 01.01.2026

Was macht den Quellenhof aus?

- Positive Menschen, Herzlichkeit, Harmonie, Offenheit
- Sonderwünsche/ Ja-Philosophie
- Familienbetrieb mit Tradition und Innovationsgut
- Gute Lage, Parkplatz Tiefgarage Schanz
- Eine schöne Aussen-Terrasse im Sommer
- Sehr spezielles Ambiente beim Essen im neu renovierten Restaurant aus dem 14 Jahrhundert

CHECKLISTE

Was benötige ich zusätzlich für die Reservation und Menübestellung?
Hier sind einige Grundlagen für den Aufbau eines Anlasses mit allen Details.

- Art des Anlasses / Datum / Zeit
- Tagesprogramm/ Ablauf/ Wo, Wann, Was
- Anzahl Gäste/ Wieviele Kinder
- Benötigter Raum/ Grösse
- Essgewohnheiten/ Spezialmenüs/ Diät/ Vegetarier
- Apéro/ Beilagen/ Ort
- Menü/ abwechslungsreich/ für ganze Gesellschaft 1 Menü auswählen
- Kaffee/ Spirituosen/
- Menüdruck/ Titel/ Motto
- Blumen beim Geschäft Arte e Fiori in Rapperswil Tel: 055 210 34 94
- Bestuhlungsart
- Musik/ Attraktionen/ Anzahl/ Verpflegung
- Verlängerung/ Schluss des Festes
- Verrechnung/ Anzahlung/ Barzahlung/
- Bedingungen/ Bestimmungen des Betriebes

Einzelne Dienstleistungen

Restaurant Ganz im klassischen Stil vom „Wiener Schnitzel“ über das 4-gängige Degustations-Menü bis zu den monatlich wechselnden Gerichten, den traditionellen Spezialitäten mit dem passenden Wein dazu – bei uns erhalten Sie ein faires Preis-Leistungsverhältnis.

Bankett Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag, Jubiläumsfeier oder Weihnachtsfeier – in unserem Restaurant kommt die richtige Stimmung auf. Von 10 bis 70 Personen

Die Wahl des richtigen Raumes
Unser Restaurant ist in drei Räume unterteilt, optimal für folgende Personenzahlen:

Rappi Stübli	10-12 Personen
Wintergarten	20-30 Personen
Restaurant Engelplatz	14-18 Personen
Stammtisch(Hochtisch)	10 Personen
Ganzes Restaurant	70 Personen

Organisation und Durchführung

Der Hauptteil fast aller Anlässe ist das Essen selber, die Ambiance und unsere Service- und Küchendienstleistung.
Wir wissen, dass wir zu einem wesentlichen Punkt beitragen, dass Ihr Anlass ein Gelungener wird.
Wir sind gerne für Sie da, im Voraus und natürlich am Anlass selber und stehen mit unserem „Know How“ zur Seite.
Zum Beispiel saisonale Tips, die wirklich passenden Weine zum Essen und ein reibungsloser Ablauf während des Abends sind unser täglich Brot.

Stimmen all diese Faktoren = Erfolgsgarantie für alle!

Schlusswort

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Liste einige Tipps und Anregungen zu vermitteln und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Freude und Spass. Bis bald bei uns im Quellenhof.

Probeessen Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren, raten jedoch aus folgenden Gründen davon ab:
Nicht alle Gerichte aus den Vorschlägen können wir für 2 oder 4 Personen zubereiten.
Weiter ist es uns nicht möglich, bei einem Anlass mit 20 oder mehr Gästen die Speisen gleich anzurichten, wie für 2 oder 4 Personen.
Daher empfehlen wir Ihnen, dass Sie sich von unseren Leistungen mit einem Besuch in unserem à la carte-Restaurant überzeugen.

Kindermenüs Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas aus unserer **speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menü»**

ALLGEMEINES

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
Preise	**Unsere Preise basieren auf dem Stand von 2026** **Preisänderungen Vorbehalten!** **Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8.1%.**
Zahlungs-Bedingungen	**Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten:** Eurocard, Mastercard, Visa, EC, EC – Maestro, Postcard, Twint **Bei grossen Anlässen bitten wir Sie um eine Anzahlung der bestellten Menüs, den Restbetrag können Sie mit Kreditkarte bezahlen.**
Geschäfts-bedingungen	Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: 14 bis 29 Tage vorher 70% des Arrangements 0 bis 13 Tage vorher 90% des Arrangements Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zugeben.
Verlängerung	Verlängerungen nach Absprache.
Menükarten	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind.
Tischdekoration	Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Saal noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen (weiss) Tischwäsche „Champagner“ stellen wir für Ihren Anlass gerne zur Verfügung.
Übernachtung	Hotel Sorell, Hotel Jakob, Hotel Seedamm Plaza, Hotel Moxy
Zapfengeld	Die Weissweine müssen, am Anlasstag, gekühlt gebracht werden. Direkt nach dem Anlass bitten wir Sie, die Weine wieder mitzunehmen. Pro Flasche 75.cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 35.--
Süssspeisen	Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 6.--
Parkplatz	Tiefgarage Schanz, Tiefgarage Sonnenhof, Parkplatz Tüchi.
Diverses	Bei Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen etc. die der Gast verursacht, werden die Kosten dafür in Rechnung gestellt.
An- und Abreise	Falls Sie uns mit dem öffentlichen Verkehrsmittel erreichen möchten: Bushaltestelle „Sonnenhof“ oder S-Bahn (Rapperswil) oder Rosen Taxi 055 214 21 21

Steirisches Aperogebäck

Grammelschmalzbrötchen	**pro Stk. CHF 3.--**
Verhackertbrötchen	**pro Stk. CHF 3.--**
Gesalzene Kürbiskerne	**pro Schale CHF 4.--**
Frischkäsebrötchen mit Kürbiskernen	**pro Stk. CHF 3.--**
Liptauerbrötchen	**pro Stk. CHF 3.--**

Apéro - Knabbereien

Mediterrane Popcorn (hausgemacht)	**Offeriert vom Hause**
Bruschetta mit Oliven	**pro Stk. CHF 3.--**
Bruschetta mit Tomaten	**pro Stk. CHF 3.--**
Blätterteigschnecken	**pro Stk. CHF 3.--**
Gemischtes Blätterteiggebäck à 3Stk.	**pro Port. CHF 8.--**
Schinkengipfeli	**pro Stk. CHF 5.--**
Käsebrötchen	**pro Stk. CHF 6.--**
Amuses - bouches klassisch **(Schinken, Käse, Gehacktes Ei)**	**pro Stk. CHF 5.--**
Amuses-bouches de Luxe **(Hausgebeizter Wildlachs, Rauchschinken, Bündnerfleisch)**	**pro Stk. CHF 7.--**

Menü „Steirer Charme“

Maximum 16 Pers

Klare Rindskraftbrühe
mit zweierlei Schmankerln
oder
Wachauer Weincremesuppe
mit gerösteter Brotscheibe

***

Bunter Blattsalat „Steirer Art“
Quiche Lorraine, steirisches Kernöl Dressing

***

Duett vom Wienerschnitzel
Steirerwiener mit Kürbiskernen
Original Wienerschnitzel
Petersilienkartoffeln
Gemüse vom Markt

***

Dessertkreation „Austria“
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Nougatknödel mit Waldbeeren
oder
Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 68.-- 3 Gang Menü 77.-- 4 Gang Menü 89.--

Menü „Quellenhof“

Klare Rindskraftbrühe
mit zweierlei Schmankerln
oder
Karotten-Ingwercremesuppe
Pinienkernen

***

Trilogie
hausgebeiztem Swiss-Lachs, Kalbsfleischterrine und Beeftatar
oder
Bunter Blattsalat
Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

