

## Guter Wein erfreut des Menschen Herz

### Der Weinbau - die Tradition

Der Weinbau spielt in der Geschichte Ittingens seit dem Mittelalter eine wichtige Rolle. Schon zur Zeit des Augustinerstifts im 13. und 14. Jahrhundert wurden in Ittingen Reben angebaut und Wein gekellert. Eine eigentliche Blüte aber erfuhr der Weinbau unter den Kartäusern ab Mitte des 18. Jahrhunderts bis zur Auflösung der Kartause 1848.

Aus den Aufzeichnungen des Procurators Pater Josephus Wech, der die Güter der Kartause Ittingen von 1743 bis zu seinem Tode 1761 verwaltete, geht hervor, dass der Weinbau in jenen Jahren der einträglichste Wirtschaftszweig der Kartause war und entsprechend gefördert wurde. Auch aus den letzten 25 Jahren des Klosters liegen genaue Aufzeichnungen über den Weinhandel Ittingens vor: Als die Kartause 1836 unter Staatsaufsicht gestellt wurde, wies die Inventur einen Lagerbestand von 13'000 Hektolitern Wein aus. Das gesamte Fassungsvermögen inkl. aller der Kartause gehörenden 24 Keller in den umliegenden Dörfern betrug 15'700 Hektoliter.

In den Jahren 1841 bis 1848 wurden durchschnittlich 3'000 Hektoliter jährlich eingekellert, was etwa der Ernte von 200 bis 300 ha Rebland entspricht oder 10 bis 15 % der damaligen Rebfläche des Kantons Thurgau. Auf Grund solcher Zahlen muss die Kartause Ittingen in jener Zeit einer der bedeutendsten Weinhandelsbetriebe zumindest der Schweiz, wenn nicht gar Europas gewesen sein.

Zur Zeit der Familie Fehr in Ittingen (1866 bis 1977) wurde auf den Weinhandel verzichtet. Wohl aber wurden die eigenen Rebberge bewirtschaftet und der daraus gekellte Wein selbst vermarktet. Kurz vor der Stiftungsgründung 1977 wurden die Ittinger Rebberge verpachtet, bis sich die Stiftung 1989 entschloss, den Weinbau fortan wieder in eigener Regie zu führen.

### Der Weinbau - heute

Wichtigste Voraussetzung für einen qualitativ hochwertigen Wein sind nach wie vor Trauben von hoher Reife und guter Gesundheit - eine alte Weisheit. Das Zusammenwirken von Klima, Boden und Rebstock auf der einen und die Einflussnahme auf diese Faktoren durch den Winzer auf der anderen Seite sind letztlich entscheidend für die Qualität eines Weines. Dank der landwirtschaftlichen und getränketechnologischen Forschung haben wir heute Kenntnisse über viele Zusammenhänge im Rebberg und im Keller.

Eine ganzheitliche Betrachtungsweise des Ökosystems, das Abklären von Folgen bei Eingriffen und nachhaltiges Schonen der Umwelt sind unsere Richtlinien bei der Pflege der Ittinger Rebberge.

Unser selbstauferlegtes Prinzip bei der Weinbereitung bedeutet, dass wir unseren Kunden jahrgangstypische und ehrliche Weine von möglichst hoher Bekömmlichkeit anbieten. Auch hier gilt der Grundsatz: So wenig Hilfsstoffe wie möglich und wenn, dann nur unbedenkliche.



### Der Weinbau - die Zahlen

Die Gesamtfläche unserer Rebanlagen beträgt rund 10 Hektaren.

Flächenangaben der einzelnen Sorten in Aren:

Müller Thurgau	105 a	Blauburgunder	660 a
Seyval Blanc	40 a	Maréchal Foch	50 a
Pinot Gris	40 a	Dornfelder	30 a
Sauvignon Blanc	25 a	St. Laurent	25 a
Versuchsflächen mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah			5 a

### Ertragszahlen

Weinertrag pro ha: ca. 7'000 Flaschen zu 75 cl (ca. 5'300 Liter)

Durchschnittlicher Weinertrag pro Jahr: ca. 70'000 Flaschen zu 75 cl  
(ca. 53'000 Liter)

### Wo sind unsere Weine erhältlich?

Im **Restaurant Mühle**, täglich geöffnet von 08.30 bis 23.30 Uhr.

