



Ihre Feier im Uristier-Saal



LIEBER GASTGEBER

Ob Businessevent, private Feier oder öffentliche Veranstaltung: Mit uns läuft's von A bis Z rund. Unser zuvorkommendes und motiviertes Team versteht sich als Gastgeber und ist sich gewohnt, überall sein Bestes zu geben – vom ersten Gespräch bis zur Abrechnung.

UNSER ANGEBOT

Ein schmackhaftes Essen ist der ideale Begleiter für einen gelungen Anlass. In diesem Dossier finden Sie einen Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuell auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen. Ihre Wünsche sind da, um erfüllt zu werden.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir legen besonders viel Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und attraktiv präsentiert: Das ist der Anspruch unserer Küchenprofis. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Service-Team, welches Sie und Ihre Gäste auf hohem Niveau und mit grosser Herzlichkeit verwöhnt. Unsere hochwertigen Rohprodukte beziehen wir grösstenteils von regionalen Lieferanten. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch oder Fisch aus MSC- und ASC- zertifizierten Quellen.

KONTAKT

Uristier Event & Catering

Dätwylerstrasse 27
6460 Altdorf
Tel. 041 870 47 47
info@uristiersaal.ch
www.uristiersaal.ch

Speisen

Apéro und Stehlunch zum Zusammenstellen	4
Saisonale Menüs	7
Buffet	8
Vorspeisen	9
Hauptspeisen	11
Desserts	12

Weine

Weissweine	13
Roséweine	15
Rotweine	15

Getränke

Aperitif	19
Digestif	19
Spirituosen	19
Biere	19
Mineralwasser und Süssgetränke	20
Kaffee und Tee	20

APÉRO & STEHLUNCH ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Kalt

Marinierte Oliven mit Mandeln gefüllt, Portion (V) 20g	2.80
Hausgemachte Salzmandeln, Portion	2.80
Tomaten-Rosmarin Mandeln geröstet, Portion	2.80
Parmesan Chips	2.80
Blätterteigknusperstangen mit Kräuter	2.80
Blätterteigknusperstangen mit Käse	2.80
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	3.00
Karotten-, Peperoni- und Gurkensticks mit Dipsauce, Portion	2.50
Flûtes mit Rohschinken	3.00
Urner Dirrs Röllchen mit Frischkäsefüllung	3.00
Bresaola Röllchen mit Provolone, Rucola und Birne	4.00
Rauchlachs Röllchen mit Frischkäsefüllung	3.00
Gefüllte Mini Peperoni Frischkäse	2.00
Zucchetti Röllchen mit Gemüsecremefüllung (V)	4.00
Mini Tartelette mit Rinds Tatar	4.00
Mini Tartelette mit Lachs Tatar	4.00
Mini Tartelette mit Champignon-Frischkäse	3.50
Mini Tartelette mit Avocado Guacamole	3.50

V= Vegan, S= Saisonal

Minicanapés, Crostinis

Crostinis mit Rindstatar und Salzbutter	4.50
Crostinis mit Rohschinken, Frischkäse und Kresse	3.50
Crostinis mit Tomate, Parmesan und Basilikum	3.00
Mini Canapé mit Lachs Mousse	4.50
Mini Canapé mit Schinken	3.00
Mini Canapé mit Tête de Moine	3.50
Mini Canapé mit Ei	3.00

Mini Sandwiches und gefüllte Wraps

Mini Silserli mit Thon	4.00
Mini Silserli mit Salami und Mayonnaise	4.00
Mini Silserli mit Hinterschinken und Butter	4.00
Mini Sandwiches mit Käse, Zwiebel Chutney und Butter	4.00
Mini Sandwiches mit Roastbeef und Sauce Tartar	4.50
Wraps mit Grillgemüse, Mascarpone und Provolone	3.80
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Spinat	4.50
Mini Tramezzini Kochschinken, Provolone und Pommes Chips	3.80
Mini Tramezzini mit Ei	3.00
Mini Tramezzini mit Rinds Tatar	4.50

Im Weckglas serviert

Mini Anti Pasti grilliertes Gemüse (v)	4.00
Tatar von geräucherter Forelle, Mango, Meerrettichcreme und Gurke	5.80
Mini Lattich an Parmesan Dressing und Mini Poulet Spiessli	5.50
Griechischer Bauernsalat mit Feta	4.50
Crevetten Cocktail	5.80

