



# Geschichte Mürset

## L'histoire de Mürset

Il y a 150 ans déjà, les gens se sont rencontrés à Mürset après le marché aux bestiaux d'Aarau et ont scellé un commerce de bestiaux réussi avec un demi-litre de vin blanc ou rouge.

Le Mürset est un lieu de rencontre depuis 150 ans. A l'époque, c'étaient les paysans, aujourd'hui, c'est un public varié de la ville et des environs qui apprécie d'être choyé dans un des restaurants Mürset.

Des photos originales en témoignent - l'endroit où se trouve aujourd'hui notre terrasse était autrefois le marché aux bestiaux d'Aarau.

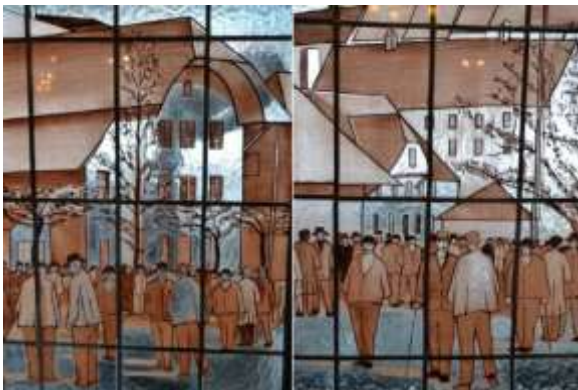
En 1991, le restaurant Mürset a été racheté et intégré dans le Seerose AG. Aujourd'hui, les restaurants Mürset sont une société indépendante et membre de la «Balance Familie».

Schon vor 150 Jahren traf man sich nach dem Aarauer Viehmarkt im Mürset und besiegelte einen erfolgreichen Kuhhandel mit einem Halbeli.

Seit 150 Jahren ist das Mürset ein Ort der Begegnung. Damals waren es die Bauern, heute die Trendsetter, die sich gerne in einem der Mürset Restaurants verwöhnen lassen.

Originalbilder zeugen davon - wo heute unsere Terrasse ist, war früher der Aarauer Viehmarkt.

Im Jahr 1991 wurde das Restaurant Mürset aufgekauft und in die Seerose AG eingegliedert. Heute sind die Mürset Restaurants eine eigene AG und Mitglied der «Balance Familie».







## Apéritifs, cocktails et apéro maison

### Aperitifs, Cocktails & Hausapéro

<b>Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Famille</b>	1dl	11.90
« Restaurant »	2dl	13.90
Quitten Sirup   Champagner		
« Le bar à vin »	2dl	13.90
Lillet Citrosé   Lillet rose   Zitronenlimonade		
« Brasserie »	3dl	6.50
Amer Picon Bière Apéritif   Picon   Bier		
« Mangue Hugo »	2dl	11.90
Mango   Holunder   Prosecco		
Pour les connaisseurs de bière		
Badener Gold, Spezialbier Hell	3dl	4.90
Müller Bräu Red Porter Ale, Brau-Spezialität	3dl	4.90
Sans alcool		
« Müvèe »		11.90
Non Gin & Tonic		
Siegfried Wonderleaf   Tonic Water		
Crodino-« Müohne »		11.90
Crodino, Ingwer, Limetten, Tonic Water		
Sanbitter Rosso		9.00
mit Orangensaft		
San Pellegrino Chinotto		6.00

vegetarisch 

vegan 

Nos prix sont en CHF, 7.7 % taxe sur la valeur ajoutée incluse  
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive 7.7 % MWST.



## Sélection de vins avec les menus

Auserlesene Weine zu den Menüs

Balance Familie Hauschampagner 1dl 11.80 7.5dl 78.00

Edel, echt, prickelnd und ausgezeichnet

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen: Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzig, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Balance Familie Cuvée Weiss 37.5cl 38.00 75cl 58.00

Baumgartner Weinbau | Aargau | CH | 2018

Feine Nase mit Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig. Als Aperitif, zu Vorspeisen sowie Fischgerichten.

