



Gasthof Restaurant Grüntal



Speisen + Getränke

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant Grüntal in Winterthur.

Seit über 20 Jahren sind wir nun schon Gastgeber auf dem Grüntal. In dieser langen Zeit ist das Grüntal durch die konstante Qualität und Freundlichkeit weit über die Grenzen von Winterthur hinaus bekannt und beliebt geworden.

Für Ihre langjährige Treue möchten wir uns dafür sehr herzlich bedanken.

Einen grossen Dank gewährt auch unseren Mitarbeitern, welche uns tagtäglich mit Ihrem Einsatz unterstützen und mit dafür sorgen, dass das Grüntal weiterhin ein Ort bleibt, an welchem man gerne wieder zurückkehrt.

Wir bieten eine gutbürgerliche Küche mit saisonalen Produkten an. Unsere Saucen und Suppen werden von uns noch von Grund auf selber hergestellt. Daher wissen wir auch was genau in diesen enthalten ist und können Allergiker kompetent beraten. Sprechen Sie uns darauf an.

Unsere Produkte beziehen wir wo immer möglich von regionalen langjährigen Lieferanten, welche uns schon zum Teil seit Jahrzehnten mit den besten und qualitativ hochstehenden Produkten beliefern.

ÖFFNUNGSZEITEN

*Donnerstag, Freitag + Montag 8:00 – 23:30 Uhr / Samstag 8:30 – 23:30 Uhr
Küche 11:30 – 21:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 18:00 Uhr)*

*Sonntag 8:30 – 22:00 Uhr
Küche 11:30 – 20:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 17:00 Uhr)*

Dienstag und Mittwoch bleibt das Restaurant geschlossen.

Plastikgeldkarten akzeptieren wir ab CHF 30.00

*Erklärungen zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in Schweizer Franken*

*En Guete wünscht ihre Familie Schwer-Gastori mit Team
Im Grüntal 1, 8405 Winterthur / Telefon +41 (0)52 232 25 52 / www.restaurant-gruental.ch*



Gasthof Restaurant Grünal



Suppen

<i>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry</i> ^{ACG}	8.50
<i>Champignonrahmsuppe mit knusprigen Croutons</i> ^{AG}	9.50

Vorspeisen

<i>Blattsalate bunt gemischt</i>	9.00*
<i>Gemischter Salat, Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten</i> ^N	10.00*
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> ^C	11.50*
<i>Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croutons</i> ^A	12.50*
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln an Italienne-Dressing</i> ^{LN}	9.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarellakugeln an Italienne-Dressing</i> ^{GLN}	12.50
<i>Melone mit Rohschinken</i>	12.50
<i>Räucherlachs an Meerrettichschaum, Toast und Butter</i> ^{ACDL}	16.00
<i>Rinds-Tartare, Toast und Butter</i> ^{ACDKL}	21.50
<i>wählen Sie zwischen mild / medium / scharf</i>	
<i>Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky</i>	+ 3.00
<i>Unsere Dressings: French</i> ^{CDFLN} / <i>Italienne</i> ^{LN} / <i>Essig + Öl</i> ^N	

*es bitzeli chliner - 2.00



Gasthof Restaurant Grünal



Fitnesssteller (mit Salat) / **Sportlerteller** (+1) (mit Gemüse)

mit frittierten Falafelbällchen und Cocktailsaucendip	21.50
mit knusprigen Gemüseschnitzel	25.50
mit Röstirollen	25.50
mit paniertem Schweinsschnitzel (Kalb +8)	26.50
mit Schweins-Cordonbleu (Kalb +8)	28.50
mit mariniertem Schweinshalssteak und Kräuterbutter	28.50
mit mariniertem Rindshohrückensteak und Kräuterbutter	36.50
mit Pouletspiessli und Kräuterbutter	27.50
mit Fischknusperli und Tartaresauce	27.50
<ul style="list-style-type: none">dazu empfehlen wir unsere würzigen Country-Cuts mit Kräuterquarkdip	6.00
Roastbeefsteller, kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Sauce Tartare serviert mit Pommes frites <u>oder</u> Salaten garniert ^{CDFG}	29.50
Vitello Tonnato kalt aufgeschnittene Kalbsunterspälte oder -fischli an feiner Thonsauce ^{CDL}	28.00
Sämiger Risotto mit mediterranem Gemüse, Fetakäse und Parmesan verfeinert mit gebratenen Lachswürfeli ^{DGN}	23.50 29.50
Spaghetti "Pesto", verfeinert mit Tomaten, Lauchzwiebeln und nussigem Rucola ^A mit Black Tiger Crevetten ^B	21.50 31.50
Spaghetti "Grüntal", Tomatensauce, Speck, Champignon, Peperoni, Chili, Oliven, Entrecôtestreifen ^A	29.50
Räucherlachs ^(NO-Zucht) mit knusprigen Röstigalletten und Salatbukett serviert mit einem Kräuterquarkdip ^{BCDG}	31.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Kalb