V= Vegan, S= Saisonal

Warm

Mini Pizza Margherita	4.80
Mini Pizza Verdura	5.00
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar	5.00
Mini Beef Burger BBQ	6.50
Mini Cheese Burger	6.80
Hausgemachte Apéro Bergkäseküchlein	4.00
Urner Pinsa mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	4.00
Urner Pinsa mit Bergkäse, Zwiebeln und Sauerrahm	4.00
Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet Chili Sauce (v)	3.50

V= Vegan, S= Saisonal

In der Espressotasse serviert (Flying Service)

Karotten-Orangensuppe (V)	2.50
Spargelcremesuppe mit Petersilienöl (S)	3.00
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl (V)	2.80
Urner Heublumensuppe mit Croûtons (S)	2.80

V= Vegan, S= Saisonal

Hauptgang im Flying Service

Rinds G`Hackets mit Hörnli	10.50
Käse Spätzli mit Röstzwiebeln	9.00
Risotto mit Siedwurst-Würfel	9.50
Riis & Boor	8.50
Süsskartoffel Frites mit Dipsauce	8.50
Älpler Magronen mit rezentem Bergkäse und Röstzwiebeln	9.00
Rinds Meatballs an pikanter Tomatensauce	9.50
Rindshuftstroganoff mit Spätzli	14.00
Grosi's Rindsvoessen nach Gärtnerin Art an Rotwein Jus, auf Kartoffelstock	12.50
Felchen Knusperli an Kräuter Dip	14.00

Süsses

Panna Cotta mit Waldbeerenragout im Weckglas	3.50
Joghurt-Limetten Panna Cotta mit Erdbeeren im Weckglas (S)	4.50
Tiramisu im Weckglas (Limoncello, Orangen, Erdbeeren etc.)	4.00
Gebrannte Creme mit Rahm im Weckglas	3.00
Süssmostcrème im Weckglas (S)	3.00
Cappuccino Mousse im Weckglas	3.00
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	4.50
Frische Erdbeeren mit Rahm und Pfefferminzpesto im Weckglas (S)	6.00
Toblerone Mousse im Weckglas	4.00
Brownies	3.00
Mini Zigerkrapfen / Mini Ofenkrapfen	2.50
Mini Pasteten / Mini Biräweggä	2.50
Mini Nussgipfel	3.00
Mini Donuts divers gefüllt	3.00
Petit Fours assortiert	4.00=

SAISONALE MENUS

Frühlings Menu

Leichte Spargelcrèmesuppe mit Croûtons

🍷🍷🍷

Schweins Saltimbocca mit Weisswein Sauce, Tagliatelle und Marktgemüse

🍷🍷🍷

Saisonaler Fruchtsalat mit Pfefferminz Pesto

34.00

Sommer Menü

Vorspeisen Trilogie mit geräuchertem Forellenfilet an Meerrettichschaum,
Orangen Randen Espuma und Salsiz-Apfeltartar auf Salzbutterm-Crostini

🍷🍷🍷

Rindsfilet Medaillons vom Grill mit Chimichurri-Butter

Bratkartoffeln

Geröstetes Gemüse und Grill Tomate

🍷🍷🍷

Glace Variation aus der Gelateria mit verschiedenen Toppings

86.00

Herbst Menü

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Apfel und Baumnuss-Croûtons

🍷🍷🍷

Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen, Kürbisöl und Rahm

🍷🍷🍷

Rosa gegarter Rehrücken "Jäger Art" mit Wildjus und gebratenen Pilzen

Hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer Garnitur

🍷🍷🍷

Vermicelles Törtchen garniert mit Rahm und Beeren

80.00

Länderbuffet (ab 100 Personen)

Asienbuffet

Knusprige Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
Poulet Satay Spiessli mit Erdnusssauce
Rotes Thai Curry mit Poulet, Gemüse und Thai Basilikum, Jasminreis

Italienbuffet

Pinsa mit Rohschinken, Crème fraîche und Zwiebeln, Safranrisotto
Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce
Mediterranes Grillgemüse

Schweizerbuffet

Raclette mit Kartoffeln und Essiggemüse (im Aussenbereich)
Bündner Gerstensuppe
Äplermagronen mit Surener Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus
Mini Kalbs- und Buurebratwurst
Butterrösti, Speckbohnen

Dessert

Brownie
Fruchttörtli
Mini Tiramisu
Mini Schnecke

89.00

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	9.00
Urner Dirrs garniert mit Belperknolle, Birne und Rucola	13.00
Saisonale Terrine mit Kräuterpesto und Blattsalatbouquet	12.50
Tatar von geräucherter Forelle mit Meerrettichcreme, Mango, Gurke und Brunnenkresse	14.50
Rinds Tatar mit Salzbutter, Toast und Salatbouquet	14.50

