



## 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)  
*Also vegetarian (same price)*

⊗ Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)  
*Also gluten-free (same price)*

Wir wünschen Ihnen viel Genuss & Freude im Berghaus Niederhorn

Robin  
Gastgeber

Jan  
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.  
*All prices in Swiss francs statutory VAT included*



## Frühstück

### Kleines Frühstück

17.50

Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter  
dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi

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








## Vorspeisen / Starters


	klein	gross
Grüner Salat ✓ mit gerösteten Kernen und Croûtons <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i>	7.00	9.00
mit Poulethrust / <i>with chicken breast</i>		+5.00
mit Hobelkäse / <i>with cheese</i>		+5.00
mit Crevetten / <i>with prawns</i>		+6.00
Gemischter Salat ✓ mit gerösteten Kernen und Croûtons <i>Mixed salad with roasted seeds and croutons</i>	9.00	14.00
Gemischte Salat Schüssel ✓ mit saisonalen grünen Salaten <i>Mixed seasonal salad bowl</i>	12.00	18.00
Bünderfleisch Carpaccio mit Salatbouquet <i>Beef carpaccio with salad</i>	18.00	28.00
<i>Wählen Sie aus den folgenden Dressings aus: Balsamico, Französisch oder unsere Menage mit diverssem Öl und Essig You may choose between following dressings: Balsamic vinegar, French or vinegar and oil</i>		
Hüttenzauber Rindstatar 70g/140g mit Essiggemüse, Zwiebelringen und Kapern und eine Rotwein-Schalotten-Butter <i>«Hüttenzauber» beef tartare, served with pickled vegetables onions, capers, and a red wine shallot-butter</i>	18.00	28.00



## Suppen / Soup

	klein	gross
Tagessuppe  <i>Soup of the day</i>	7.00	9.00
Gerstensuppe   vegetarisch oder mit Trockenfleisch	7.00 11.00	9.00 13.00
<i>Barley soup with dried meat or vegetarian</i>		
Karotten-Ingwer Suppe   Mit Kurkuma und Joghurt	9.00	13.00
<i>Carrot-ginger soup with turmeric and yogurt</i>		

## «Hore» Snacks

	klein	gross
Niederhorn Plättli mit Rauchspeck, Coppa, Salami, Trockenwurst und Hobelkäse <i>Platter with smoked bacon, coppa, salami, cured sausage and cheese</i>	24.00	46.00
Oberländer Hobelkäse  serviert mit Früchtebrot und Zwiebel-Konfi <i>Cheese from the highlands served with fruit-bread and onion marmalade</i>	18.00	32.00
Drachenberg Tartar 140g Leicht pikant, gemischt mit Bergkäse serviert mit Zwiebeln, Kapern und eine Rotwein-Schalotten-Butter <i>Spicy beef tartare mixed with mountain cheese, served with onions, capers, and a red wine shallot-butter</i>		35.00




## Schweizer-Spezialitäten

Berner Rösti mit Bauernspeck, Zwiebeln und Spiegelei <i>Bernese rösti with bacon, onions and fried eggs</i>	25.00
Hausgemachte Butterrösti ✓ <i>Homemade butter rösti</i>	18.00
Bündner Capuns mit Ländjäger, Speck im Teig eingewickelt in Mangold und gegart in Milch-Bouillon <i>Capuns made from spaetzle dough with dried meat, wrapped in chard leaf served with a bouillon-milk sauce</i>	25.00
Suure Mocke mit Stock Eingelegter Rinderbart mit Kartoffelstock <i>Braised beef served with mashed potatoes</i>	26.00
Äplermagronen ✓ Mit Kartoffeln, Speck und Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes and bacon, served with our homemade applesauce</i>	24.00
Hüttenzauber Käsefondue (ab 2 Personen) ✓ serviert mit Brot, Essiggemüse und Kartoffeln <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, pickled vegetables and cooked potatoes</i>	pro Person 25.00
Schweinsrahmschnitzel an einer hausgemachten Pilzrahmsauce mit Saisongemüse und Pommes-Frites <i>Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with seasonal vegetables and fries</i>	26.00
Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti und Saisongemüse <i>Bratwurst served with an onion sauce, rösti and seasonal vegetables</i>	26.00






## Hauptgänge / Main Course

Rindsfilet 200gr mit saisonalem Gemüse, Balsamico Jus und Bratkartoffeln <i>Beef fillet served with seasonal vegetables, roasted potatoes and a balsamic reduction</i>	38.00
Pouletbrust mit Frischkäse Füllung serviert mit Marsala-Jus dazu Bratkartoffeln <i>Cream cheese stuffed chicken breast served with roasted potatoes and a marsala reduction</i>	28.00
Drachen Burger ein saftiger Rindfleischburger mit Speck, Gurken, Röstzwiebeln, Tomaten und Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites <i>Beef burger with bacon cucumber, fried onions, tomatoes served with a cheddar-house sauce and fries</i>	26.00
Vegi Drachen Burger  Hausgemachter Süsskartoffel-Gemüse Burger, Gurken, Röstzwiebeln, Tomaten und Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites <i>Homemade sweet potato-vegetable burger with cucumber, fried onions, tomatoes served with a cheddar-house sauce and fries</i>	26.00
Schweineschnitzel (paniert) mit Saisongemüse und Pommes Frites <i>Pork schnitzel served with seasonal vegetables and fries</i>	26.00

## Aus dem Wasser / From the Water

Tagesfisch gebraten serviert mit Bratkartoffeln und Saisongemüse <i>Fish of the day served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	auf Anfrage
--	-------------

## Pasta

«Cinque Pi» mit Speck, nach Art des Hauses  <i>Penne with a tomato-, parsley-, cream- and parmesan sauce served with bacon</i>	25.00
Bolognese 	25.00
Käse-Rahm  <i>Pasta served with a creamy cheese sauce</i>	23.00



## Pastaplausch für Familien / Family Menus

2 Erwachsene und 2 Kinder (vollendetes 12 Lebensjahr)

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

Pasta mit 3 Saucen Bolognese, Cinque Pi, Käse-Rahm Inkl. 1.5 Lt. Mineral oder Süssgetränk nach Wahl <i>Pasta with 3 different sauces: Cinque Pi, creamy cheese sauce or Bolognese incl. 1.5 liter soda of choice</i>	60.00
Jedes weitere Kind <i>For every additional child</i>	10.00
Grosse Schüssel gemischter Salat <i>Big bowl of mixed salad to share</i>	18.00

## Dessert

«Brönnti Cremä» <i>Crème brûlée</i>	9.00
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen <i>Cinnamon parfait served with red wine plums</i>	17.50
Merinque mit hausgemachter Himbeerjoghurtglace <i>Meringues served with a homemade raspberry ice cream</i>	14.50
Tagesdessert im Glas Täglich wechselnde Desserts <i>Dessert of the day served in a glass</i>	5.00
Tageskuchen Täglich wechselnder Kuchen <i>Cake of the day</i>	7.00



## Glacé & Sorbet / Ice Cream and Sorbet

### Hausgemachte Glacé

Himbeerjoghurt-Glacé, Bananen-Sauerrahmglacé, Apfel-Bergminze, Birnensorbet

*Raspberry yoghurt ice cream, banana and sour cream ice cream, apple and mountain mint, pear sorbet*

### Gasser Gourmet Glacé aus Schwarzenburg

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

*Vanilla, espresso-crocant, chocolate grand cru, strawberry, lemon sorbet*

pro Kugel <i>per scoop</i>	4.50
mit Topping: Schokolade oder Karamell <i>per topping: Chocolate or caramel</i>	+ 2.50
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+1.50

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

*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 Wetterhorn mit Honig-Kräuter	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, Glühwein, 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
Skiwasser mit Himbeere oder Mango-Marille	40cl	5.00
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, Pflümli, 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
Aperol Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			7.50

## Gin

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

## Bier & Apfelwein

Flaschen:			
Erdinger alkoholfrei mit Grapefruit	0.3 Vol.%	33 cl	6.00
Erdinger Alkoholfrei	0.3 Vol.%	50 cl	5.00
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	7.50
Eichhof Lager	4.8 Vol.%	50 cl	6.00
Calanda Gletsch Bügelbier	4.9 Vol.%	40 cl	6.50
Calanda Radler	2.0 Vol.%	33 cl	5.00
Erdinger Schneeweiss	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 Swizly Swiss Apple Cider	5.0 Vol.%	33 cl	5.00
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	6.50