<i>Kalbschnitzel an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i> <i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> ^{AGK}	37.50*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i> <i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> ^{ACG}	40.50*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Ticino“ gefüllt mit Coppa und Tessiner Tremola Alpkäse</i> <i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> ^{ACG}	40.50*
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons in Weissweinrahmsauce</i> <i>serviert mit einer knusprigen Rösti</i> ^{AG}	39.00

Rind

<i>Fein gewürztes Rinds-Tartare, serviert mit Toast und Butter</i> ^{ACDKL} <i>wählen Sie zwischen mild / medium / scharf / megascharf</i> <i>Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Whisky</i>	31.50 + 3.00
<i>Rinds-Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> ^{DFG}	41.00*
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an feiner Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons, Gurkenstreifen und Sauerrahm, serviert mit Reis oder Nudeln</i> ^{AGK}	41.00*
<i>Rindsfilet-Medaillons an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i> <i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl</i> ^{AGK}	49.50*

Lamm

<i>Tranchiertes Lammrückenfilet angerichtet auf mediterranem Gemüse (Ratatouille)</i> <i>serviert mit Rosmarinkartoffeln</i> ^{AG}	37.50*
---	--------

* es bitzeli chliner - 4.00



Gasthof Restaurant Grüntal



Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	29.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AC}</i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i>	32.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Ticino“ gefüllt mit Coppa und Tessiner Tremola Alpkäse</i>	32.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{ACG}</i>	
<i>Joe's Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{DFG}</i>	
<i>Schweinsbratwurst an feiner Jus mit Dörrtomaten, Lauchzwiebeln und Kräutern</i>	24.00
<i>serviert mit einer knusprigen Rösti</i>	

Poulet

<i>Pouletgeschnetzeltes „Calvados“ an feiner Apfel-Calvadosrahmsauce</i>	27.00
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl ^{AG}</i>	
<i>Pouletbrüstli tranchiert an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i>	31.00
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl ^{AG}</i>	

* es bitzeli chliner - 4.00

Als Beilage empfehlen wir

Nudeln ^{AC}, Reis, Spätzli ^{AC}, Kroketten ^{ACGN}, Pommes frites, Risotto ^{GN}, Rosmarinkartoffeln



Gasthof Restaurant Grünal



Vesper - Karte

Kalte Gerichte

Wurstsalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^F	14.50 / 18.50
Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^{GN}	15.50 / 19.50
Wurst-Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert ^{FGN}	16.50 / 20.50
Kleiner Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten ^{CN}	12.50
Grosser Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten ^{CN}	18.50
Bündnerfleischteller, nur Bündnerfleisch ^N	24.00
Grüntalbröckli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Schübli, Speck, Käse ^{GN}	22.50
Bureschübli aufgeschnitten ^N	10.00
Burespeck, dünn aufgeschnitten ^N	14.00
Burebrettli, Burespeck und Appenzeller Käse aufgeschnitten ^{GN}	18.00

Legende der allergenen Stoffe

Liebe Gäste, wir geben unser Bestes, Sie so gut wie möglich zu beraten. Bei irrtümlichen oder falschen Deklarationen/Auskünften können wir aber keine Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

A Glutenhaltige Getreide	H Hartschalenobst (Nüsse)
B Krebstiere	K Sellerie
C Eier	L Senf
D Fisch	M Sesamsamen
E Erdnüsse	N Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen	O Lupinen
G Milch (Laktose)	P Weichtiere

Backwaren:

Hausbrot ^{AM} / Rusticabaquette ^{AM} / Toast ^{AG}

Fleischdeklaration:

Rind/Kalb/Schwein/Geflügel/Reh: Schweiz
Lamm: Neuseeland/Australien

Hirsch: Österreich/Neuseeland
Fisch: wird direkt deklariert

¹ Kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Gasthof Restaurant Grünal



Prosecco

Borgo Maragliano Chardonnay Brut NV

Cüpli

8.50

Helles Gelb - in der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen sehr harmonisch und trinkanimierend mit schöner Perlage.
Ein Schauwein im Prosecco-Stil, der überzeugt!

Weissweine

Schiterberger Riesling-Sylvaner AOC

48.50

Schweiz, Kanton Zürich / Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) / Landolt

Klares Grünlichgelb. Frische Fruchtaromatik mit Anklängen an grüne Äpfel und Zitronen. Rassig im Auftak, weich mit angenehmer Säure.

Schiterberger Sauvignon Blanc AOC

52.50

Schweiz, Kanton Zürich / Sauvignon Blanc / Landolt

Feines hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Grapefruit- und Stachelbeerenote neben einer leicht grünlichen Komponente.
Mittelschwerer Gehalt.

Recit Roero Arneis DOCG

51.00

Italien, Piemont / Arneis / Monchiero Carbone / Wein&Sein

Helles Gelb. In der Nase Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr trinkanimierend.

Grüner Veltliner Alte Reben DAC

49.50

Österreich, Traisental / Grüner Veltliner / Weingut Holzner / Wein&Sein

Erinnert an saftige Grapefruit, Noten von Apfel und Pfirsich, dazu würzige Anklänge nach Pfeffer, Minze und einem Hauch von Tabak, mit schöner, frischer Säure, angenehm rund und mit mittellangem Abgang.

Vega del Pas Verdejo DO Rueda

45.50

Spanien, Rueda / Verdejo / Castelo de Medina / Landolt

Ein Weisswein mit fruchtigen Aromen, im Gaumen erfrischend, sehr ausgewogen mit guter Struktur.



Rotweine

- Schiterberger Himmelsleiterli AOC** 49.50
Schweiz, Zürich / Blauburgunder / Landolt / Landolt
Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.
- Gamay La Côte AOC** 49.00
Schweiz, Waadt / Gamay / Les Frères Dutruy / Landolt
Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.
- Jeninser „Chällerstägli“ AOC** 52.50
Schweiz, Jenins / Blauburgunder / Landolt / Landolt
Fruchtige Brombeer-, Cassis-Aromatik. Am Gaumen ausgewogen, kraftvoll und würzig. Weich mit langem Abgang.
- Artu Merlot Ticino DOC** 53.00
Schweiz, Tessin / Merlot / Cantina il Cavaliere / Landolt
Ein fruchtiger, vollmundiger Merlot mit sehr ausgewogenem Körper und leicht würzigen Nachgeschmack durch die Teilverfeinerung im Holzfass
- Syrah du Valais AOC** 58.50
Schweiz, Wallis-Salgesch / Syrah / Familie Mathier / Landolt
Dunkles Kirschröt. Schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet. Dichte Gaumenstruktur, kraftvoll und ausladend im Finale.
- Lunzer Zweigelt** 50.00
Österreich, Burgenland / Zweigelt / Weingut Lunzer / Wein&Sein
Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Beeren, Pfeffer und Kirsche. Am Gaumen mittelkräftig und saftig mit weichen Tanninen.
- Lagrein DOC Südtirol** 51.00
Italien, Südtirol / Lagrein / Kellerei Kurtatsch / Landolt
Dunkelgranatrot. Im Aroma süsse Gewürze wie Zimt, Gewürznelke, Ingwer und Vanille. Saftige Gerbstoffe mit fester Kontur. Feueriger Abgang.
- Rosignol DOC** 58.00
Italien, Valpolicella / Corvina, Molinara, Rondinella, Rosignola / Pietro Zardini / Wein&Sein
Dunkelrot. In der Nase vielschichtig und reif mit Aromen von eingelegten Früchten. Am Gaumen vollmundig und ausladend mit weichen Gerbstoffen, nachhaltig. Wie ein Amarone produziert, mit einem kleinen Anteil an Rosignolatrauben - und darum nur ein "vino da tavola"...



Gasthof Restaurant Grünal



Rotweine

Barbera d'Alba DOC

55.00

Italien, Piemont / Barbera / Familie Rivetto / Landolt

Intensives Rubinrot. In der Nase intensive Frucht. Aromatik nach Himbeeren und reifen Früchten. Am Gaumen sehr samtig und weich. Langer Abgang.

Cannonau DOC

50.50

Italien, Sardinien / Cannonau / Olianias / Landolt

Würzig, ausdrucksvoll, warmherzig. Harmonisch und samtig weich. