

Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.

Friedrich Hebbel (1813 – 1863)



Miracle du vin qui refait de l'homme
Ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être,
l'ami de l'homme.

Engels

Ihr Patrick Zettel, Direktor und Martina Mächler, Geschäftsführerin & Vize-Direktorin
und die ganze Schlossmannschaft



Weisswein im Offenausschank | Vins blancs ouverts

| | | | CHF | | |
|--------------|------------------------------|---|-------|---------|------------|
| | | | 10 cl | 37.5 cl | 70 75 cl |
| 2017 2018 | Fläscher Riesling x Sylvaner | <i>Weingut Hanspeter Kunz</i> | 6.40 | | 45 |
| 2018 | Maienfelder Cuvée Blanche | <i>Weingut Schloss Salenegg</i> | 6.80 | | 48 |
| 2012 2015 | Unic Pinot Gris Barrique | <i>Franco Cavegn Wein & Reben</i> | 8.80 | 33 | 62 |

Rotweine im Offenausschank | Vins rouges ouverts


| | | | | | |
|--------------|--|--|------|---------------|----|
| 2017 | Zizerser Blauburgunder | <i>Weingut Von Salis</i> | 5.60 | 28 (50 cl) | |
| 2017 | Leone de Castris Villa Santera Primitivo | <i>Primitivo di Manduria DOC Apulien</i> | 6.80 | | 48 |
| 2013 2014 | Unic Rotwein Barrique | <i>Franco Cavegn Wein & Reben</i> | 9.20 | 35 | 65 |

Roséweine im Offenausschank | Vin rosé ouvert

| | | | | | |
|--------------|-----------------------|-----------------------------|------|--|----|
| 2015 2016 | Malanser Schiller Bio | <i>Weingut Louis Liesch</i> | 6.50 | | 46 |
|--------------|-----------------------|-----------------------------|------|--|----|

Weissweine aus der Bündner Herrschaft | Vins blancs de la „Herrschaft Grisonne“

| | | 37.5 cl | CHF 70 75 cl |
|------|---|---------|-------------------|
| 2014 | Fläscher Süsswein Weingut Thomas Marugg | 36 | |
| 2017 | Traubensorte: gefrorene Pinot Noir Trauben Passt zu: Ein Sinnesgenuss zu Gänseleber, Panna cotta oder Weichkäse - speziell zu Roquefort. Trinken 2018 - 2024. Im Geschmack: Die Farbe erinnert an flüssiges Gold; Aromen von Dörraprikosen, Vanille und Waldhonig verführen Nase wie Gaumen. Das interessante Süsse- Säure - Spiel fasziniert und lockt. | | |
| 2017 | Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Hanspeter Kunz | | 45 |
| 2018 | Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Er eignet sich vorzüglich zum Apéro oder zu einem Stück Käse. Im Geschmack: Der Riesling - Sylvaner ist ein frischer, fruchtiger Weisswein mit Aromen, die an Zitrusfrüchte erinnern. | | |
| 2018 | Jeninser Riesling x Sylvaner Weingut Christian Obrecht | | 48 |
| | Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Spargeln mit Hollandaise und Bratkartoffeln, Pastinakensuppe, Forelle Müllerinnenart und zur Erfrischung im schattigen Garten. Im Geschmack: Frisch verliebt sind wir in den klassischen Riesling Sylvaner. Aus der kühlen Gärung geht ein Weisswein hervor, der mit seiner zarten Blume lockt und mit der frischen Säure den Gaumen erhellt. | | |
| 2018 | Maienfelder Cuvée Blanche (Blauburgunder Chardonnay) Weingut Schloss Salenegg | | 48 |
| | Traubensorte: Diese Cuvée ist aus Pinot Noir (weiss gekeltert) und Chardonnay komponiert. Der Anteil Chardonnay beträgt 20%. Ein fruchtiger und facettenreicher Weisswein mit einem charmanten Auftakt und einem vollmundigen Abgang. Passt zu: zum Apéro und zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Käsegerichten, Meeresfischen, vegetarischen Gerichten Im Geschmack: Fruchtig, ausgewogen und elegant. | | |
| 2017 | Fläscher Riesling x Sylvaner Weingut Thomas Marugg | | 49 |
| 2018 | Traubensorte: Riesling x Sylvaner Passt zu: Aperitif und Spargeln Im Geschmack: Helles Gelb, feine Muskataromen, Zitrusfrüchte, frisch, spritzig, milde Säure. | | |
| 2013 | Maienfelder Pinot Blanc Weingut Möhr-Niggli | | 52 |
| 2017 | Traubensorte: Weissburgunder Passt zu: passt ideal zu Apéro Häppchen, sowie kalten und warmen Vorspeisen. Im Geschmack: natürlich enthaltene Säure und Aromen unterstützenden Hefeausbau. Er wird während 6 Monaten im 350L Eichenholzfass gelagert. Der MÖHR-NIGGLI Pinot Blanc darf jung getrunken werden. | | |