***

Variation vom Grill „Mozart“
Rindsfiletmedaillon mit einer Kürbiskruste, Rotweinjus
Kalbsmedaillon mit einer Sauce Bernaise
Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder
Variation vom Grill „Amadeus“
Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste, dazu einen Rotweinjus
Riesencrevetten aus der Pfanne mit frischen Kräutern
Gratinierte Kartoffeln
Gemüse vom Markt
oder
Kalbsmedaillons vom Grill „Saint Amour“
mit einer Kräuter - Morchelrahmsauce
Butternudeln
gedämpftes Gemüse
oder
Zanderfilet aus der Pfanne
Prosecco-Dillrahmsauce
Gemüse vom Markt
Parmesan - Risotto

***

Dessertkreation „Quellenhof“
oder
Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 74.-- 3 Gang Menü 85.-- 4 Gang Menü 96.--

Menü „Wilhelm Tell“

Klare Rindskraftbrühe
mit hausgemachten Flädli
oder
Apfel-Selleriecremesuppe
mit Brotwürfeln

***

Bunter Blattsalat
Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing
oder
3 Tenöre
Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

***

Variation vom Grill
Kalbsmedaillon mit einer Gewürzkruste, Rotweinjus
Schweinsfiletmedaillon mit einer Calvadosrahmsauce
Gebratene Spätzle
Marktfrisches Gemüse

***

Dessertkreation „Quellenhof“
oder
Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 73.-- 3 Gang Menü 84.-- 4 Gang Menü 95.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 1

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenen Brie, steirisches Kernöl Dressing

***

Schweizer Pouletbrust „nach Waldmeister Art“

Gefüllt mit Pilzen, angerichtet mit sautierten Blatspinat
Rosmarin – Rotweinjus
Gebratene Spätzle und Gemüse vom Markt

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 75.--

Menü 2

***

Saisonale Tagessuppe

***

Sommer Salat

bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatapfel, Cashewnüsse,
marinierte Zucchetti, Limonen - Vinaigrette

***

Gebratene Pouletbrust im Speckmantel

Rotweinsauce
Blattspinat und Röstikroketten

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 75.--

Menü 3

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebratenen Swiss - Lachswürfeln, Limetten-Dressing

***

Lammentrecôte vom Grill „Byron“

Kräutermantel, Portweinjus
Ratatouille und Bratkartoffeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 94.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 4

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

***

Tranchiertes Schweinsfilet vom Grill „Tösstal“

Gefüllt mit Kräutern, umhüllt mit Rauchschinken, Rotweinjus
Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 81.--

Menü 5

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenes Zanderfilet, Rotwein-Dressing

***

Schweinsfilet vom Grill „Madagaskar“

Cognac - Pfefferrahmsauce
Röstikroketten und Gemüsebouquet

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 81.--

Menü 6

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat „Bauern Art“

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

***

Tranchiertes Schweinsfilet vom Grill „Morin“

Gefüllt mit Äpfeln, Pflaumen, Rotweinjus
Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 85.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 7

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Kleines Wienerschnitzel, steirisches Kernöl Dressing

***

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Riesling - Rahmsauce, Zwiebeln,
frische Kräuter und sautierten Champignon
Broccoliröschen und Butter-Rösti

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 86.--

Menü 8

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

***

Kalbsbraten aus dem Ofen „Förster Art“

Waldpilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 76.--

Menü 9 (max 16 Pers)

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Quiche Lorraine, steirisches Kernöl Dressing

***

Wienerschnitzel vom Kalb

Gemüse vom Markt und Petersielenkartoffeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 89.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 10

***

Saisonale Tagessuppe

***

3 Tenöre

Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

***

Variation vom Grill

Rindsfiletmedaillon mit einer Kräuterkruste, Rotweinjus
Kalbsmedaillon mit einer Morchelrahmsauce
Gemüse vom Markt und Butternudeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Menü 11

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenen Pouletstreifen, Kernöl-Dressing

***

Steirisches Hochzeitsschnitzel vom Grill

Gefülltes Kalbsschnitzel, serviert mit einem Rotweinjus
Bauernkartoffeln und Gemüse vom Markt

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 91.--

Menü 12

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Wildlachstatar, Rotwein-Dressing