Pinot Blanc | Sauvignon Blanc | Traminer

Balance Familie Haut Médoc 2013 1dl 7.0 7.5dl 48.00

Châteaux Charmail, Haut Médoc | Bordeaux | FR

Dunkles Rubin mit Schwarz. Höchst aromatische Nase mit recht satter Frucht, Brombeere und rote Kirsche, junge Pflaume, Vanille, ein Hauch Exotik und provenzalische Kräuter. Kraftvolle, satte runde Tannine und tolle Frische, sehr harmonisch, Power und Finesse hervorragend kombiniert. Die Tannine sind feinkörnig und im Einklang mit der Struktur, die für Frische und Frucht sorgt.

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot

Balance Familie Cru Bourgeois 2014 37.5cl 34.00 75cl 58.00

Châteaux Charmail, Haut Médoc | Bordeaux | FR |

Dichtes Rubin. Intensives Bouquet. Noten von dunklen Beeren, Schokolade und Kokos, etwas Kandis und edles Holz. Im Gaumen sehr samtig mit viel Charme, reife Beerenaromen, seidige Tannine, feine Röstnoten mit schöner Konzentration. Der Abgang ist lang und ausgewogen. Eleganter Begleiter zu Fleischgerichten & Wild.

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot

Château Hannetot 2014 75cl 69.00 150cl 140.00

Château Hannetot | Pessac - Léognan | Frankreich

Der Wein präsentiert sich im Glas in einem dunklen Rubinrot mit schwarzen Kern. In der Nase ein Potpourri an Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen finden wir diese Aromen von dunklen Beeren wieder, der Wein präsentiert sich mit einem soliden Tannin Gerüst. Der mittlere Abgang besticht mit einen Hauch von Zedernholz und Cassis.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

vegetarisch 🍴

vegan 🌱



## Starters & Classiques de notre Brasserie

### Vorspeisen & Klassiker aus unserer Brasserie

	VSP	HG
<b>Mâche salade œuf haché</b> 	13.00	23.00
Nüsslisalat   gehacktes Ei		
Salade de roquette   garnie de fromage de chèvre <i>A/C/G/H/L/M/O</i> et jambon fumé   croutons   vinaigrette italienne	15.00	23.00
Rucolasalat   Ziegenkäse   Landrauchschinken   Croutons italienisches Hausdressing		
<b>Tartare de bœuf classique</b> <i>A/C/D/G/L/M/O</i> chevronné doux, medium ou épicé <b>câpres   rondelles d'oignons   toast   beurre</b>	27.00	33.00
Rindstatar   mild, medium, scharf oder asiatisch scharf Zwiebelringe   Kapernäpfel   Toast   Butter		
Servi avec frites   Pommes frites dazu		+5.00

#### Vinaigrettes maison



Vinaigrette français  
Vinaigrette Italienne avec huile d'olives et  
Vinaigre balsamique  
Vinaigrette miel et gingembre

#### Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing *C/G/L/M/O*  
Italienisches Dressing *G/L/M/O*  
Kürbiskernöl-Apfel Vinaigrette *L/O*  
Honig-Ingwer Vinaigrette *L/O*

## Les potages

### Suppen

<b>Soupe au potiron</b> <i>L/O</i> 	12.00
graines de potiron rôties	
Kürbissuppe   geröstete Kürbiskerne	
<b>Soupe de cèpes aux châtaignes</b> <i>G/L/O</i> 	14.00
Steinpilzsuppe   Maroni	

