

ROOM SERVICE

Auf alle Getränke und Speisen erheben wir einen Zimmerservice-Zuschlag von 10%.

There will be a room service charge of 10% on all drinks and snacks.

Toutes les boissons et tous les plats sont soumis à un supplément de 10% pour le service d'étage.

ESSEN / FOOD / MANGER

FLAMMKUCHEN / <i>tarte flambées</i>	2
VORSPEISEN / <i>starters / entrées</i>	3
SUPPEN / <i>soups / soupes</i>	4
PASTA / <i>pâtes</i>	4
FLEISCH / <i>meat / viande</i>	5
FISCH / <i>fish / poisson</i>	6
DESSERTS / <i>desserts</i>	7
KÄSE / <i>cheese / fromage</i>	7
MIDNIGHT SNACKS	8

TRINKEN / BEVERAGES / BOISSONS

WEINE / <i>wines / vins</i>	9
BIERE / <i>beer / bière</i>	13
SOFT DRINKS	14
HEISSGETRÄNKE / <i>hot drinks / boissons chaudes</i>	15

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / All prices in Swiss Francs incl. VAT. /

Tous les prix en francs suisses, TVA inclus.

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉES

LORRAINE	mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Speck, Reibkäse <i>with sour cream, spring onions, bacon, grated cheese</i> <i>à la crème acidulée, oignons de printemps, lard, fromage râpé</i>	21.00
ITALIEN (vegetarisch) (vegetarian) (végétarien)	mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Pesto, Rucola <i>with tomato, mozzarella, olives, pesto, rocket</i> <i>au tomate, mozzarella, olives, pistou, roquette</i>	21.00
WALLIS	mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ziegenkäse, Honig, schwarzem Pfeffer, Trockenfleisch <i>with sour cream, spring onions, goat's cheese, honey, black pepper, dried meat</i> <i>à la crème acidulée, oignons de printemps, fromage de chèvre, miel, poivre noir, viande séchée</i>	26.00
SCHOTTLAND	mit Sauerrahm, Sauerkraut, Reibkäse, Rauchlachs, Lachsrogen, Meerrettich <i>with sour cream, sauerkraut, grated cheese, smoked salmon, salmon roe, horseradish</i> <i>à la crème acidulée, choucroute, fromage râpé, saumon fumé, œufs de saumon, raifort</i>	26.00

VORSPEISEN / STARTERS / ENTRÉES

CAESAR SALAD	mit Parmesan und Croûtons	18.00
	<i>with Parmesan and croutons</i>	
	<i>au parmesan et croûtons</i>	
	mit Pouletbrust	28.00
	<i>with chicken breast</i>	
	<i>et blanc de poulet</i>	
	mit Jakobsmuscheln	30.00
	<i>with scallops</i>	
	<i>et coquilles Saint-Jacques</i>	
	mit Black Tiger Gambas	32.00
	<i>with black tiger prawns</i>	
	<i>et gambas Black Tiger</i>	
BÜFFEL-MOZZARELLA	mit Ramati-Tomaten und Basilikum	18.00
	<i>Buffalo mozzarella</i>	
	<i>Mozzarella de bufflonne</i>	
	<i>with Ramati tomatoes and basil</i>	
	<i>avec tomates ramati et basilic</i>	
PROSCIUTTO GRAND CRU HELVETICA	mit Mango und Frisée-Salat	25.00
	<i>with mango and curly endive salad</i>	
	<i>avec mangue et salade frisée</i>	
HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE*	mit Aprikosen-Chutney und Safran-Brioche	42.00
	<i>Home-made terrine of foie gras*</i>	
	<i>Terrine de foie gras</i>	
	<i>de canard maison*</i>	
	<i>with apricot chutney and saffron brioche</i>	
	<i>au chutney d'abricots et brioche au safran</i>	
TRADITIONELLES RINDSTATAR*	mit Rindsfilet, Toast und Butter	100 g 28.00
		180 g 42.00
	<i>Traditional beef tatar*</i>	<i>with beef fillet, with toast and butter</i>
	<i>Tartare de bœuf traditionnel*</i>	<i>au filet de bœuf, toast et beurre</i>

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 22.00 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 10 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 22h00

SUPPEN / SOUPS / SOUPES

TOMATENSUPPE	mit Rahm und Basilikum-Pesto	14.00
<i>Tomato soup</i>	<i>with cream and basil pesto</i>	
<i>Soupe de tomate</i>	<i>au pistou de basilic et à la crème</i>	
 HUMMER-BISQUE	 mit Marc de Dôle	 16.00
<i>Lobster Bisque</i>	<i>with Marc de Dôle</i>	
<i>Bisque de Homard</i>	<i>parfumée au Marc de Dôle</i>	
 FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	 mit Käse-Croutons	 14.00
<i>French Onion soup</i>	<i>with cheese croutons</i>	
<i>Soupe à l'oignon à la française</i>	<i>à la croûte de fromage</i>	

PASTA / PÂTES

SPAGHETTINI	mit Tomatensauce, Sauce Bolognese oder Pesto	30.00
	<i>with tomato sauce, Bolognese sauce or pesto</i>	
	<i>à la sauce tomate, à la sauce bolognaise ou pesto</i>	
 PLIN RAVIOLI MIT DOPPELRAHMKÄSE	 an Pastinakensauce mit Golden Delicious	 30.00
<i>Ravioli del plin and double cream cheese</i>	<i>in parsnip sauce with Golden Delicious</i>	
<i>Raviolis plin avec fromage double crème</i>	<i>à la sauce au panais, Golden Delicious</i>	

FLEISCH / MEAT / VIANDE

RINDSFILET*	mit Heubutter, Kartoffel-Gratin und Ratatouille à la niçoise	180 g	56.00
<i>Fillet of beef*</i>	<i>with hay-fed butter, potato gratin and ratatouille à la niçoise</i>		
<i>Filet de bœuf*</i>	<i>avec beurre au lait de foin, gratin de pomme de terre et ratatouille à la niçoise</i>		
KALBSSTEAK*	mit Trüffel, Kartoffel-Gratin und Ratatouille à la niçoise	150 g	50.00
<i>Veal Steak*</i>	<i>with truffle, potato gratin and ratatouille à la niçoise</i>		
<i>Steak de veau*</i>	<i>avec truffe, gratin de pomme de terre et ratatouille à la niçoise</i>		
WIENERSCHNITZEL*	mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln		45.00
<i>Wienerschnitzel*</i>	<i>with lingonberries and boiled potatoes with parsley</i>		
<i>Escalope viennoise*</i>	<i>aux airelles rouges et pommes de terre persillées</i>		
ZERMATTERHOF BURGER	Patty von Eringer Fleisch, BBQ-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites <i>Patty of Ering beef, barbecue sauce, onion chutney, bacon, gherkin, iceberg lettuce, tomato and french fries</i> <i>Viande d'Hérens, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>		28.00
ZERMATTERHOF CHEESEBURGER	Patty von Eringer Fleisch, Hore Käse, BBQ-Sauce, Zwiebel-Chutney, Speck, Essiggurke, Eisberg-Salat, Tomate und Pommes frites <i>Patty of Ering beef, cheese from Zermatt, barbecue sauce, onion chutney, bacon, gherkin, iceberg lettuce, tomato and french fries</i> <i>Viande d'Hérens, fromage de Zermatt, sauce BBQ, chutney d'oignons, lard, cornichon mariné, salade iceberg, tomate et pommes frites</i>		30.00
CLUBSANDWICH	mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, Cocktail-Sauce und Pommes frites <i>with chicken breast, egg, bacon, tomatoes, cocktail sauce and french fries</i> <i>au blanc de poulet, œuf, lard, tomates, sauce cocktail et pommes frites</i>		32.00

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 22.00 Uhr /
from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 10 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 22h00

FISCH / FISH / POISSON

LOUP DE MER-FILET*	mit Fregola Sarda, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum	42.00
<i>Fillet of sea bass*</i>	<i>with fregola sarda, tomatoes, Taggiasca olives and basil</i>	
<i>Filet de loup de mer*</i>	<i>avec fregola sarda, tomate, olives taggiasca et basilic</i>	
 BLACK TIGER GAMBAS AN Roter CURRYSAUCE*	 mit Basmatireis, Cashewkernen und Nigella	 42.00
<i>Black tiger prawns in a red curry sauce*</i>	<i>with basmati rice, cashew nuts and nigella seeds</i>	
<i>Gambas Black Tiger et sauce au curry rouge*</i>	<i>avec riz basmati, noix de cajou et nigelle</i>	

Fleischdeklaration: Rind/Irland und Schweiz, Kalb/Schweiz, Poulet/Schweiz, Entenleber/Frankreich, Weinbergschnecken/Frankreich.

Fischdeklaration: Rauchlachs/Schottland, Loup de mer/Griechenland, Saibling/Island und Schweiz, Eglifilet/Schweiz, Thunfisch/Philippinen, Hummer/Kanada, Rauchaal/Niederlande, Black Tiger Gambas/Vietnam, Jakobsmuscheln/Japan.

Meat declaration: beef/Ireland and Switzerland, veal/Switzerland, pork/Switzerland, chicken/Switzerland, foie gras/France, escargots/France.

Fish declaration: smoked salmon/Scotland, sea bass/Greece, char/Iceland and Switzerland, perch fillets/Switzerland, tuna/Philippines, lobster/Canada, smoked eel/Netherlands, Black Tiger Prawns/Vietnam, scallops/Japan.

Déclaration de la viande: bœuf/Irlande et Suisse, veau/Suisse, poulet/Suisse, foie gras de canard/France, escargots/France.

Déclaration des poissons: saumon fumé/Écosse, loup de mer/Grèce, omble chevalier/Islande et Suisse, filet de perche/Suisse, thon/Philippines, homard/Canada, anguille fumée/Pays-Bas, Gambas Black Tiger/Vietnam, Coquilles Saint-Jacques/Japon

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Intoleranzen oder zum Alkoholgehalt der Getränke haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Unless specified, we serve Swiss meat. Please ask our staff if you have any questions about food allergies or intolerances, or the amount of alcohol in our beverages. Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse. Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question relative aux allergènes, aux intolérances et à la teneur en alcool des boissons.

* von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 22.00 Uhr /

from noon to 2.30 p.m. and from 6.30 p.m. to 10 p.m. / de midi à 14h30 et de 18h30 à 22h00

DESSERTS

MOUSSE AU TOBLERONE	mit Karamellsauce, Sel des Alpes und Birnen	14.00
<i>Toblerone mousse</i>	<i>with caramel sauce, Sel des Alpes and pears</i>	
<i>Mousse au Toblerone</i>	<i>avec sauce caramel, sel des Alpes et poires</i>	
PROFITEROLES SUCHARD	kleine Windbeutel mit Schokoladencreme	14.00
	<i>cream puffs with chocolate cream</i>	
	<i>à la crème au chocolat</i>	
CRÈME BRÛLÉE	mit Zitronengras und Citronella-Sorbet	14.00
	<i>with lemongrass and citronella sorbet</i>	
	<i>avec citronnelle et sorbet citronnelle</i>	
GLACE UND SORBET	pro Kugel	4.50
<i>Ice cream and sorbet</i>	<i>per scoop</i>	
<i>Glace et sorbet</i>	<i>la boule</i>	

KÄSE / CHEESE / FROMAGE

KÄSETELLER	mit Quittengelee und Früchtebrot	
<i>Cheese plate</i>	<i>with quince jam and fruitcake</i>	
<i>Assiette de fromages</i>	<i>à la gelée de coing et pain de fruits</i>	
	3 Sorten / 3 varieties / 3 sortes	13.00
	4 Sorten / 4 varieties / 4 sortes	16.00
	5 Sorten / 5 varieties / 5 sortes	19.00