Suppen

Kalt servierte Gazpacho mit Gurken und Croûtons (S)	7.00
Karotten-Orangensuppe	6.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl (S)	6.50
Spargelschaumsüppchen mit Schnittlauch (S)	8.00
Urner Heublumensuppe mit geräucherter Entenbrust und Petersilienöl (S)	7.00
Weissweincrèmesuppe mit Kräutercroûtons	6.50
Urner Gerstensuppe mit Dirrs	8.00
Tom Kha Je (Gemüse)	8.00
Marronisuppe mit Cognac, Speck und Croûtons (S)	8.50

V= Vegan, S= Saisonal

Warme Vorspeisen

Gebratener Alpine Lachs mit Zitronen Risotto	18.00
Hausgemachte Uovo Raviolo mit Belperknolle	16.00
Hausgemachte Salsiccia Ravioli geschwenkt in Nussbutter	16.00
Bündner Salsiz-Capuns gratiniert mit Alpkäse	16.00

Vorspeisen Trilogie

Cappuccino von Marone und Pastinake
Reh Ravioli mit sautierten Eierschwämmchen
Muskat Kürbis-Orangen Creme Brûlée 17.00

Marinierter Spargelsalat, Ei und Rohschinken
Vierwaldstätter Felchentatar mit Apfel und Sellerie
Weichkäse-Kartoffel Crocchette mit Bärlauch Dip 18.00

Weisse Mandel-Gazpacho mit Crostini und Trauben
Venere Risotto mit Mango Chutney
Grilliertes Eglifilet an Kräuter Espuma 19.00

Steinpilzsuppe mit geräucherten Entenbrust Spiessli
Trüffel Ravioli mit Nussbutter
Morchelterrinen mit Baumnußpesto 19.00

HAUPTSPEISEN

Fleischgerichte

Maispoulardenbrust mit weisser Balsamicosauce, Tagliatelle und grünem Spargel (S)	28.00
Gebratene Entenbrust mit Honig-Pflaumensauce, Weizennudeln aus dem Wok und Chinakohl	33.00
Schweinskrustenbraten mit Bierjus, Röstikroketten und Bohnen mit Speck	23.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Champignonsauce, Butterspätzli und Broccoli	34.00
Rindsschmorbraten mit dunklem Barolojus, Polenta und gratinertem Fenchel	26.00
Rindshohrücken mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und glasierten Karotten	44.00
Rinds Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln und glasiertes Mini Gemüse	43.00
Rindsfilet im Teig mit Spinat-Pilzfüllung, Thymianjus, Kartoffelstock und grüne Bohnen	49.00
Kalbs Saltimbocca mit Weissweinsauce, Safran-Tagliatelle und sautierter Babyspinat	40.00
Kalbshohrücken mit Morchelrahmsauce, Parmesanrisotto und glasierten Erbsen	48.00

V= Vegan, S= Saisonal

Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf roten Balsamico Linsen, Basmatireis und Mangold	27.00
Schweizer Forellenfilets Meunière mit neuen Kartoffeln und Blattspinat	28.00
Gebratenes Gotthard Zanderfilet mit Weissweinsauce, Kräuterrisotto und Wurzelgemüse	36.00

Vegetarische Gerichte

Äpller Magronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	18.00
Bünder Capuns mit sautierten Waldpilzen und Alpkäse	19.00
Auberginen Piccata an Tomatensauce, Tagliatelle und Garnitur	18.00
Quorn Geschnetzeltes "Zürcher Art", Röstikroketten und Karotten	21.00
Rotes Thai Curry mit knackigem Gemüse, Basmatireis	23.00

DESSERTS

Käse und Desserts

Auswahl von Innerschweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot	12.00
Panna Cotta mit Beerenragout	9.50
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	12.00
Apfel Tarte Tatin mit Tonkabohnen-Frischkäsemousse	12.50
Limoncello Tiramisu	9.50
Gebrannte Crème mit Rahm im Glas serviert	8.50
Süssmostcrème im Glas serviert ^(S)	9.00
Saisonaler Fruchtsalat	9.50
FrISCHE Erdbeeren mit Rahm ^(S)	11.50

V= Vegan, S= Saisonal

Dessert Trilogie

Calvados Crème Brûlée	
Ofenfrischer Mini Tarte Tatin	
Eierlikör-Apfelmus Trifle	13.00
Grillierter Pfirsich mit Mandel Crumble	
Fleur de Sel-Erdnuss Parfait	
Vanille Nytlä Küchlein	13.00

Dessertbuffet

Brischtner Birä	
Mini Meringues mit Schlagrahm	
Toblerone Mousse	
Gebrannte Crème	
Saisonaler Fruchtsalat	16.00

WEISSWEINE

Schweiz / Neuenburg

"Le Paradis" Pinot Gris Neuchâtel AOC Domaine Grisoni, Cressier <i>100% Pinot Gris</i>	45.00
--	-------

Schweiz / Wallis

Johannisberg de Chamoson AOC Maître de Chais Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion <i>100% Sylvaner (Gros Rhin)</i>	45.50
"Cuvée Madame Rosmarie" blanche Valais AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch <i>Assemblage von vorwiegend Petite Arvine mit Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner (Gros Rhin) und Heida, Ausbau imahltank</i>	49.00

Schweiz / Waadt

"St. Cathérine" Vin blanc Voudois AOC Maison Patrick Fonjallaz, Epesses <i>100% Chasselas</i>	39.00
"La République" Epesses blanc AOC Maison Patrick Fonjallaz, Epesses <i>100% Chasselas</i>	44.50

Schweiz / Genf

"Magie Blanche" Sauvignon Blanc Genève AOC Domaine Les Vallières de Louis Serex, Peissy <i>100% Sauvignon Blanc</i>	49.00
---	-------

Schweiz / Tessin

"Prà Bianco" Bianco del Ticino DOC Guido Brivio, Mendrisio <i>Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon</i>	42.00
"Chiar di Luna" Bianco del Ticino DOC Cantina Delea, Losone <i>100% Merlot</i>	43.00
"Carisma" Bianco del Ticino DOC Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Mendrisio und Bodio <i>100% Chardonnay</i>	44.00

Italien / Piemont

"Fiero" Roero Arneis DOC
Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo
100% Arneis 41.00

Italien / Südtirol

"Söll" Pinot Grigio DOC
Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse
100% Pinot Grigio 46.00

Italien / Veneto

"Luna" Pinot Grigio, Venezia IGT
Cecilia Beretta, Verona
100% Pinot Grigio 41.00

Italien / Apulien

Luccarelli Bianco Salento IGP
Cantina Terre di Sava, Sava
Assemblage von Chardonnay, Malvasia Bianca und Bombino Bianco 39.00

A Mano Bianco Puglia IGT
Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia del Colle
Assemblage von 75% Fiano Minutolo, 25% Greco 39.00

Italien / Sizilien

"Grillo Parlante" Bianco di Sicilia IGT
Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani
100% Grillo Parlante 39.00

Spanien / Kastilien und León – Rueda

"Mariposa Roja" Gewürztraminer DO
Bodegas Mariposa, Alicante
100% Gewürztraminer 42.00

ROSÉWEINE

Schweiz / Tessin

"Terre Alte" Ticino DOC Rosato di Merlot
Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Mendrisio und Bodio
100% Merlot, rosé vinifiziert 43.00

Italien / Kalabrien

"Terre Lontane" Rosato IGT
Librandi Antonio & Nicodemo S.p.A., Ciro Marina
70% Gaglioppo, 30% Cabernet-Franc 43.00

ROTWEINE

Schweiz / Wallis

"Les Pyramides" Cornalin Valais AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
100% Cornalin 50.00

"Cuvée Madame Rosmarie" Rouge Valais AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
Assemblage von Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, Barrique-Ausbau 50.00

Schweiz / Tessin

"Prà Rosso" Ticino DOC Rosso di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot 42.00

"Rosso di Luna" Ticino DOC Rosso di Merlot
Cantina Delea, Losone
100% Merlot 43.00

"Amorosa" Ticino DOC
Cantina Delea, Losone
Assemblage von Merlot und Cabernet Franc 45.00

Schweiz / Waadt

"Ancora" Mont-sur-Rolle
Thierry Ciampi, Cave de Jolimont SA
Assemblage von Galotta und Merlot 46.00

Italien / Südtirol

Lagrein Südtirol DOC Weingut J. Hofstetter, Tramin <i>100% Lagrein</i>	49.00
"Rungg" Merlot Cabernet Cuvée Südtirol DOC Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse <i>Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, dezent Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau</i>	48.00

Italien / Piemont

"Nativo" Nebbiolo DOC Azienda Agricola Roberto Sarotto, Neviglie <i>100% Nebbiolo, Ausbau in grossen Eichenfässern</i>	41.00
"Nobbio" Barbera d'Asti DOCC Roberto Ferraris, Agliano Terme <i>100% Barbera</i>	48.00

Italien / Veneto

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Masua di Jago Azienda Agricola Fratelli Recchia, Negrar <i>Assemblage von 65% Corvina veronese, 15% Corvinone und 20% Rondinella, Ausbau im Grosseichenfass und in gebrauchten Barriques</i>	43.00
"I Quadretti" Amarone della Valpolicella Classico DOCG Azienda Agricola La Giaretta, Valgatarà <i>Assemblage von Corvina, Rondinella und Corvinone, Ausbau von mindestens 30 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques</i>	77.50

Italien / Toscana

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Tenuta Valdipiatta, Montepulciano <i>Assemblage Sangiovese mit etwas Canaiolo Nero, Ausbau von ca. 15 Monaten in gebrauchten Barriques und in grossen Eichenfässern</i>	55.00
"Le Volte" Toscana IGT Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci <i>Assemblage von Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, Ausbau in gebrauchten französischen Barriques</i>	51.00

Italien / Apulien

"Mavrio" Negroamaro Salento IGP Cantina Mavrio, Taranto <i>100% Negroamaro</i>	45.50
"Old Vines" Primitivo di Manduria DOC Lucarelli Master Campus, San Potito Ultra <i>100% Primitivo, 10 Monate Ausbau in französischen Barriques</i>	53.00

Italien / Sizilien

Nero d'Avola DOC Sicilia Azienda Agricola Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia <i>100% Nero d'Avola</i>	39.00
--	-------

Spanien / Ribera del Duero

Ribera del Duero La Planta DO Bodegas Arzuaga Navarro, Valladolid <i>100% Tempranillo, Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques</i>	42.00
---	-------

Spanien / Alicante

Tempranillo Mariposa Roja Bodegas Mariposa, Alicante <i>100% Tempranillo, Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques</i>	43.00
--	-------

Spanien / Almansa

"La Atalaya del Camino" Almansa DOP Bodegas Atalaya, Almansa <i>85% Garnacha, 15% Monastrell</i>	53.00
--	-------

Portugal / Alentejo

Ramos Tinto Reserva Alentejo DOC J. Portugal Ramos Vinhos, Vila Santa <i>Assemblage von Trincadeira, Aragonez und Syrah, Ausbau in Barriques</i>	39.00
Monte do Zambujeiro, Alentejo MO Quinta do Zambujeiro <i>Aragonez, Tinta Caida, Trincadeira, Castelao</i>	51.00

Österreich / Burgenland

Zweigelt Unplugged

Weingut Hannes Reeh, Andau

100% Zweigelt, Ausbau in österreichischen und französischen Barriques

47.00

Südafrika / Stellenbosch

"Estate" M.O. Rust-en-Vrede

Rust en Vrede, Stellenbosch

*Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, ca. 22 Monate Ausbau
in zu 40% neuen Barriques aus französischer Eiche*

65.00

GETRÄNKE

Aperitif

Hugo		8.50
Aperol Spritz		8.50
Lillet Berry		8.50
Campari 23%	4 cl	7.00
Cynar 16%	4 cl	7.00

Digestif

Averna 29%	4 cl	7.00
Appenzeller 29%	4 cl	7.00

Spirituosen

Vieille Prune Zraggen 38%	2 cl	7.00
Vieille Williams Zraggen 30%	2 cl	7.00
Kirsch Dettling 41%	2 cl	7.00
Grappa Brunello 41%	2 cl	8.00
Grappa Amarone 41%	2 cl	8.00
Remy Martin VSOP 40%	2 cl	8.00

Biere

Eichhof Lager 4.8%	33 cl	5.00
Eichhof Lager 4.8%	58 cl	6.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Eichhof Radler 2.0%	33 cl	5.00
Birra Moretti	33 cl	5.20
Stiär Biär «Äs Hells» 5.0%	33 cl	5.20

Mineralwasser und Süssgetränke

Knutwiler mit Kohlensäure	75 cl	6.50
Knutwiler ohne Kohlensäure	75 cl	6.50
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.70
Fusetea Lemon	33 cl	4.70
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.70
Rivella rot / blau	33 cl	4.70
Schweppes Tonic	20 cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70

Kaffee und Tee

Kaffee		4.40
Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.60
Schale		4.80
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		4.80
Tee diverse Sorten		4.40