#### Im Klosterladen

Montag	13.30 bis 18.00 Uhr
Dienstag bis Freitag	09.30 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18.00 Uhr
Samstag/Sonntag	10.00 bis 12.15 Uhr und 13.30 bis 18.00 Uhr
April bis Oktober durchgehend geöffnet	

Am ersten Samstag im Monat findet von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr eine geführte Degustation in unserem Klosterladen statt.

### Führung und Degustation

Gerne empfangen wir Gruppen ab 8 Personen auf Voranmeldung zu einer Kellerführung mit anschließender Degustation.



## Getränkeangebot

### Die Weine der Kartause Ittingen

#### Unser Schaumwein

##### Fortunatus Cuvée Brut

Ein Cuvée aus Federweiss, Müller Thurgau, Seyval Blanc.  
Die zweite Gärung zur Kohlensäureanreicherung erfolgt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Feinfruchtig und frisch in der Nase, weiche Kohlensäure.

75 cl 59.–  
10 cl 9.50

##### Passionatus

Dieser trockene Schaumwein wird aus Blauburgunder Trauben gekeltert und sehr schonend gepresst. Es folgt eine traditionelle Flaschengärung. Der sehr feinperlige Passionatus überzeugt mit seiner Frischfruchtigkeit.

150 cl 129.–

##### Hauswein weiss

50 cl 22.–  
10 cl 4.40

##### Hauswein rot

50 cl 23.–  
10 cl 4.60

#### Unsere Weissweine

##### Müller Thurgau

Der Klassiker unter den Weissweinsorten der Ostschweiz.  
Eine blumige, frischfruchtige leicht würzige Nase. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.

75 cl 42.–  
10 cl 5.90

##### Seyval Blanc

Früh reifende mehlttauresistente Sorte die sich gut für kühleres Klima eignet. Mineralisch, Blüten- und Birnenduft, würzig unterlegt. Aufgenommen in die „Best of Swiss Wine“ Selection.

75 cl 44.–  
10 cl 6.70

##### Sauvignon Blanc

Ursprung der Sauvignon Blanc Traube ist das Loire-Tal in Frankreich.  
Frischfruchtige Nase, welche an Holunderblüten erinnert.  
Eleganter, schön ausbalancierter Gaumen.

75 cl 53.–  
10 cl 7.90

##### Pinot Gris

Ein Teil der Ernte wird in neuen Barriques ausgebaut.  
Reiffruchtige Nase mit dezenten Röstaromen. Weicher, fülliger Körper mit saftigem Abgang.

75 cl 58.–  
10 cl 8.90

##### Federweiss

Wenn die Blauburgundertraube wie ein Weisswein gekeltert wird, entsteht ein angenehm milder lachsfarbener Wein mit intensivem Duft nach reifen Erdbeeren und Himbeeren.

75 cl 44.–  
10 cl 6.70



## Unsere Rotweine

<b>Stiftungswein Blauburgunder</b>	75 cl 44.–
Traditionell gekelterter Blauburgunder, im Edelstahltank ausgebaut. Leicht würzige, frischfruchtige, an schwarze Beeren erinnernde, Nase. Im Gaumen würzig mit gut eingebundenen Tanninen.	10 cl 6.70
<b>Cuvée</b>	50 cl 34.–
Eine Zusammenstellung aus unseren Rotweinsorten Blauburgunder, Maréchal Foch und Dornfelder. Die einzelnen Sorten werden separat vergärt. Intensiver Duft nach Beeren, weich und füllig im Gaumen, gerbstoffarm.	10 cl 6.80
<b>Maréchal Foch</b>	75 cl 47.–
Rebsorte mit farbkraftigen, kleinen Beeren. Duft nach Cassis, Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Eleganter, fruchtiger und intensiver Rotwein. Silbermedaille am internationalen PiWi-Wettbewerb.	10 cl 6.90
<b>Kirchwingert Blauburgunder</b>	75 cl 56.–
Eine Blauburgunder-Auslese aus unserer besten Lage, dem Kirchwingert. Der Wein wird vollständig an der Maische vergoren und während 12 Monaten in Schweizer Eichenholzfässern gelagert. Würziger Duft nach schwarzen Kirschen und Zwetschgenkompott. Untermalt mit Holzaromen. Im Gaumen vollmundig. Rund und anhaltend im Abgang. Diverse Auszeichnungen an der «Mondial du Pinot Noir».	10 cl 8.60
<b>Komposition V</b>	75 cl 72.–
Eine edle Assemblage von unseren kleinsten Traubenmengen. Die Frucht gibt der Cabernet Sauvignon, die grossartige Würze kommt vom Syrah und der Merlot gibt dem Wein die edle Struktur. Diese limitierte Komposition wurde ein Jahr im französischen und im Ostschweizer –Barrique ausgebaut. Lassen Sie sich überraschen von der Intensität und der Komplexität dieses Rotweins.	10 cl 9.50