***

Kalbsmedaillon vom Grill „Don Carlos“

Balsamico – Schnittlauch – Rahmsauce
Butternudeln und Gemüse - Potpourri

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 14

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenen Brie, steirisches Kernöl Dressing

***

Kalbsmedaillons aus der Pfanne „Florentiner Art“

Pinienkernenkruste, dazu Rotweinjus
Frisches Gartengemüse und Butternudeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Menü 15

***

Saisonale Tagessuppe

***

3 Tenöre

Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

***

Kalbsteak vom Grill „nach Art des Hauses“

Kräuter – Morchelrahmsauce
Frisches Gartengemüse und gebratene Spätzle

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 104.--

Menü 16

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenen Brie, steirisches Kernöl Dressing

***

Kalbsmedaillons vom Grill „Thurgauer Art“

Süssmost-Rahmsauce, glacierte Äpfel, Gemüse und gebratene Spätzle

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 95.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 17

***

Saisonale Tagessuppe

***

3 Tenöre

Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

***

Tranchiertes Entrecôte in der Pfanne

Überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris, Pommes frites, Gemüse vom Markt

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Menü 18

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebackenen Pouletstreifen, Kernöl-Dressing

***

Tafelspitz nach Altwiener Art

Ist der beliebteste Klassiker Österreichs

Wurzelgemüse, Rahmspinat und Bratkartoffeln
Schnittlauchrahmsauce und Apfel - Meerrettich

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 85.--

Menü 19

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebratenen Speck, Eiern, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

***

Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen „nach Charolaiser Art“

Silberzwiebeln, Speckstreifen, Gemüsewürfel und einem Rotweinjus
Kartoffelstock und Blattspinat

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 76.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 20

***

Saisonale Tagessuppe

***

3 Tenöre

Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Swiss-Lachs, Salatgarnitur

***

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganov“

Cognac-Paprikarahmsauce
Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Menü 21

***

Saisonale Tagessuppe

***

3 Tenöre

Beeftartar, Kalbsfleischterrine, Wildlachs, Salatgarnitur

***

Drei Filets vom Grill „nach Art des Hauses“

Kalbsfiletmedaillon mit einer Morchelrahmsauce
Schweinsfiletmedaillon angerichtet mit einer Sauce Béarnaise
Rindsfilet überbacken mit einer Trüffelkruste, Rotweinjus
Butternudeln, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 125.--

Menü 22

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Swiss - Lachstreifen, Rotwein-Dressing

***

Gebratene Felchenfilets aus der Pfanne

Mandelbutter
Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 96.--

Preisreduktionen bei den verschiedenen Menüs:
ohne Suppe CHF 6.-- ohne Salat CHF 6.-- ohne Süßspeise CHF 6.--

Menü 23

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Swiss-Lachstartar, Rotwein-Dressing

***

Gebratenes Zanderfilet aus der Pfanne

Proseccorahmsauce
sautierter Blattspinat und Salzkartoffeln

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 98.--

Menü 24

***

Saisonale Tagessuppe

***

Bunter Blattsalat

Gebratenen Riesencrevetten, Limetten-Dressing

***

Gebratenes Steinbuttfilet aus der Pfanne

Oilvenkruste
Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto

***

Dessertkreation „Quellenhof“

CHF 105.--

FLEISCHLOSE HAUPTGÄNGE

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischhauptgängen bieten wir Ihnen täglich wechselnde vegetarische Gerichte an.

Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel. Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskotelettes zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjudant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotellet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Wir vom Restaurant Quellenhof wollen so gut wie möglich mit einheimischen Produzenten zusammenarbeiten.
Fleisch: Zahner Gommiswald, Metzgerei Betschart Wädenswil Fisch: Zahner Gommiswald
Gemüse: CCA und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge,
Wein: Vinothek Rauch, Secli-Weinwelt Brot: Räber und Wick

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland
Rindfleisch: Irland(100% Hormonfrei)Schweiz, Poulet: Schweiz, Frankreich
Fische: Schweiz/ Australien/Afrika/Island

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal