



## Grüessech und ♥-lich Willkommä im Berghaus Niederhorn

Geniessen auf 1'900 Metern über dem Alltag heisst bei uns:  
Eine Karte voller feiner Klassiker sowie abwechslungsreiche und überraschende  
Leckereien von unseren täglich wechselnden Empfehlungen.

Unser kleines Küchenteam verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch-  
und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten,  
welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen  
schenken können.

✓ Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)  
*végétarien (même prix) / vegetarian (same price)*

⊗ Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)  
*sans gluten (même prix) / gluten-free (same price)*

Wir wünschen Ihnen viel Genuss & Freude im Berghaus Niederhorn

Cécile & Isabelle  
Gastgeber

Andre  
Küchenchef

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.  
*Tous les prix en francs suisses statutaire TVA incluse.*  
*All prices in Swiss francs statutory VAT included*



## Frühstück / Petit déjeuner / Breakfast

### Kleines Frühstück

17.50

Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter

dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi

*Croissant et pain, „Zopf“ servi avec marmelade, miel, beurre, 1 verre jus d'orange et un café, thé ou chocolat*

*Croissant and bread, «Zopf» served with jam, honey, butter, 1 glass of orange juice and a coffee, tea, or chocolate*

### Grosses Frühstück

24.50

Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter

mit einem Schinken/Käseteller, frischem Birchermüsli

dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo und Schoggi

*Croissant, pain, „Zopf“ servi avec marmelade, miel, beurre, jambon, fromage, birchermuesli, 1 verre jus d'orange et un café, thé ou chocolat*

*Croissant, bread, «Zopf» served with jam, honey, butter, ham, cheese, birchermuesli, 1 glass of orange juice and a coffee, tea or chocolate*



## Vorspeisen / Hors-d'œuvre / Starters

	klein	gross
Grüner Salat  mit gerösteten Kernen und Croûtons Salade verte avec graines grillées et croûtons <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i>	7.00	9.00
mit Poulethrust avec blanc de poulet <i>with chicken breast</i>		+5.00
mit Hobelkäse fromage à rebibes <i>shaved cheese</i>		+5.00
Gemischter Salat  mit gerösteten Kernen und Croûtons Salade mêlée avec croûtons et graines grillées <i>Mixed salad with croutons and roasted seeds</i>	9.00	14.00
Gemischte Salat Schüssel  mit saisonalen grünen Salaten Salade de saison mêlée servie dans un bol <i>Mixed seasonal salad served in a bowl</i>	12.00	18.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum Salade de tomates et mozzarella avec frais basilic <i>Tomato mozzarella salad with fresh basil</i>	13.50	18.50

*Wählen Sie aus den folgenden Dressings aus:  
Balsamico, Französisch oder unsere Menage mit diversem Öl und Essig*

*Vous pouvez choisir entre la sauce à salade suivante:*






*Balsamique, french ou huile et vinaigre*

*You may choose between following dressings:*


*Balsamic vinegar, French or vinegar and oil*



## Suppen / Soupe / Soup

	klein	gross
Tagessuppe  Potage du jour <i>Soup of the day</i>	7.00	9.00
Gerstensuppe   vegetarisch oder mit Trockenfleisch Potage d'orge végétarienne ou avec viande séché <i>Barley soup vegetarian or with dried meat</i>	7.00  11.00	9.00  13.00
Karotten-Ingwer Suppe   mit Kurkuma und Joghurt Potage de carottes et gingembre avec curcuma et yogourt <i>Carrot-ginger soup with turmeric and yogurt</i>	9.00	13.00

## «Hore» Snacks

	klein	gross
Niederhorn Plättli mit Rauchspeck, Coppa, Salami, Trockenwurst und Hobelkäse Plat froid avec lard fumé, coppa, salami, viande séché et fromage à rebibes <i>Platter with smoked bacon, coppa, salami, cured sausage and shaved cheese</i>	24.00	46.00
Oberländer Hobelkäse  serviert mit Fruchtebrot und Zwiebel-Konfi Fromage à rebibes servie avec pain aux fruits et confiture de oignons <i>Shaved cheese served with fruit-bread and onion marmalade</i>	18.00	32.00
Hüttenzauber Rindstatar 70g/140g mit Essiggemüse, Zwiebelringen und Kapern und eine Rotwein-Schalotten-Butter (mild, normal oder scharf) Tatare de bœuf "Hüttenzauber", légumes au vinaigre, oignons, câpres et beurre d'échalote aux vin rouge (douce, normal ou épicé) <i>«Hüttenzauber» beef tartare, served with pickled vegetables, onions, capers,            and a red wine shallot-butter (mild, normal or spicy)</i>	18.00	28.00
Crostini mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl oder warmer Ziegenkäse Crostini avec tomates, frais basilic et huile d'olive ou fromage de chèvre chaud <i>Crostini with tomato, fresh basil and olive oil or warm goat cheese</i>	12.00	18.00