MIDNIGHT SNACKS

KAVIAR IMPERIAL VOM CHINESISCHEN STÖR*

mit Toast und Butter

50 g 190.00

*Caviar imperial
from chinese sturgeon**

with toast and butter

*Caviar impérial
de l'esturgeon chinois**

avec toast et beurre

GERÄUCHERTER LOCH FYNE LACHS

mit Toast und Butter

100 g 41.00

Loch Fyne Smoked Salmon

with toast and butter

Saumon fumé de Loch Fyne

avec toast et beurre

ENTENLEBERTERRINE

mit Toast und Butter

80 g 41.00

Terrine of foie gras

with toast and butter

Terrine de foie gras de canard

avec toast et beurre

ROHSCHINKEN

Jabugo Pata Negra

80 g 41.00

Prosciutto

* von 23.00 bis 07.00 Uhr / from 11.00 p.m. to 7.00 a.m. / de 23h00 à 07h00

WEISSWEINE / WHITE WINES / VINS BLANCS

SCHWEIZ / SWISS / SUISSE

7,5 dl

Cave la Madeleine	2018	Païen d'Ardon	64.00
	2016	Magdalena Blanc (Petite Arvine, Païen, Amigne)	86.00
Domaine des Muses	2017	Fendant «Tradition»	66.00
	2018	Chardonnay «Reserve»	78.00
Adrian & Diego Mathier	2018	Fendant «Molignon»	50.00
	2018	Humagne Blanc «Les Pyramides»	66.00
Cave Caloz (BIO)	2018	Johannisberg	58.00
	2018	Petite Arvine	64.00
Gérald Clavien	2017	Heida	72.00
	2016	Sauvignon Blanc	78.00
Domaine Cornulus	2017	Chenin Blanc «Clos de Mangold»	68.00
Denis Mercier	2018	Pinot Blanc	66.00
	2018	Petite Arvine	78.00
Fernand Cina	2017	Pinot Blanc	58.00
	2017	Petite Arvine	60.00
Kellenberger Vin d'Œuvre	2016	Pinot Gris «Le Gris En Rose»	72.00
	2016	Johannisberg «Anywhere Anytime»	64.00
Histoire d'Enfer (BIO en reconversion)	2017	Riesling	68.00
	2017	Heida «Reserve»	98.00
Simon Maye	2018	Fendant «Moette»	68.00
	2018	Chardonnay	74.00
Valentina Andrei (BIO)	2018	Petite Arvine «Belle Usine»	86.00
Reto Müller (Demeter)	2016	Heida «Plamont»	78.00
Domaines Chevaliers	2017	Johannisberg Reserve «Bourgeoisie Zermatt»	64.00
	2017	Petite Arvine «Altimus» LUX VINA	74.00
Cave Flaction	2017	Petite Arvine	62.00
	2013	Torpa (Heida, Marsanne)	66.00
Thierry Constantin	2017	Heida	78.00
	2017	Sauvignon Blanc	72.00
Nicolas Zufferey	2017	Riesling	64.00
	2018	Cabernet Blanc	72.00
Rouvinez	2015	La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay)	68.00
	2017	Petite Arvine «Château Lichten»	64.00
	2015	Cœur de Domaine (Marsanne, Petite Arvine, Heida)	88.00

WEISSWEINE / WHITE WINES / VINS BLANCS

FRANKREICH / FRANCE

7,5 dl

Burgund / Burgundy / Bourgogne	2016	Chablis, Samuel Billaud	60.00
	2015	Puligny-Montracht 1 ^{er} Cru «La Truffière», Thomas Morey	148.00
	2015	Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Les Grandes Ruchottes, Paul Pillot	138.00
	2015	Chassagne Montrachet Village, Thomas Morey	98.00
	2013	Meursault 1 ^{er} Cru «Perrières», Domaine Ballot-Millot	148.00
Loire	2017	Sancerre Cuvée Les Charmes, Domaine Vatan	64.00
Rhône	2013	Châteauneuf-du-Pape Blanc, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	84.00
Bordeaux	2013	Château d'Yqueme «Y»	190.00
Elsass / Alsace	2008	Riesling Cuvée Frederic Emile, Maison Trimbach	88.00
	2014	Riesling Sélection Vieilles Vignes Alsace AOC, Maison Trimbach	68.00
	2011	Riesling d'Alsace Clos Sainte Hune, Maison Trimbach	198.00

ROSÉ

Schweiz / Swiss / Suisse	2017	Dôle Blanche, Gérald Clavien	48.00
Schweiz / Swiss / Suisse	2017	Rosé de Vents, Jean-René Germanier	58.00
Frankreich / France	2016	Bandol Rosé, Domaine de Terrebrune	64.00

ROTWEINE / RED WINES / VINS ROUGES

SCHWEIZ / SWISS / SUISSE

3,75 dl 7,5 dl

Adrian & Diego Mathier	2014	Pinot Noir Sélection Zermatterhof	82.00
	2016	Humagne Rouge «Les Pyramides»	62.00
Domaines Chevaliers	2016	Pinot Noir Grand Cru Reserve «Bourgeoisie Zermatt»	74.00
	2016	Cornalin «Neyrun» LUX VINA	78.00
	2014	«W» Assemblage (Merlot, Diolinoir, Gamaret) LUX VINA	82.00
Cave la Madeleine	2018	Pinot Noir de Vétroz	58.00
	2016	Humagne Rouge de Vétroz	58.00
	2015	Magdalena (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	39.00 78.00
Reto Müller (Demeter)	2015	Pinot Noir Charrat	86.00
Histoire d'Enfer (BIO en reconversion)	2015	Pinot Noir L'Enfer du Plaisir	98.00
	2016	Diolinoir	86.00
Gérald Clavien	2014	Pinot Noir Tête de Cuvée	79.00
	2014	Syrah, élevé en Barrique	78.00
Jean-René Germanier	2015	Syrah «Cayas»	98.00
Simon Maye	2018	Syrah	72.00
	2017	Pinot Noir	68.00
Serge Roh	2015	Syrah	74.00
	2017	Pinot Noir Grand Cru	68.00
Thierry Constantin	2015	Humagne Rouge «Les Maggières»	68.00
	2014	Cornalin «Aguares»	78.00
	2014	Les Bacchanales (Merlot, Cabernet Sauvignon)	78.00
Fernand Cina	2016	Cabernet Sauvignon	68.00
	2017	Sangiovese	68.00
Cave Flaction	2015	Merlot	68.00
	2014	Lo Grafion (Merlot, Tempranillo)	78.00
Cave Caloz (BIO)	2017	Cornalin «Les Bernunes»	68.00
	2016	Pinot Noir «Les Crèvais»	62.00
Valentina Andrei (BIO)	2016	Pinot Noir «Champ Dury»	76.00
Varone	2013	Clos Combe d'Uvrier (Cornalin, Syrah)	78.00
Denis Mercier	2016	Cornalin	128.00

ROTWEINE / RED WINES / VINS ROUGES

FRANKREICH / FRANCE

7,5 dl

Burgund / Burgundy / Bourgogne

2011	Pommard Epenots Premier Cru, Aleth Girardin	112.00
2013	Gevrey-Chambertin La Justice, Domaine de la Vougeraie	98.00
2014	Santenay 1 ^{er} Cru les Gravières, Vincent Girardin	124.00

Bordeaux

2010	Château La Mauriane, Saint-Emilion	78.00
2010	Château de Malleret, Haut-Médoc	78.00
2010	Château Le Crock, Saint-Estèphe	74.00
2010	Château Marquis de Terme, Margaux	118.00
2009	Les Pagodes de Cos (Ch. Cos D'Estournel), Saint-Estèphe	178.00

Rhône

2005	Côte-Rôtie «Les Becasses», M. Chapoutier	168.00
2012	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Saint Préfert Isabel Ferrando	84.00
2013	Châteauneuf-du-Pape Croix de Bois, M. Chapoutier	124.00
2016	Crozes-Hermitage «Les Pierrelles», Domaine Belle	68.00

SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE / VIN MOUSSEUX

PROSECCO

Teresa Rizzi	Italy	1 dl	9.00
--------------	-------	------	------

VIN MOUSSEUX

Folie à deux, Mathier, brut du Valais	Swiss	1 dl	14.00
---------------------------------------	-------	------	-------