végétarien 


végan 




## Les poissons & Les crustacés et coquillages

### Fisch & Meeresfrüchte

<b>Huîtres de Bretagne sur la croustade N°2</b> <i>AGL/R</i>	Stück	6.00		
<b>Pain de seigle complet au beurre et au citron</b>				
Austern aus der Bretagne auf Eis-Creuse N°2 Roggen-Vollkornbrot mit Butter & Zitrone				
<b>Crevettes Black Tiger</b> <i>B/L/O</i>	31.00	39.00		
<b>Curry de potiron   riz basmati</b>				
Black Tiger Krevetten   Kürbis Curry   Basmatireis				
<b>Filets de perche</b> <i>A/B/D/G/L/O</i>	31.00	38.00		
<b>Câpres   olives noires hachées   herbes   sauce tomate</b>				
<b>au vin rouge léger   pommes de terre rôties   épinards en feuilles</b>				
Gebratene Eglifilets « Provençal » Kapern   gehackte schwarze Oliven   Kräuter   Rotwein-Tomatensauce gebratene Kartoffeln   Blattspinat				
	Vorspeise	Portion	à discrétion	
<b>« Moules »</b> <i>A/B/C/D/G/L/M/O/R</i>	18.00	30.00	40.00	
<b>sauce au vin blanc et aux herbes   baguette à l'ail</b>				
Miesmuscheln   Weisswein-Kräutersauce   Knoblibrot				
<b>« Moules »</b> <i>A/C/G/L/O/R</i>	18.00	30.00	40.00	
<b>sauce tomate   peperoncini   baguette à l'ail</b>				
Miesmuscheln   Tomatensauce   Peperoncini   Knoblibrot				
Servi avec frites   Pommes frites dazu				+5.00




vegetarisch 

vegan 




## Les Plats végétariens et végans

### Fleischloses

- Poêle à Spaetzli *AC/G/L/O*  18.00 23.00  
Spaetzli | sauce à la crème | légumes | gratiné avec du fromage râpé  
Spätzli | Rahmsauce | Gemüse | mit Reibkäse gratiniert
- Quiche maison au fromage et aux oignons *AC/G/H/L/M/O*  19.00 24.00  
salade mixte | sauce italienne  
Hausgemachte Käse-Quiche | Zwiebeln  
gemischte Salate | italienisches Hausdressing
- Curry de potiron** *L/O*  20.00 25.00  
**Falafel aux betteraves | riz basmati | pois chiches cuits au four**  
Kürbis-Curry | Rote Beete-Falafel | Basmatireis | gebackene Kichererbsen
- avec des blancs de poulet | mit Pouletbrust +6.00

## Tarte flambée maison

### Hausgemachte Flammkuchen

- Tarte flambée « Mürset » *AC/G* 18.00 22.00  
recouverte de fromage blanc | crème Fraîche | lardons fumés | oignons  
Flammkuchen « Mürset »  
Landrauchschorlen | Reibkäse | Schalotten | Knoblauch
- Tarte flambée au fenouil et fromage de chèvre *AC/G*  18.00 22.00  
recouverte fromage de chèvre | fenouil | Pommes | échalotes | roquette  
Flammkuchen « Fenchel-Ziegenkäse »  
Ziegenkäse | gehobelter Fenchel | Äpfel | Reibkäse | Schalotten | Rucola

vegetarisch 

vegan 



## Plats de viande de brasserie

### Fleischgerichte

Cordon bleu | farci au fromage des montagnes *AC/GL*  
sauge | jambon cru | frites | légumes

Cordon bleu | gefüllt mit Bergkäse | Salbei | Landrauchschinken  
Pommes frites | Gemüse

du porc | Schwein 30.00

du Veau (farci au jambon cru) | Kalb (Füllung mit Landrauchschinken) 43.00

Escalope viennoise *AC/GL* 33.00 41.00

Escalope de veau panée | frites | légumes

Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites | Gemüse

« Burger noir Mürset » *AC/D/GL/M/O* 28.00

Bun au blé noir | **220 g de viande hachée de bœuf (CH)**  
fromage à la crème de Lucerne | sauce au curry  
tomates | oignons | salade | cornichons | pommes frites

« Black Burger Mürset »

Black Burger Bun | hausgemachte Rinds Patty 220g (CH)

Luzerner Rahmkäse | Currysauce | Tomatenscheiben

Zwiebelringe | Salat | Essiggurken | Pommes frites

« Burger gibier Mürset » *AC/GL/M/O* 31.00

Black Burger Bun | Patty de viande de gibier maison 220g  
fromage à la meule | sauce Cumberland | salade de chou rouge  
rondelles d'oignon fondues | spaetzle


« Wild Burger Mürset »