## Schweizer-Spezialitäten / spécialités Suisse/ German Swiss

Berner Rösti	25.00
mit Bauernspeck, Zwiebeln und Spiegelei Rösti hernoise avec lard paysan, oignons et œuf sur le plat <i>Bernese rösti with farmer's bacon, onions and fried eggs</i>	
Berner Käserösti	22.00
mit Bergkäse gratiniert Rösti hernoise avec fromages des alpes gratinées <i>Bernese rösti gratinated with mountain cheese</i>	
Hausgemachte Butterrösti 	18.00
<i>Rösti au beurre fait à la maison</i> <i>Homemade butter rösti</i>	
Suure Mocke mit Stock	26.00
eingelegter Rinderbarten mit Kartoffelstock Röti bœuf mariné avec purée de pommes de terre <i>Braised beef served with potato puree</i>	
Niederhörnli 	24.00
an einer Käse-Rahmsauce mit Kartoffeln, Speck und Apfelmus Pâtes dans sauce de crème aux fromages, pommes de terre, lard et purée de pommes <i>Pasta in a creamy cheese sauce with potatoes and bacon, served with apple puree</i>	
Hüttenzauber Käsefondue (ab 2 Personen) 	25.00
serviert mit Brot, Essiggemüse und Kartoffeln Fondue de fromage «Hüttenzauber» servie avec pain, légumes au vinaigre et pommes de terre <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, pickled vegetables and cooked potatoes</i>	
Schweinsrahmschnitzel	26.00
an einer hausgemachten Pilzrahmsauce mit Saisongemüse und Pommes-Frites <i>Escalope du porc dans und sauce crème aux champignons fais à la maison</i> <i>avec légumes de saison et pommes frites</i> <i>Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with seasonal vegetables and french fries</i>	
Bratwurst	19.50
mit Zwiebelsauce, Rösti und Saisongemüse Saucisse rôtie avec sauce aux oignons, rösti et légumes de saison <i>Sausage with onion sauce, rösti and seasonal vegetables</i>	



## Hauptgänge / Plats principaux / Main Course

Rindsentrecôte 200gr	38.00
mit saisonalem Gemüse, Balsamico Jus und Bratkartoffeln	
<i>Entrecôte de bœuf avec légumes de saison, jus aux balsamique et pommes de terre rissolées</i>	
<i>Beef entrecote served with seasonal vegetables, fried potatoes and a balsamic juice</i>	
Maispoulardenbrust supreme	28.00
serviert mit Frischkäsesauce, Gemüse und würzigen Wedges	
<i>Suprême de poularde de maïs servie avec sauce aux fromage frais, légumes et wedges épicé</i>	
<i>Breast of corn-fed poulard served with fresh cheese sauce, vegetables and spicy wedges</i>	
Veganes Curry	24.00
serviert mit Reis und Linsen	
<i>Curry végétal servie avec riz et lentilles</i>	
<i>Vegan curry served with rice and lentils</i>	
Drachen Burger	26.00
ein saftiger Rindfleischburger mit Speck, Gurken, Röstzwiebeln, Tomaten und Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites	
<i>Burger de bœuf avec lard, concombre, oignons frits, tomates et sauce du cheddar fait à la maison servie avec pommes frites</i>	
<i>Beef burger with bacon, cucumber, fried onions, tomato and homemade cheddar sauce served with french fries</i>	
Vegi Drachen Burger 	26.00
hausgemachter Süsskartoffel-Gemüse Burger, Gurken, Röstzwiebeln, Tomaten und Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites	
<i>Burger de patate douce et légumes avec concombre, oignons frits, tomates et sauce du cheddar fait à la maison servie avec pommes frites</i>	
<i>Sweet potato-vegetable burger with cucumber, fried onions, tomato and homemade cheddar sauce served with french fries</i>	
Schweineschnitzel (paniert)	26.00
mit Saisongemüse und Nudeln	
<i>Escalope de porc servie avec légumes de saison et nouilles</i>	
<i>Pork schnitzel with seasonal vegetables served with noodles</i>	