**Komposition IX** 75 cl 62.–  
 Sankt Laurent, Maréchal Foch, Blauburgunder und Dornfelder wurden 10 cl 9.20  
 einzeln in verschiedenen Barriques aus der Ostschweiz, Französischer und  
 Ungarischer Eiche während 12 Monaten ausgebaut. Dunkles Bordeaux-Rot,  
 Beerenaromen und Röstaromen in der Nase. Im Gaumen ein kräftiges  
 Ensemble von Frucht, herber Frische und langanhaltende Röst- und  
 Holzaromen. Für diese Komposition ist keine Speise zu kräftig.

**Ittinger Eiche** 75 cl 75.–  
 Unser Rebberg liegt nahe und ist gut zu Fuss erreichbar. Kurze 150 cl 158.–  
 Transportwege und lokale Produkte gehören zu unserer Philosophie. 10 cl 10.–  
 Mit der „Ittinger Eiche“ gehen wir noch einen Schritt weiter. Förster  
 und Küfer suchten die beste Eiche aus dem Ittinger Wald und fertigten  
 damit eigene Barrique. Der Ausbau dieses Blauburgunders während  
 12 Monaten im Ittinger Barrique verleiht dem Wein den letzten Schliff.  
 20% des Traubenguts wurden nach dem Strohwein-Verfahren angetrocknet.  
 Der Wein überzeugt durch seine sortentypischen und komplexen Aromen.

### Unsere Spezialitäten

**Edelsüss** 37.5 cl 51.–  
 Klassischer Süsswein. Mit Edelfäule (Botrytis) befallene Blauburgunder- 10 cl 14.–  
 Trauben verleihen diesem Dessertwein sein unverwechselbares  
 Bouquet. Bernsteinfarbig; fruchtig-lieblicher Duft nach Quitten  
 und Aprikosen. Faszinierendes Süsse-Säure-Spiel im Gaumen.

**Pinobile** 50 cl 72.–  
 Nach einer Rezeptur aus der Heimat des Portweins. Die Gärung wird 5 cl 8.–  
 gestoppt durch die Zugabe von Weinbrand aus eigener Fabrikation.  
 Danach reift der Likörwein zwei Jahre im Barrique.  
 Intensiver Duft nach eingelegten Früchten, warm und lang im Gaumen.



## Weitere Weine

### Champagner und Schaumwein

<b>Louis Roederer Brut</b>	75 cl	95.–
<b>Tröpfel</b> alkoholfreier Thurgauer Schaumwein aus Trauben und Äpfeln	75 cl	34.50

### Weissweine

#### Schweiz

<b>Bianco Rovere 2013</b> Guido Brivio, Mendrisio Weisswein aus der Merlottraube. 8 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. Eine komplexe Verschmelzung fruchtiger Aromen wie exotische Früchte und Williamsbirne, mit fein eingebundenen Rösttönen.	75 cl	69.–
--	-------	------

#### Italien

<b>Weissburgunder Riserva 2015</b> Abtei Muri, Südtirol (Mitglied Europäische Stiftungsweingüter) Eleganter Weisswein, feine Aromen von reifen Äpfeln und leichte floreale Note. Frische und lebendige Säure, mit schöner Mineralik, lang anhaltend und frisch im Abgang. 16 Monate Reifung zu 60% in grossen Holzfässern und zu 40% in Barriques	75 cl	67.–
---	-------	------

### Rotweine

#### Schweiz

<b>Barbarossa, Merlot Riserva Ticino DOC 2014</b> Terreni alla Maggia SA Traditionell gekeltert. Ein Jahr im Eichenfass ausgebaut. Würzige Note in Nase und Gaumen. Aroma nach roten Johannisbeeren.	75 cl	58.–
--	-------	------

<b>Syrah du Valais Diego Mathier 2015</b> Adrian Mathier, Salquenen Sortentypischer, kräftiger und farbintensiver Wein, der 12 bis 16 Monate im Barrique ausgebaut wird. Pfeffernote; dichte Struktur. Ausgewogen im Gaumen.	75 cl	66.–
--	-------	------

#### Frankreich

<b>Château Ferrière, Margaux AOP, grand cru classé 2012</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 18 Monate im Barrique ausgebaut Feine Aromatik von Cassis und Vanille, unterlegt mit floralen Noten. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine Ausgewogenheit, trotz seiner samtene Kraft bleibt er frisch, seine reife Frucht und feine Opulenz runden den Wein hervorragend ab.	75 cl	95.–
--	-------	------



## Portugal

**Vinho Alentejano Tinto, Monte do Pintor 2014** 75 cl 62.–  
Teresa Gonçalves; Arraiolos  
Trauben: Trincadeira, Aragonez, Castelao  
Lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate im Barrique.  
Kräuteraromen, die mit süsslichen Fruchtaromen unterlegt sind.  
Fruchtig, weiche Tanninstruktur, gute Länge.

## Spanien

**Bierzo Crianza „Baloiro“ DOC 2015** 75 cl 60.–  
Bodega Luzdivina Amigo; Fam. Amigo, Parandones  
Mencia Traube, Ausbau im Barrique für 6 bis 8 Monate  
Von den über 70-jährigen Rebstöcken werden nur wenige  
Trauben geerntet. Das dunkle Rot lässt die Dichte des würzigen  
Weines bereits erahnen. Im Gaumen präsentiert er sich voll aber  
weich mit einem anhaltenden Abgang.

**Ribera del Duero Gran Reserva DO 2010** 75 cl 115.–  
Bodega Protos; Penafiel  
Tempranillo, Ausbau im Barrique für 24 Monate  
Ein erhabener Wein aus Trauben über sechzig Jahre alter Rebstöcke.  
Das dichte Kirschartige, die diskreten, vielschichtigen Aromen gefolgt  
von einer opulenten Dichte und sehr langem Abgang machen  
den Protos Gran Reserva zu einem grossartigen Weinerlebnis.

## Italien

**Primitivo Tarantino „Arpago“ IGP 2015** 75 cl 54.–  
i Pastini, Gianni Carparelli; Locorotondo  
Ausbau im Stahltank, Schokolade, reife Früchte aber auch  
Haselnussaromen sind erkennbar. Der Arpago hat eine gute Länge.  
Er begleitet vielerlei Gerichte macht aber auch als Genusswein Spass.

**Brunello di Montalcino DOCG 2012** 75 cl 105.–  
Piancornello; Montalcino  
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.  
Kräftiges Rubinrot, in der Nase mit typischen Noten von Sauerkirschen,  
Schokolade und Gewürzen. Sehr elegant am Gaumen, mit feinem Tannin.  
Komplex und gut ausbalanciert mit schönem, langem Finale.

**Rosso di Montalcino DOC 2015** 75 cl 62.–  
Piancornello; Montalcino  
Sangiovese grosso, Ausbau im grossen Eichenfass.  
Die Trauben des "kleinen Brunello" entstammen denselben Lagen  
seines grossen Bruders. Sie werden jedoch weniger lang im Fass ausgebaut.  
Aromen von dunklen Beeren, etwas Leder und einer Nuance von Lakritz.



## Aperitifs

Fortunatus Cuvée Brut (Schaumwein)		10 cl	9.50
«Ittinger Blütenzauber», Fortunatus mit Rosenblütensirup		10 cl	9.50
«Blütenzauber» alkoholfrei		10 cl	7.–
Martini weiss	15 %	4 cl	7.–
Cynar	16.5 %	4 cl	7.–
Campari	23 %	4 cl	7.–
Pernod	40 %	2 cl	7.–
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	8.–

## Biere

### Ittinger Amber - ein besonderer Genuss

Aromatisch, bernsteinfarben, fein gehopft und kühl serviert

Stange oder Stange Panaché	5.6 %	25 cl	4.50
		40 cl	6.50
Flasche	5.6 %	33 cl	5.60
Haldenkrone	5.2 %	33 cl	5.–
Eichhof alkoholfrei		33 cl	5.–
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei		50 cl	7.50

## Süsser und saurer Most

Ittinger Süssmost im Offenausschank		30 cl	4.50
		50 cl	6.50
Ostschweizer saurer Most	4 %	50 cl	7.30
Ostschweizer saurer Most alkoholfrei		50 cl	7.30

## Trauben- und andere Säfte

Ittinger Traubensaft weiss oder rot		20 cl	5.–
Tomatensaft, Orangensaft		20 cl	4.–

## Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		33 cl	4.70
		50 cl	6.50
		75 cl	8.20
Süssgetränke, diverse Geschmacksrichtungen		20 cl/33 cl	4.80
Hausgemachter Ittinger Eistee im Offenausschank (Sommerzeit)		30 cl	4.50
		50 cl	6.50





## Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		4.40
Milchkaffee		4.60
Doppelter Espresso		6.60
Cappuccino, Latte Macchiato		5.00
Kaffee oder Schokolade Melange		5.70
Ovomaltine oder Schokoladengetränk dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.60
Milch dampferhitzt oder kalt	30 cl	4.–

### Klosterkaffee

Mit einem Schuss gebranntem Wasser Ihrer Wahl aus der Kartause mit Schlagrahm		7.50
		8.70

## Tee aus dem Ittinger Garten

Ittinger Minzen-Mischung

Ittinger Zitronenmelisse

Ittinger Klostergarten-Mischung  
mit Rosenblütenblättern, Sonnenhut, Algiermalve,  
Zitronelle, Ringelblume

## Tee von Sirocco

Ceylon Sunrise  
Japanese Sencha  
Rooibos Tangerine  
Camomile Orange Blossoms  
Verbena  
White Peach  
Red Kiss  
Black Chai  
Ginger Lemon Dream

<b>Tasse</b>	4.40
<b>Portion</b>	6.80



## Edelbrände der Kartause Ittingen

In den letzten Jahren durften wir verschiedene Auszeichnungen der Distisuisse entgegennehmen. Distisuisse ist die einzige repräsentative Edelbrandprämierung für Schweizer Edelbrände. Regelmässig erreichen wir hohe Punktzahl bei Fachdegustationen und erhalten immer wieder Gold- und Silberdiplome. Zum Beispiel wurde unser Hopfenbrand 2015/16 als bester Kräuterbrand der Schweiz ausgezeichnet.

<b>Marc</b> Traubentresterbrand, darf seit 2002 nicht mehr unter der Bezeichnung «Grappa» verkauft werden. Würzige Tresternote, reicher Duft, feine typische Schärfe.	42 %	2 cl	6.20
<b>Eau-de-Vie de Lie</b> Weinhefebrand, idealer Digestif. Hefig, würzig in der Nase, fein und mild im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Weinbrand 2008</b> «Schön eingebundene, dezente Holznote. Duft nach Pfirsich und Caramel. Harmonisch und rund, mit schmeichelndem Süsskomplex im Gaumen» - Beschreibung der Distisuisse-Jury.	42 %	2 cl	6.20
<b>Pflümli</b> Angenehmer Pflaumen-Duft, dezenter Steinton. Mild und typisch im Abgang.	42 %	2 cl	6.20
<b>Zwetschge</b> Vorwiegend aus Fellenberg-Zwetschgen Feine Frucht, pfeffrig, mild und aromatisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Kirsch</b> Fruchtig und intensiv, mit feinem Bittermandelton. Typisch, weich und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Birne</b> Eine Assemblage verschiedenen hocharomatischen Mostbirnen. Reicher, intensiver Birnenduft. Weich und sehr mild.	42 %	2 cl	6.20
<b>Gravensteiner</b> Lieblicher Apfelduft, einzigartige Frische. süsslich und leicht im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Williams</b> Ein Klassiker unter den Kernobstbränden. Reiner Williams Edelbrand aus ganz gereiften, goldgelben Früchten. Vollmundig und mild im Abgang.	40 %	2 cl	7.20
<b>Mirabelle</b> Süsslicher Duft, sehr typische Mirabellenaromen. Ausgewogener, langer Abgang	42 %	2 cl	7.20
<b>Quitte</b> Fruchtig bis blumiger und unverkennbarer Duft nach Quitten Rassig und frisch im Gaumen; mit schöner Länge.	42 %	2 cl	7.70