Black Burger Bun | hausgemachte Wildfleisch Patty 220g

Mühlstein Käse | Sauce Cumberland | roter Kabissalat

geschmolzene Zwiebelringe | Spätzle

vegetarisch 

vegan 



Foie de veau tranché *A/C/G/L/M/O* 30.00 38.00

**beurre maison à l'échalote et à la sauge**

Rösti de pommes de terre | épinards en feuilles | carottes

Geschnetzelte Kalbsleber

Schalotten-Salbeibutter | Kartoffelrösti | Blattspinat | Rüebli

Entrecôte « Café de Paris » Mürset *A/C/D/G/M/O* 180g 42.00 250g 54.00

beurre à l'huile d'olive aux herbes | frites | tomate grillée

Rindsentrecôte « Café de Paris » Mürset

Kräuter-Olivenölbutter

Pommes frites | Grilltomate

Saucisson de Neuchâtel *G/L/O* 20.00 25.00

gratin de pommes de terre | et de poireaux

Neuenburger Saucisson | Kartoffel-Lauchgratin

Bandes de cerf rôtis *A/C/G/L/O* 31.00 39.00

sauce à la crème de raisin | Spaetzle | châtaignes glacées

chou rouge aux pommes | pomme « Mirza »

Medium gebratene Rehstreifen | Traubenrahmsauce | Spätzle

glasierte Maroni | Apfel-Rotkraut | Mirza-Apfel

## Garnitures

### Beilagen

Assiette de fitness: salades mixtes | gratin de pommes de terre au romarin | rösti de pommes de terre | pommes de terre bouillies au persil | pommes de terre frites | riz basmati | nouilles | pommes de terre rôties | Spaetzle

Fitness mit gemischtem Salat *C/G/L/M/O* | Rosmarin-Kartoffelgratin *G*  
Kartoffelrösti *G*


Nudeln *A/C/G* | Spätzle *A/C/G/L/O* | Basmatireis *G* | Rüebli Püree *L/O*

Petersilienkartoffeln *G* | Pommes frites *A* | gebratene Kartoffeln *G*

Notre personnel de service sera heureux de vous fournir des informations sur les tribunaux et les déclarations.

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

vegetarisch 


vegan 






## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

La viande Rindfleisch	Irlande Irland
Le veau Kalbfleisch	Suisse Schweiz
L'agneau Lamm	Puschlav Puschlav
Le porc Schwein	Suisse Schweiz
Le cerf Reh	Allemagne / Autriche Deutschland / Österreich
Le poulet Pouletbrust	Suisse Schweiz
Les crevettes Krevetten	Vietnam Vietnam
La perche Egli	Allgemagne Deutschland
La truite brune Bachforelle	Bremgarten en Argovie Bremgarten / Aargau

vegetarisch 

vegan 

Nos prix sont en CHF, 7.7 % taxe sur la valeur ajoutée incluse  
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



It's Tea time

Offen Tee`s 4dl 6.60

Eilles

Darjeeling Royal Second Flush

Eilles

Kräutergarten

Eilles

Bio Earl Grey Baroness

Eilles

Kamillenblüten

Eilles

Bio Vervenia-Zitronen-  
Melisse

Eilles

Sommerbeeren

Eilles

Pfefferminze

Eilles

Vita Orange

L'art du Thé

Citronnelle Bio

L'art du Thé

Jasmin Chung Hao Bio

Hochstrasser

Lindenblüten Tilleul

vegetarisch 🍃 vegan ✓

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



# Fromage

## Käse

Dessert 15 | Portion 25

Quatre recommandations de fromages  
avec la sauce Cumberland

Vier Käseempfehlungen ☺  
mit Cumberlandsauce ADM/O



### « Mühlstein »

Le fromage rond à pâte mi-dure est un fromage à pâte dure de cinq semaines fromage gris à maturation naturelle.

La "Mühlstein" a un arôme crémeux et doux et son goût rappelle celui du yaourt.

Der runde Halbhartkäse ist ein fünf Wochen natürlich gereifter Grauschimmelkäse.

Der Mühlstein hat ein rahmiges, mildes Aroma und erinnert im Geschmack an Joghurt.