| | | | |
|------|---|----|----|
| 2018 | Sauvignon Blanc Weingut Gonzen | | 52 |
| | <p>Traubensorte: Sauvignon blanc Passt zu: Apéro, leichte Sommergerichte Im Geschmack: Intensiver Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Im Mund elegant, mit guter Fülle und erfrischenden Fruchtsäuren.</p> | | |
| 2016 | Fläscher Pinot Gris Weingut Hanspeter Kunz | | 53 |
| 2018 | <p>Traubensorte: Grauburgunder Passt zu: Fischgerichte und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weissweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.</p> | | |
| 2012 | unic Pinot Gris Barrique Franco Cavegn Wein & Reben | 33 | 62 |
| 2015 | <p>Traubensorte: Grauburgunder, im Barrique ausgebaut. Passt zu: Fischgerichten und Aperitif Im Geschmack: säurearme, aber körper- und extraktreiche Weißweine mit einem in der Regel eher hohen Alkoholgehalt.</p> | | |
| 2017 | Fläscher Chardonnay Weingut Roman Hermann  | | 62 |
| | <p>Traubensorte: Chardonnay Passt zu: Ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und grilliertem Fisch (mit Buttersaucen). Im Geschmack: Strohgelb mit goldigen Reflexen. Röstaromen, exotische Früchte, Ananas, Banane, Kiwi, Lychee. Mittlerer bis kräftiger Körper, reife Bananen, Vanille, leichtes Caramel. Langanhaltender Abgang. 9 Monate Barrique Ausbau.</p> | | |



Gewinner der Falstaff Chardonnay Trophy 2019



Weissweine | Vins blancs

| | 50 cl | CHF 70 75 cl |
|---|-------|-------------------|
| 2017 Summa Summarum Pinot Gris Venetien | 24 | |
| Traubensorte: Pinot Gris Passt zu: Apéro, sommerlichen Salaten, Melone mit Schinken, Spargel, Fisch Im Geschmack: fruchtgeprägt & trocken | | |

Rose Weine aus der Bündner Herrschaft | Rosé de la „Herrschaft Grisonne“

| | | |
|---|--|----|
| 2015 Malanser Schiller Bio Weingut Louis Liesch | | 46 |
| 2016 Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris Passt zu: Der "Schiller" wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchtem Fleisch. Im Geschmack: Helles Granatrot, intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten. Trinken 2019 - 2022. | | |
| 2018 Fläscher Schiller Weingut Thomas Marugg | | 49 |
| Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Gris Passt zu: Der "Schiller" wird kühl getrunken und eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchtem Fleisch. Im Geschmack: Helles Granatrot; intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten. Trinken 2019 - 2022. | | |