## Spezialitäten & Liköre

<b>Hopfen</b> Bierhopfen zusammen mit Apfelwein destilliert, analog einem Kräuterbrand. Aromatisch-würziger Duft nach Hopfen. Typisch, ausgewogen mit mildem und blumigen Abgang.	42 %	2 cl	7.20
<b>Berudge</b> Berudge ist eine besonders geschmackvolle Mirabellenvariation, auch Rote Mirabelle genannt. Feine Frucht; mild, süsslich und sehr aromatisch im Gaumen	42 %	2 cl	7.20
<b>Gravados</b> Mit Extrakten von aromatischen Pflanzen angereicherter Gravensteinerbrand. Reicher, würziger Duft. Harmonisch und anhaltend im Gaumen.	42 %	2 cl	7.20
<b>Alter Marc 1996</b> Über 20 Jahre gereifter Marc aus Müller-Thurgau Trester. Durch den Ausbau im Barrique mit einer dezenten Eichennote. Spannendes Marc-Erlebnis mit weichem Abgang.	42 %	2 cl	7.70
<b>Alter Kirsch</b> Einzigartige Kombination von bestem Kirsch mit Ausbau Kirschbaumholz-Fass. Unglaubliche Komplexität.	42 %	2 cl	7.70
<b>Alte Zwetschge</b> Reicher Duft nach Dörrzwetschgen und Vanille. Mild, mit zurückhaltender, gut eingebundener Süsse von reifen Zwetschgen, eingelegt im edlen Zwetschgenbrand.	40 %	2 cl	7.70
<b>Alte Mirabelle</b> Konzentrierter Duft nach reifen Mirabellen. Vielschichtige Aromen mit einer samtigen Süsse vom Fruchtzucker der eingelegten Mirabellen.	40 %	2 cl	7.70
<b>Rungelstilzi</b> Fantasiebezeichnung für unseren Zuckerrübenbrand. Erdiger Duft nach frischen Karotten, Enzian und Frauenfelder Herbstluft. Vollmundig und harmonisch im Gaumen.	42 %	2 cl	6.20
<b>Quittenlikör</b> Freche Farbe, intensiver Duft. Mild und anhaltend im Gaumen. Mit zurückhaltender Säure.	30 %	4 cl	7.20
<b>Ittinger Röteli</b> Die Ittinger Variante des Bündner Klassikers. Ein Trockenkirschen-Likör auf Kirschbasis. Weich, frisch und wunderbar fruchtig, mit der bekannten Zimt-Note.	25 %	4 cl	5.50



## Schweizer Spirituosen

Grappa del Ticino di uva americana	45 %	2 cl	7.20
Wodka Xellent	40 %	4 cl	9.–
Gin 27	40 %	4 cl	9.–
Säntis Malt Swiss Highlander	43 %	4 cl	10.–
Säntis Malt Cream	16 %	4 cl	8.–

## Rum und Cognac

Havana Club Añejo 7 años	40 %	4 cl	9.–
Cognac Hennessy XO	40 %	2 cl	18.–

## Jugend und Alkohol

Kein Alkoholausschank an Jugendliche unter 18 Jahren

Angebote gültig 2018 - Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