### « Blauer Geiss »

Le fromage traité à la chaleur, d'aspect rustique, a un goût finement barbouillé. Il a un subtil arôme de moisissure bleue et devient très aromatique à partir de l'âge de 3 mois. Le fromage affiné pendant cinq semaines est agréable et crémeux.

Der wärmebehandelte Käse mit rustikalem Äusseren schmeckt fein geissig. Er hat er eine dezente Blauschimmelaromatik und wird ab dem 3. Monat sehr kräftig im Aroma. Der fünf Wochen gereifte Käse ist schön cremig.

vegetarisch 🐣    vegan 🌱

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



« Wasserbüffel Tomme»



La Tomme de buffle d'eau de Neuchâtel est un fromage à pâte molle riche et aromatique, fabriqué à partir de buffle d'eau, doux, crémeux et tendre.

Der Neuenburger Wasserbüffel-Tomme ist ein gehaltvoller und aromatischer Weichkäse aus Wasserbüffel mild, cremig und zart.

« Dozwiler Mostkäse »



Le fromage au lait cru de vache à pâte mi-dure a une légère note de moût aigre  
Le fromage sans gluten et sans lactose a mûri pendant 12 à 16 semaines.

Der halbharte Kuh-Rohmilch Käse hat eine leichte Note von Suure Most  
Der Gluten- und Laktosefreie Käse reifte 12-16 Wochen.

**Wehrli's Weinkrone** 4 cl 19.0% vol. 11

Cette liqueur de vin est un plaisir du soleil Le raisin froid, cultivé avec beaucoup d'amour, après pressée de manière traditionnelle et de haute qualité L'eau-de-vie Wehrli raffinée.

Dieser Weinlikör ist ein Genuss aus sonnengereiften Küttiger Trauben, mit viel Liebe gepflegt, nach traditioneller Art gekeltert und mit hochwertigem Wehrli-Weinbrand verfeinert.

Weinbau Wehrli, Küttigen


vegetarisch 🍌    vegan 🌱

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



## Séduisant

### Verführerisches

Gâteau aux carottes *A/C/G/H/O* 7.00  
et aux amandes | crème fouettée  
Lauwarmer Rüeblli-Mandelkuchen | Rahm 

Flan au caramel *C/G* 8.00  
Caramelköpflli | Rahm | frische Früchte 

Vermicelles à l'eau-de-vie de cerise *C/G/O* 13.00  
meringue | crème fouettée  
Vermicelles mit Kirsch | Meringue | Rahm

Mousse au « Chocolat du Venezuela » 14.00  
prunes marinées | crème fouettée *C/F/G/O*  
Mousse von der « Venezuela Schokolade »  
marinierte Zwetschgen | Rahm

Tranches de pommes frites en *A/C/E/G/H* 13.00  
pâte avec du sucre à la cannelle  
Vanille | crème fouettée  
Apfelküchlein mit Zimtzucker  
Vanilleglace | Rahm

Assiette à dessert « Mürset » *A/C/E/F/G/H/O* 15.00  
Fruitée | rafraichissante | sucrée  
Dessertteller « Mürset »  
Fruchtiges | Erfrischendes | Süsses

vegetarisch  vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



## Sucreries glacées

### Frostig Süsses

Café glacé « Swiss style » C/G/H/O 13.00

Crème glacée Moka | Topping Moka  
crème fouettée

Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm



Coupe « Nesselrode » C/G/H/O 13.00

Glace à la vanille | vermicelles à l'eau de vie de la  
cerise | meringue | crème fouettée  
Coupe «Nesselrode»

Vanilleglace | Vermicelles mit Kirsch  
Meringue | Rahm

Coupe « L'amour d'orange » F/H/O ✓ 13.00

**Glace à l'orange et au potiron | ragout d'oranges  
et du potiron | Crackers aux noix et à l'avoine**  
Coupe « L'amour d'orange »