Westschweiz

| | | |
|---|--|----|
| 2017 Œil-de-Perdrix Château Auvernier Neuchâtel AOC | | 47 |
| Traubensorte: Pinot Noir Passt zu: Als Aperitif, zu hellem Fleisch, leichte Vorspeisen und asiatischen Gerichten. Im Geschmack: Beerige Aromen im Bouquet mit wunderschönen, feinen Terroirnoten am Gaumen, Kirsche und Himbeere. | | |

Rotweine aus der Bündner Herrschaft | Vins rouges de la „Herrschaft Grisonne“

| | | CHF |
|------|--|-----------------------|
| | | 37.5 cl 70 75 cl |
| 2017 | <p>Maienfelder Blauburgunder Philipp Zindel</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten, oder einfach so zum geniessen. Im Geschmack: Er ist feinduftig in der Nase, helles rot, Himbeeren, Pinotfruchtig, er ist süffig.</p> | 39 |
| 2015 | <p>Malanser Blauburgunder „Bio“ Weingut Louis Liesch</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten, Fleischgerichte Im Geschmack: Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p> | 42 |
| 2017 | <p>Maienfelder Blauburgunder Weingut Möhr – Niggli</p> | 49 |
| 2018 | <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: Idealer Begleiter zu lokalen und kulinarischen Spezialitäten. Im Geschmack: Markenzeichen sind die frische Frucht, unterstützt von einer dezenten Würze und einem leichten Touch von Röstaromen.</p> | |
| 2018 | <p>Fläscher Blauburgunder Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Passt zu: Bündner Spezialitäten wie Capuns und Bündnerfleisch. Im Geschmack: Mittleres Rubinrot; reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tanninstruktur.</p> | 49 |
| 2017 | <p>Terra Noir Roman Hermann</p> <p>Traubensorte: Cuvée aus Zweigelt Merlot Pinot Noir und Acolon. K14 Monate im Barrique ausgebaut. Passt zu: stolzer Begleiter zu Wildgerichten und geschmorten Fleischgerichten. Im Geschmack: kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, würzig, pfeffrig, Röstaromatik, dunkle Beeren, Vanille, Kakao, Schokolade.</p> | 51 |
| 2016 | <p>Pinot Noir Selection Weingut Gonzen</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: roten Fleischgerichten, Voessen, Pfeffer. Im Geschmack: dezent rotbeerige Frucht, im Mund weiches Tannin, mineralische Noten mit saftigen Fruchtsäuren.</p> | 52 |
| 2017 | <p>Maienfelder Blauburgunder Schloss Salenegg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder (im Holzfass während 1 Jahr ausgebaut) Passt zu: zu roten Fleischgerichten, Voessen und Pfeffer, Käse, Raclette und Lasagne Im Geschmack: feinfruchtig und sanfte Würze.</p> | 62 |

| | | |
|--------------|--|-------|
| 2017 | <p>Fläscher Blauburgunder „Auslese“ Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot Noir Passt zu: Wild und dunklem Fleisch. Im Geschmack: Dunkles Rubinrot; nuancierte Primäraromen von Pinot Noir. Dicht und komplex am Gaumen, mit schön eingebundenen Röstaromen und anhaltendem Abgang.</p> | 62 |
| 2014 | <p>Unic Rotwein Barrique Franco Cavegn Wein & Reben</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder (im Barrique ausgereift) Passt zu: Bündner Spezialitäten, kräftigem Fleisch Im Geschmack: Mittleres Rubinrot, reine und intensive Fruchtnoten von Kirschen und Himbeeren mit angenehmer Tannin Struktur.</p> | 35 65 |
| 2017 | <p>Trocla Nera Weingut Christian Obrecht</p> <p>Trocla Nera heisst auf romanisch schwarze Traube. Er ist ein unverkennbares Abbild der Landschaft, des Bodens und unserer Arbeitsweise. Traubensorte: Blauburgundertrauben von alten Rebstöcken Passt zu: Kalbsbacke, Gerstensuppe, Fisch Im Geschmack: während zwölf Monaten im Barriques, der Neuholzanteil beträgt 25%. Je nach Jahrgang beerig, stoffig, elegant charakteristischer Frucht und ausgewogen holzigen Noten.</p> | 65 |
| 2013 2016 | <p>Fläscher Blauburgunder „Kruog“ Weingut Thomas Marugg</p> <p>Traubensorte: Blauburgunder Pinot noir (im Barrique ausgebaut) Passt zu: Braten, Wild und Fleischgerichte aller Art. Im Geschmack: Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen; betörende Cassis-, Brombeer- und dunkle Kirschenaromen. Dieser Pinot Noir zeigt eine reife Frucht mit würziger Note und spürbarer Röstaromatik. Ein hervorragender Begleiter zu Braten, Wild und Fleischgerichten aller Art</p> | 72 |