## Aus dem Wasser / De l'eau / From the Water

Tagesfisch gebraten auf Anfrage  
serviert mit Bratkartoffeln und Saisongemüse  
*Poisson du jour, servie avec pommes de terre rissolées et légumes de saison*  
*Fish of the day served with roasted potatoes and seasonal vegetables*

Zanderknusperli 25.50  
serviert mit Tartarsauce und Wedges  
*Sandre frit servie avec sauce tartar et wedges*  
*Deep-fried pike-perch served with tartare sauce and wedges*

## Pasta / Pâtes / Pasta

«Cinque Pi» mit Speck, nach Art des Hauses  25.00  
*"Cinique Pi" avec lard, fait à la maison*  
*"Cinique Pi" avec bacon home-made style*

Bolognese  25.00  
*sauce bolonaise*  
*Bolognese sauce*

Käse-Rahm  23.00  
*Sauce de crème aux fromages*  
*Creamy cheese sauce*

## Pastaplausch für Familien / Menu Famille /Family Menu

2 Erwachsene und 2 Kinder (vollendetes 12 Lebensjahr)

2 adultes et 2 enfants (jusqu'à 12 ans)

*2 adults and 2 children (until 12 years)*

Pasta mit 3 Saucen 60.00  
Bolognese, Cinque Pi, Käse-Rahm  
inkl. 1.5 Lt. Mineral oder Süssgetränk nach Wahl  
*Pâtes avec trois sauces différentes: Cinique Pi, sauce bolonaise, sauce de crème aux fromages*  
*incl. 1.5 Lt. minérale ou boisson sucrée de votre choix*  
*Pasta with 3 different sauces: Cinique Pi, creamy cheese sauce or Bolognese*  
*incl. 1.5 liter soda of choice*

Jedes weitere Kind 10.00  
Chaque enfant supplémentaire  
*For every additional child*

Grosse Schüssel gemischter Salat 18.00  
Salade mêlée servie dans un bol  
*Big bowl of mixed salad to share*



## Dessert

«Brönnti Cremä» <i>Crème brûlée</i> <i>burned custard</i>	9.00
Erdbeerglace mit lauwarmen Waldbeeren und Granola <i>Glace aux fraises avec baies des bois chaude et granola</i> <i>Strawberry ice cream with warm berries and granola</i>	17.50
Meringue mit Vanille Glace und Rahm <i>Meringue avec glace à la vanille et chantilly</i> <i>Meringues served with vanilla ice cream and whipped cream</i>	14.50
Tagesdessert im Glas täglich wechselnde Desserts <i>Dessert de jour servie dans un verre</i> <i>Dessert of the day served in a glass</i>	5.00
Tageskuchen täglich wechselnder Kuchen <i>Gâteau du jour</i> <i>Cake of the day</i>	7.00





## Glacé & Sorbet / Ice Cream and Sorbet

### Gasser Gourmet Glacé aus Schwarzenburg

Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade Grand Cru, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet

*Vanilla, espresso au pralin, chocolat grand cru, fraises, sorbet m au citron, sorbet à la framboise*

*Vanila, espresso-crocant, chocolate grand cru, strawberry, lemon sorbet, Raspberry sorbet*

pro Kugel 4.50  
par boule  
*per scoop*

mit Topping: Schokolade oder Karamell + 2.50  
par topping chocolat ou caramel  
*per topping: Chocolate or caramel*

mit Rahm +1.50  
avec chantilly  
*with whipped cream*

Milchfrappé 8.50  
mit Vanille, Espresso-Krokant oder Schokolade Grand Cru oder Erdbeere  
lait frappé avec vanille, espresso au pralin, chocolat grand cru ou fraises  
*Milkshake with vanilla, espresso-crocant, chocolate grand cru or strawberry*

Lieber Gast,  
wussten Sie, dass Sie Ihren eigenen Coup zusammenstellen können?  
(mit Rahm und drei Kugeln Glacé)

Cher invité,  
Le saviez-vous, que vous pouvez créer votre propre coup?  
(avec de la crème et trois boules de glace)

*Dear guest*  
*Did you know that you can create your own ice cream selection?*  
*(3 scoops of ice cream and whipped cream)*

CHF 10.50



## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		4.50
Latte Macchiato		5.50
Swissalp (Milchkaffee)		5.50
Cappuccino		5.50
Kaffee / Ovomaltine / Schokolade Mélange		6.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt		5.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren		5.00
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)		5.00
Milch warm / kalt		4.00

## Warmes von Innen

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	4 cl	8.50
Kaffee Niederhorn	4 cl	8.50
Hauskaffee mit Haselnusslikör	4 cl	8.50
Schümli Pflümli	4 cl	8.50
Kaffee Amaretto / Baileys	4 cl	8.50
Corretto Grappa	4 cl	6.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	4 cl	6.50
Münzenzwetschgen, Holdrio, Jägertee	4 cl	6.50

## Mineralwasser & Soda

Flaschen:		
Valser Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.80
	100 cl	9.00
Coca Cola Zero, Rivella Rot / Blau, Apfelschorle, Ice Tea	33 cl	5.00
Royal Bliss Tonic Water / Berry Tonic / Lemon Taste /	20cl	5.00
Hausgemachter Eistee Beeren-Minze/Holunder-Minze	30cl	6.00
	50cl	8.00
Bergwasser mit oder ohne Kohlensäure	às Glas	3.00
	42.5 cl	5.00
	75 cl	7.00
Sirup für Kinder bis 6-jährig	20 cl	gratis



## Aperitifs & Spirituosen

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	7.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	5.00
Pernod	40 Vol.%	4 cl	5.00
Jägermeister	40 Vol.%	2 cl	5.00
Aperol	11 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümüli, Kirsch, Zwetschgen, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.00
Vieille Prune / Poire	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	8.50
Zusatz Mineral, Orangensaft oder Spritz		10 cl	2.00
Giselle			11.50
Aperol Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			7.50

## Gin

Hendrik `s Gin	41.4 Vol.%	4 cl	8.00
Thuner Gin	42.7 Vol.%	4 cl	10.00

## Bier & Apfelwein

Flaschen:			
Erdinger Alkoholfrei	0.3 Vol.%	50 cl	5.00
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	7.50
Rugenbräu Harder Bier	7.2 Vol.%	33 cl	7.00
Rugenbräu Amber Oberland	5.2 Vol.%	33 cl	7.00
Rugenbräu Zwickel Naturtrüb	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	6.50



## Weissweine

Nobler Weisser Nadine Riesling-Sylvaner Fruchtig   Muskat   erfrischend	Saxer, Zürich	<b>Schweiz</b>	1dl 7.5dl	7.50 56.00
Pinot Blanc Malans AOC Pinot Blanc Kernobst   kräftig   dezent exotische Früchte	Cottinelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl 7.5dl	10.00 74.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig   mineralisch   vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	<b>Schweiz</b>	7dl	67.00
Cuvée Florence AOC Chasselas   Pinot blanc   Petite Arvine Melone   frisch   leicht mineralisch	Cave Emery, Valais	<b>Schweiz</b>	7.5dl	59.00
Magico bianco by Hüttenzauber Pinot bianco Mineralisch   Aprikose   angenehme Säure	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	6.00 42.00
Cosmas DOC Sauvignon blanc Reife Stachelbeeren   frisch   leicht mineralisch	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	8.00 56.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte   Honig   erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	<b>Italien</b>	7.5dl	42.00



Rioja a Blanco Viura	Bodegas Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>	1dl	6.20
Viura			7.5dl	44.00
Erfrischend   mineralisch   Zitrusnoten				
Mantel Blanco Verdejo Rueda	Bodegas Alvarez y Diez, Rueda	<b>Spanien</b>	1dl	6.00
Verdejo			7.5dl	42.00
Erfrischend   leichte Säure   exotische Früchte				
Yvorne AOC Chablais Tradition	Artisans Vignerons d'Yvorne	<b>Schweiz</b>	7.5dl	56.00
Chasselas				
fruchtig   blumig   leicht mineralisch				
Tetuna	Robert Goldenits, Burgenland	<b>Österreich</b>	37.5cl	68.00
Chardonnay   Welschriesling				
Süsswein				
Pfirsich   Honig   feinwürzig   herrliche Süsse				

## Roséweine

Rosato di Merlot Gran Rosé DOC	Guido Brivio, Ticino	<b>Schweiz</b>	1dl	8.00
Merlot			7.5dl	56.00
Waldbeeren   harmonisch   saftiger Abgang				
Oeil-de-Perdrix Belle Coralline	Cave Emery	<b>Schweiz</b>	1dl	6.00
Pinot Noir			7.5dl	42.00
Reife Früchte   Johannisbeeren   harmonisch				



## Rotweine

Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber» Pinot Noir   Diolinoir   Zweigelt Reife Erdbeere   sanfte Würze   mineralisch	Continelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl 7.5dl	8.80 63.00
Molinära Pinot Noir Reserve AOC Pinot Noir Sanfte Holznoten   gehaltvoll   würzig	Cottinelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	7.5dl	84.00
Nobler Blauer Pinot Noir Auslese Hauch Röstaromatik   gehaltvoll   langanhaltend	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	<b>Schweiz</b>	7.5dl	68.00
Würenlingen Pinot Noir AOC Pinot Noir Sanfte Würze   süffig   leicht	Weingut zum Sternen, Aargau	<b>Schweiz</b>	7.5dl	37.00
Dôle AOC L'Ondine du Cellier Pinot Noir   Gamay Waldbeeren   gute Balance   gehaltvoll	Cave Emery, Valais	<b>Schweiz</b>	1dl 7.5dl	6.00 42.00
Cuvée Quattromani DOC Merlot reife, süssliche Tannine   intensiv   fruchtig	Gialdi-Brivio-Tamborini-Delea, Ticino	<b>Schweiz</b>	7.5dl	160.00
Brivio Merlot, Pra Rosso Merlot saftig   klassisch   füllig	Brivio, Ticino	<b>Schweiz</b>	1dl 7.5dl	5.50 39.00
Zeder Cuvée IGT Dolomiten Merlot   Cabernet Sauvignon   Lagrein Würzig   fruchtig   reife Tannine	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	7.5dl	62.00
Barbera d'Alba DOC Egidio Barbera Trocken   seidige Tannine   vollmundig	Luca Bosio, Piemont	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	8.20 59.00
Valpolicella Ripasso DOC Corvinone   Corvina   Rondinella Amarenakirsche   Haselnuss   Fruchtsüsse	MGM Mondo del Vino, Veneto	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	7.00 49.00



Magico rosso by Hüttenzauber Primitivo Intensives Bouquet   Kirschen   weicher Abgang	Cantina al Poggio, Puglia	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	5.20 39.00
Regieterre Syrah DOC Syrah Intensiver Duft   weiche Tannine   vollmundig	Musita S.r.l., Sicilia	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	8.00 56.00
Rioja Crianza DOCa Garnacha   Mazuelo   Graciano   Tempranillo Gewürznoten   Vanille   Tabak	Bodegas Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>	7.5dl	56.00
Dehesa de Luna Cabernet Sauvignon   Syrah   Tempranillo rubinrot   fruchtig   würzig	Finca Reserva de Biodiversidad	<b>Spanien</b>	1dl 7.5dl	6.50 45.00
Colossal Reserva Alicante   Syrah   Tinra Roriz   Touriga Nacional Pflaume   Brombeere   Gewürze	Casa Santos Lima, Lisboa	<b>Portugal</b>	7.5dl	45.00
Cuvée TT Reserva Tina Rorit   Touriga Nacional Rote Früchte   Pflaume   Brombeeren	Quinta das Marias, Dão	<b>Portugal</b>	1dl 7.5dl	6.50 45.00



## Für den grossen Durst

Stelle di Notte by Hüttenzauber Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Fruchtiger, erfrischender Auftakt   beerig   trocken und harmonisch   erfrischende Säure	Kellerei St. George, Toskana	<b>Italien</b>	15dl	85.00
Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber» Pinot Noir   Diolinoir   Zweigelt Reife Erdbeere   sanfte Würze   mineralisch	Continelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	15dl	116.00
Rioja Parcela N°5 Tempranillo Rote Früchte   Vanillenuancen   langer Abgang	Bodegas Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>	15dl	143.00
Gaja Magari Cabernet Franc   Merlot   Cabernet Sauvignon   Syrah Dunkle Schokolade   Minze   Tabak	Bolgehri, Toscana	<b>Italien</b>	15dl	320.00
5 Finques Reserva DO Merlot   Cab. Sauvignon   Garnatxa   Syrah   weitere Cassis   pfeffrig   leichte Holzaromen	Castillo Perelada, Empordà	<b>Spanien</b>	15dl	135.00





## Schaumwein

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C. Glera Trocken   sehr feine und beständige Perlage	Goccia d'Oro, Treviso	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	7.00 49.00
Lanson Rose Label Rose brut Chardonnay   Pinot Meunier   Pinot Noir Feinperlig   frisch   blumig	Champagne	<b>Frankreich</b>	3.75dl	52.00
Lanson White Label sec Chardonnay   Pinot Meunier   Pinot Noir Feinperlig   frisch   blumig	Champagne	<b>Frankreich</b>	7.5dl	109.00
Lanson Black Label brut Chardonnay   Pinot Meunier   Pinot Noir Feinperlig   frisch   blumig	Champagne	<b>Frankreich</b>	7.5dl 15dl	105.00 225.00