Kürbis-Orangenglace | Kürbis-Orangenragoût  
Baumnuss-Hafer Crunch

Coupe « La chaude Heidi » G/O 13.00

Sorbet au yaourt | myrtille chaude  
crème fouettée

Joghurt Sorbet | heisse Heidelbeeren | Rahm

Coupe « Eckwilerhof » G/O 13.00

Sorbet à l'eau de vie de la cerise de Bernhard et  
Au yaourt avec filets d'orange marinés

Bernhards Kirsch & Joghurtsorbet  
marinierte Orangenfilets

vegetarisch ✓ vegan ✓

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



## Frappé à la saveur de votre choix 10.00

Frappé mit dem Aroma Ihrer Wahl

### Un peu de givre

#### Kleines frostiges

Une boule de crème glacée  
avec des garnitures

Eine Kugel mit Garnituren

Mini Eiskaffee « Swiss style » C/G/H/O 6.00

Crème glacée Moka | Topping Moka  
crème fouettée

Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm



Mini Coupe « Dänemark » C/G/H 6.00

Glace à la vanille | sauce au chocolat  
crème fouettée

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm



Mini Coupe « L'amour d'orange » F/H/O 6.00

**Glace à l'orange et au potiron | ragout d'oranges  
et du potiron | Crackers aux noix et à l'avoine**

Mini Coupe « L'amour d'orange »

Kürbis-Orangenglace | Kürbis-Orangenragoût

Baumnuß-Hafer Crunch

Café glacé « Mürset » C/G/H/O 8.00

Pepe Espresso | boule de glace à la vanille  
crème fouettée

Eiskaffee « Mürset »

Heisser Pepe Espresso | Vanilleglace | Rahm



vegetarisch 🐣 vegan 🌱

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



## Squiffy

### Beschwipste Kugel

Une boule de crème glacée ou sorbet avec ...

Eine Kugel Glace oder Sorbet mit Schuss

Crème glacée à la vanille & Baileys <i>C/G/H/O</i>	9.00
Vanilleglace & Baileys	
Sorbet à la framboise & Vodka <i>G/H/O</i>	9.00
Himbeersorbet & Wodka	
Sorbet aux prunes & Vieille Prune <i>G/H/O</i>	9.00
Zwetschgensorbet & Vieille Prune	
<b>Glace à l'orange et au potiron</b> <i>F/O</i>	9.00
& Grand Manier	
Kürbis-Orangenglace & Grand Manier	
Sorbet au zitrone & Limoncello <i>G/H/O</i>	9.00
Zitronensorbet & Limoncello	

vegetarisch  vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.





Pour nos petits hôtes

Für unsere kleineren Gäste



«Un poinçon» A/C/G/H 8  
Glace à la vanille et au chocolat  
avec Smarties et cornet

«Kasperli»

Vanille-und Schokoladenglace | Smarties | Cornet



«Une petite abeille» A/C/G/H 8  
Crème glacée à la vanille avec  
Sauce au chocolat et crème fouettée

«Bienchen»

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm



«Un petit bourdon» A/C/G/H 8  
Crème glacée à la vanille | Crème glacée à la  
fraise | sauce au chocolat et crème fouettée

«Hummelchen»

Vanilleglace | Erdbeerglace

Schokoladensauce | Rahm



Nils Apple dröm C/G/O 8  
Vanilleglace | Apfelkompott  
Meringue | Rahm

vegetarisch 🍴 vegan 🌱

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



## 2x Bauernhofglace vom Eckwilerhof, Mägenwil

Kirsch-Sorbet  
Sorbet aux cerises  
0



Joghurt-Sorbet  
Sorbet au yaourt  
G/0



### Glaces

Vanille  
Vanilla  
C/H/G



Mokkakrokant  
Mocca cassant  
C/E/G/H



Schokolade  
Chocolat  
A/C/G/H



Stracciatellaglace  
Stracciatella  
C/H/G/0



Kürbis-Orangenglace  
Glace à l'orange et au  
potiron  
F/0



### Sorbets

Himbeere  
Framboise  
G/H



Zitrone  
Citron  
G/H



Mango  
Mangue  
G/0



Zwetschge  
Prune  
G/0



Preis pro Kugel 4  
Rahmzuschlag 2

vegetarisch ✓ vegan ✓

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.