Rotweine | Vins rouges

CHF
37.5 cl 70 | 75 cl

Italien | Italie

Apulien

2017 Leone de Castris Villa Santera Primitivo | Primitivo di Manduria DOC 48

Traubensorte: Primitivo di Manduria

Passt zu: Grilladen von Fisch, Fleisch sowie Gemüse. Klassiker wie Teigwaren oder Risotto passen perfekt. Vielseitig einsetzbar.

Im Geschmack: einem intensiven Aroma in der Nase nach Pflaumen und dunklen Kirschen, Süssholz und warmer Schokolade. Am Gaumen samtig und harmonisch, saftige Frucht mit molligem Körper und einem lang anhaltenden Finale.

Toscana

2014 Villa Antinori IGT | Marchesi Antinori 49

Traubensorte: Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah

Passt zu: kräftigem Fleisch wie Kaninchen und Pasta mit Tomatensauce.

Im Geschmack: Betörende Nase nach Cassis, reifen Kirschen, etwas Vanille, Nougat und getrockneten Kräutern. Sehr geschmeidig und mitteldicht am Gaumen, mit heller Aromatik von reifen Beeren, Sauerkirschen, edlem Holz und warmen Gewürzen. Die fein geschliffenen Tannine und der lange Abgang machen ihn zu einem kleinen Supertuscan.

2015 La Giarretta Valpolicella Ripasso | Valpolicella Classico Superiore AOC 57

Traubensorte: Corvina | Corvinone | Rondinella

Passt zu: Braten, Wildgerichten und Käse

Im Geschmack: Offenes Bouquet nach roten Kirschen, Dörrfrüchten und süssen Gewürzen, am Gaumen weich fließender Körper mit einer enorm delikaten Frucht, reife Zwetschgen und Zimtnoten begleitet von einer eleganten Tanninstruktur, die Fruchtsäure ist präsent aber hier zwingend für die kräftigen Speisen der Jahreszeit.

Chile

2010 Sideral | Altaïr 62

Traubensorte: 81% Cabernet Sauvignon | 7% Cabernet Franc | 7% Carmenère, 3% Syrah | 2% Petit Verdot

Passt zu: Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Im Geschmack: Intensives Purpur. Heidelbeeren, Cassis, deutlich schokoladige Noten und Vanille in der attraktiven Nase, abgerundet durch Edelholznoten. Viel Wärme und eine tolle Ausdruckskraft offenbaren sich am balancierten Gaumen, wiederum geprägt durch schwarze Beeren, aber auch etwas Zimt und süsse Melasse; seidige Tannine und eine gekonnt abgestimmte Struktur runden den vollen Körper ab; von anhaltender Abgangslänge.