CHAMPAGNE BLANC

Maison Ruinart	France	1 dl	19.00
----------------	--------	------	-------

CHAMPAGNE ROSÉ

Maison Ruinart	France	1 dl	21.00
----------------	--------	------	-------

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, präsentieren wir Ihnen gerne den folgenden. Sie wünschen Spezialitäten oder Raritäten? Fragen Sie nach unserer grossen Weinkarte. / We are pleased to offer you the successive vintage of the ordered wine, once we are out of stock. You wish something special or rare? Ask for our broad wine list. / Quand un des millésimes n'est plus en stock, nous vous offrons volontiers le suivant. Vous desirez une spécialité ou rareté? Veuillez demander pour notre grande carte des vins.

BIERE / BEER / BIÈRE

CALANDA GLATSCH	Lagerbier (vom Fass / <i>on tap</i> / <i>à la pression</i>)	3 dl	6.00
CALANDA GLATSCH	Lagerbier (vom Fass / <i>on tap</i> / <i>à la pression</i>)	5 dl	9.00
PANACHE	Calanda Glatsch / Sprite	3 dl	6.00
PANACHE	Calanda Glatsch / Sprite	5 dl	9.00
ERDINGER	Weissbier	5 dl	9.00
ERDINGER ALKOHOLFREI	Weissbier	5 dl	9.00
HEINEKEN	Lagerbier	3.3 dl	7.00
AMBER	Ittinger	3.3 dl	7.00
LIGHT BEER	Heineken	3.3 dl	7.00
SOL, MEXIKO	Cuauhtémoc	3.3 dl	7.00

SOFTDRINKS

ZERMATTER WASSER		1 l	10.00
VALSER	Naturelle / Classic	3.3 dl	6.00
VALSER	Naturelle / Classic	7 dl	12.00
COCA COLA / ZERO		3.3 dl	6.00
FANTA / SPRITE		3.3 dl	6.00
RIVELLA	Rot / Blau	3.3 dl	6.00
THOMAS HENRY	Tonic	2 dl	7.00
FEVER-TREE	Mediterranean Tonic	2 dl	7.00
SCHWEPPE	Hibiscus Tonic	2 dl	7.00
GENTS	Ginger Ale / Ginger Beer	2 dl	7.00
SANBITTER	Rot	1 dl	7.00
SWISS MOUNTAIN SPRING	Tonic / Dry Tonic	2 dl	7.00
PALOMA PINK GRAPEFRUIT		2.5 dl	7.00
PALOMA WATERMELON		2.5 dl	7.00

SÄFTE / JUICES / JUS

RAMSEIER APFEL	Süessmost / Schorle	3.3 dl	6.00
MICHEL FRUCHTSÄFTE	Aprikose / Traube	2 dl	6.00
MICHEL FRUCHTSÄFTE	Orange / Cranberry / Ananas / Apfel	3 dl	8.00

KAFFEE / COFFEE / CAFÉ

Für unseren Kaffee und Espresso verwenden wir Spezialitäten der Zermatt Rösterei und aus dem Hause Libretto, Italien.

ROBUSTA und ARABICA BLEND ZERMATTERHOF SELEKTION - Zermatt Rösterei
oder
ARABICA BLEND - Libretto, Italien

KAFFEE / ESPRESSO	5.00
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO	7.00
HEISSE SCHOKOLADE / OVOMALTINE	7.00

Auf Wunsch auch gerne koffeinfrei.
Also available decaffeinated.
Disponible en version décaféinée.

TEE / TEA / THÉ

KANNE TEE	Teehaus Ronnefeldt Teespezialitäten Tea house Ronnefeldt tea specials Salon de thé Spécialités de thé Ronnefeldt	9.00
	Schwarz Earl Grey / English Breakfast / Assam Grün Greenleaf / Morgentau Kräuter Mint / Bergkräuter / Verveine Früchte Sweet Berries	
FRISCHER INGWERTEE	Kanne	10.00