## Weissweine

Nobler Weisser Nadine Saxer Riesling-Sylvaner Fruchtig   Muskat   erfrischend	Zürich	Schweiz	1dl 7.5dl	7.50 56.00
Pinot Blanc Malans AOC Pinot Blanc Kernobst   kräftig   dezent exotische Früchte	Cottinelli, Graubünden	Schweiz	1dl 7.5dl	10.00 74.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig   mineralisch   vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	Schweiz	1dl 7dl	9.40 67.00
Cuvée Florence AOC Chasselas   Pinot blanc   Petite Arvine Melone   frisch   leicht mineralisch	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl 7.5dl	8.00 59.00
Petite Arvine L'Opaline AOC Petite Arvine Fruchtig   floral   dezent salziger Abgang	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl 7.5dl	9.00 67.00
Magico bianco by Hüttenzauber Pinot bianco Mineralisch   Aprikose   angenehme Säure	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl 7.5dl	6.00 42.00
Cosmas DOC Sauvignon blanc Reife Stachelbeeren   frisch   leicht mineralisch	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl 7.5dl	8.00 56.00
Lugana Gardé OC Trebiano di Lugana Strohgelb   fruchtig   angenehme Säure	Cantina Zamichele, Lombardia	Italien	1dl 7.5dl	8.50 62.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte   Honig   erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	Italien	1dl 7.5dl	6.00 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				
Navarra DO Muscat	Baluarte - Gran Feudo, Navarra	<b>Spanien</b>	1dl	5.60
Muscat			7.5dl	40.00
Erfrischend   blumig   Zitrusnoten				
Yvorne AOC Chablais Tradition	Artisans Vignerons d'Yvorne	<b>Schweiz</b>	1dl	8.00
Chasselas			7.5dl	56.00
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

Herzklopf AOC «Selection Hüttenzauber» Continelli, Graubünden	Schweiz	1dl	8.80
Pinot Noir   Diolinoir   Zweigelt		7.5dl	63.00
Reife Erdbeere   sanfte Würze   mineralisch			
Molinära Pinot Noir Reserve AOC	Cottinelli, Graubünden	Schweiz	1dl
Pinot Noir		7.5dl	11.50
Sanfte Holznoten   gehaltvoll   würzig			
Nobler Blauer	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl
Pinot Noir Auslese		7.5dl	9.50
Hauch Röstaromatik   gehaltvoll   langanhaltend			
Würenlingen Pinot Noir AOC	Weingut zum Sternen, Aargau	Schweiz	1dl
Pinot Noir		7.5dl	5.00
Sanfte Würze   süffig   leicht			
Dôle AOC L'Ondine du Cellier	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl
Pinot Noir   Gamay		7.5dl	6.00
Waldbeeren   gute Balance   gehaltvoll			
Le Secret d'Aphrodite AOC	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl
Humagne Rouge		7.5dl	8.80
Waldbeeren   fruchtig   kraftvoll			
Dogaia DOC	Guido Brivio, Ticino	Schweiz	1dl
Gamare   Merlot		7.5dl	11.20
Würzig   schwarze Beeren   elegant			



Cuvée Quattromani DOC	Gialdi-Brivio-Tamborini-Delea, Ticino	<b>Schweiz</b>	1dl	21.90
Merlot			7.5dl	160.00
reife, süssliche Tannine   intensiv   fruchtig				
Brivio Merlot, Pra Rosso	Brivio, Ticino	<b>Schweiz</b>	1dl	5.50
Merlot			7.5dl	39.00
saftig   klassisch   füllig				
Zeder Cuvée IGT Dolomiten	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl	8.50
Merlot   Cabernet Sauvignon   Lagrein			7.5dl	62.00
Würzig   fruchtig   reife Tannine				
Barbera d'Alba DOC Egidio	Luca Bosio, Piemont	<b>Italien</b>	1dl	8.20
Barbera			7.5dl	59.00
Trocken   seidige Tannine   vollmundig				
Valpolicella Ripasso DOC	MGM Mondo del Vino, Veneto	<b>Italien</b>	1dl	7.00
Corvinone   Corvina   Rondinella			7.5dl	49.00
Amarenakirsche   Haselnuss   Fruchtsüsse				
Valpolicella Amarone DOC	MGM Mondo del Vino, Veneto	<b>Italien</b>	1dl	10.50
Corvinone   Corvina   Molinara   Rondinella			7.5dl	77.00
Amarenakirsche   Pflaumenkompott   Fruchtsüsse				
Negroamaro Teresamanara IGT	Cantele, Puglia	<b>Italien</b>	1dl	8.70
Negroamaro			7.5dl	63.00
Roten Blüten   Würzig   Vanille				
Arnione DOC Superiore	Bolgheri	<b>Italien</b>	1dl	15.00
Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc   Merlot   Petit Verdot			7.5dl	110.00
Schwarze Früchte   Süsser Tabak   vollmundig				
Perdixi Isola dei Nuraghi IGT	Tenuta Olianas, Sardegna	<b>Italien</b>	1dl	11.50
Bovale   Carignano			7.5dl	84.00
Lakritze   schwarze Beeren   Gewürze				