Spanien | Espagne

CHF
70 | 75 cl

- | | | |
|------|---|----|
| 2013 | Rioja Crianza Marqués de Cáceres | 47 |
| 2014 | Traubensorte: Tempranillo Graciano, Grenache Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse Im Geschmack: Aromen nach reifen Früchten, würzig, dezent | |
| 2009 | Rioja Molino de puelles Crianza Bodega del Molino | 49 |
| 2014 | Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Carpaccio, Braten, Weisschimmelkäse Im Geschmack: Beeren, Steinobst, Röstaroma, Animalisch | |
| 2014 | Rioja Finca San Martin Torre de Ona S.A. Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Polenta, Pizza und rotes Fleisch Im Geschmack: Röst- und Vanillearomen | 53 |
| 2014 | Tinto Pesquera Crianza Alejandro Fernández Traubensorte: Tempranillo Passt zu: Kräftigen Fleischspezialitäten Im Geschmack: Enorm konzentrier, reichhaltig fruchtig, gut eingebundene Tannine. | 73 |

Frankreich | France

Côtes du Rhône

- | | | |
|------|--|-----|
| 2012 | Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe Henri Brunier et Fils Traubensorte: Cuvée aus Shiraz Grenache und Monastrell enthüllt eine aufregende Kraft mit einem vielfätigen Geschmack Passt zu: Barbecue, Wild und geröstetem Gemüse Im Geschmack: Der Vieux Télégraphe stammt von sehr alten Rebstöcken und präsentiert sich als ein monumentaler, kräftiger Wein, der eine seelenerwärmende Provence-Gewürzpalette offenbart und mit der Reifung Vielschichtigkeit und Eleganz entwickelt. | 145 |
|------|--|-----|

Bordeaux

- | | | |
|------|--|----|
| 2015 | Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur St. Estèphe AC Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot Passt zu: Edlen Fleischgerichten vom Kalb, Rind oder Lamm, aber auch Coq au Vin. Im Geschmack: In der Nase feiner Ansatz von Kirschnoten, tiefgründig, dann florale Noten von Heidelbeeren. Im Gaumen samtiger Fluss, elegant und ausgewogen mit weichen Konturen und toller Konzentration. Das Finale nachhaltig und charaktervoll. | 88 |
|------|--|----|

Ce n'est pas le hasard qui a créé Bordeaux, c'est la nature même!
„Camille Jullian“



Schaumweine | Les vins mousseux

| | CHF |
|--|--------------------|
| | 20 cl 70 75 cl |
| Prosecco di Valdobbiadene DOC Villa Sandi | 15 |
| Traubensorte: 100 % Gléra | |
| Passt zu: Aperitif | |
| Im Geschmack: Das deutsche Fachmagazin Weinwirtschaft ernannte ihn fünfmal in Folge zum «Prosecco des Jahres» und die Fachzeitschrift Weinwelt kürte ihn in ihrer Degustation zum besten Prosecco brut | |
| Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry Villa Sandi | 52 |
| Traubensorte: Prosecco | |
| Passt zu: Aperitif | |
| Im Geschmack: Im Mund und in der Nase eine schöne Frucht - ohne dabei zu süß zu sein - und eine besonders langanhaltende Perlage. Dazu angenehm weich und zugleich prickelnd und spritzig. Das Bouquet wird dominiert von Aromen von Stachelbeeren und Pfirsichen - im Hintergrund der Duft von frischen Äpfeln und elegante blumige Noten. Auch der Nachgeschmack ist angenehm fruchtig und harmonisch. | |
| Prosecco Rosato Vino Spumante Brut Villa Sandi | 52 |
| Traubensorte: Rosé | |
| Im Geschmack: Johannisbeeren/Cassis, nach Apfel, Zitrusfrüchten und Rosenblüten, florale Noten. | |
| Passt zu: Aperitif | |

Weine aus unserer Schatzkiste | Vins de notre trésor («es hät solangs hät»)

CHF
70 | 75 cl

Weissweine | Vins blancs

2017 Sauvignon Blanc | Weingut Roman Hermann 49

Traubensorte: Sauvignon blanc

Passt zu: Meeresfrüchten, gebratenen Fischgerichten, hellem Fleisch und leichten Sommergerichten.

Im Geschmack: Klares, helles Gelb. In der Nase Limetten, Grapefruits, Stachelbeeren und Holunderblüten.

Sehr typische Stachelbeerenaromatik im Gaumen, fruchtig, mit spürbarer Säure.

2009 Malanser Completer | Weingut Giani Boner, Malans 78

Traubensorte: Pinot Noir

Passt zu: Ente, Käse und Lachs.

Im Geschmack: Das Bouquet des Malanser AOC Giani Boner Completer Kellerei von Pilzen und Karamellbonbon

spielt gekonnt mit Ihrem Geruchssinn. Anschliessend überzeugen verspielte Nuancen von Himbeere, Kirsche und Vanille entschlossen und bewusst Ihre Geschmackssinne. Sein dichtes Rubinrot krönt jedes festliche Mal mit Stil und Zauber.

Diese Farbe finden Sie in keiner Farbpalette. Mit verhalten angenehm ausgebauten Tanninen, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure zeigt dieser fruchtige Rotwein seine makellose Struktur.

Rotweine | Vins rouges

2016 Monolith | Weingut Christian Obrecht, Jenins 78

Traubensorte: Blauburgunder | Pinot Noir (im Barrique ausgebaut)

Passt zu: Kräftigen Fleischstücke und Käse

Im Geschmack: Die extraktreichen Trauben von alten Rebstöcken werden separat gelesen und in ausgesuchten

Barriques gelagert. Dank jahrelanger Erfahrung in den Reben und der Experimentierfreude im Keller wird ein

Blauburgunder kreiert, der durch seine Eigenständigkeit auffällt.

2009 Barolo Ravera | Azienda Agricola cogno 81

Traubensorte: Nebbiolo

Passt zu: Rindfleisch, Trüffelrisotto und Pizza

Im Geschmack: Ausgebaut wird dieser strukturierte Barolo während 24 Monaten klassisch in grossen Holzfässern.

Ein kraftvoller Wein mit purer, typischer Nebbioloaromatik und sehr gutem Reifepotenzial.



Bier | Bière

| | 100 77cl | 50 47 cl | CHF 30 33 cl |
|-------------------------------|----------|----------|-----------------|
| Schützengold (alkoholfrei) | | | 4.70 |
| Schützengarten „Spezial“ | | | 4.50 |
| Schützengarten Weissbier | | 6 | |
| Schützengarten Klosterbräu | | | 5 |
| Suura Most mit ohne Alkohol | | 6 | |

Mineral

| | | | |
|---------------------------------|-------|------|------|
| Ragazer Quellwasser (1 Karaffe) | 3.00 | | |
| Passugger (77cl 47cl) | 7.70 | 4.80 | |
| Allegra (77cl 47cl) | 7.70 | 4.80 | |
| Shorley | | | 4.20 |
| Elmer Citro | | | 4.20 |
| Traubensaft | 20 cl | | 4.20 |
| Apfelsaft | | | 4.20 |
| Fanta | | | 4.20 |
| Coca Cola zero | | | 4.20 |
| Rivella blau rot | | | 4.20 |
| Schweppes Tonic | 20 cl | | 4.20 |
| Schweppes Bitter Lemon | 20 cl | | 4.20 |
| Fuse Ice Tea | | | 4.20 |
| Tomatensaft | 20 cl | | 4.50 |



Kaffee | Tee | Schokolade

| | CHF |
|--|------|
| Kaffee Crème | 4.10 |
| Kaffee Espresso | 4.10 |
| Kaffee Hag | 4.10 |
| Kaffee Schale Cappuccino Latte Macchiato | 4.40 |
| Milch Ovo Schokolade | 4.20 |
| Schwarztee mit Rahm Citron | 4.00 |
| Tee | 4.00 |
| Hagenbutten Pfefferminze Früchte Kamille Jasmin Verbena Fenchel Lindenblüte Earl Grey English Breakfast | |
| Portion Kaffee oder Tee | 5.80 |