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
Gaja Sito Moresco Nebbiolo   Merlot   Cabernet Sauvignon   Barbera sanft   Cassis   Tabak	Angelo Gaja	<b>Italien</b>	1dl 7.5dl	15.00 110.00
5 Finques Reserva DO Merlot   Cabernet Sauvignon   Garnatxa   Syrah   weitere Cassis   pfeffrig   leichte Holzaromen	Castillo Perelada, Empordà	<b>Spanien</b>	1dl 7.5dl	8.50 62.00
Rioja Crianza DOCa Garnacha   Mazuelo   Graciano   Tempranillo Gewürznoten   Vanille   Tabak	Bodegas Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>	1dl 7.5dl	8.00 56.00
Lesegut Syrah   Petit Verdo   Cabernet Sauvignon   Graciano würzig   leichte Holzaromen   vollmundig	Domino de Valdepusa, Toledo	<b>Spanien</b>	1dl 7.5dl	7.00 46.00
Dehesa de Luna Cabernet Sauvignon   Syrah   Tempranillo rubinrot   fruchtig   würzig	Finca Reserva de Biodiversidad	<b>Spanien</b>	1dl 7.5dl	6.50 45.00
Quinta do Javali Reserva DOC Tinta Roiz   Tour. Franca   Tour. Nacional   Tinta Cão Cassis   vegetabile Noten   Bitterschokolade	Quinta do Javali, Douro	<b>Portugal</b>	1dl 7.5dl	10.40 76.00
Colossal Reserva Alicante   Syrah   Tinra Roriz   Touriga Nacional Pflaume   Brombeere   Gewürze	Casa Santos Lima, Lisboa	<b>Portugal</b>	1dl 7.5dl	6.50 45.00



Cuvée TT Reserva	Quinta das Marias, Dão	<b>Portugal</b>	1dl	6.50
Tina Rorit   Touriga Nacional			7.5dl	45.00
Rote Früchte   Pflaume   Brombeeren				

8 Keys Reserva	Vinho Regional, Lisboa	<b>Portugal</b>	1dl	7.00
Cabernet Sauvignon   Malbec   Merlot			7.5dl	49.00
Intensive Farbe   reife rote Früchte   Gewürznote				

## Für den grossen Durst

Stelle di Notte by Hüttenzauber	Kellerei St. George, Toskana	<b>Italien</b>	1dl	6.50
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah			15dl	85.00
Fruchtiger, erfrischender Auftakt   beerig   trocken und harmonisch   erfrischende Säure				

Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber	«Continelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl	8.50
Pinot Noir   Diolinoir   Zweigelt			15dl	116.00
Reife Erdbeere   sanfte Würze   mineralisch				

Rioja Parcela N°5	Bodegas Luis Alegre, Rioja	<b>Spanien</b>	1dl	9.60
Tempranillo			15dl	143.00
Rote Früchte   Vanillenuancen   langer Abgang				

Gaja Magari	Bolgehri, Toscana	<b>Italien</b>	15dl	320.00
Cabernet Franc   Merlot   Cabernet Sauvignon   Syrah				
Dunkle Schokolade   Minze   Tabak				

5 Finques Reserva DO	Castillo Perelada, Empordà	<b>Spanien</b>	1dl	8.50
Merlot   Cab. Sauvignon   Garnatxa   Syrah   weitere			15dl	135.00
Cassis   pfeffrig   leichte Holzaromen				





## 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>	1dl 7.5dl	18.00 109.00
Lanson Black Label brut Chardonnay   Pinot Meunier   Pinot Noir Feinperlig   frisch   blumig	Champagne	<b>Frankreich</b>	1dl 7.5dl 15dl	15.50 105.00 225.00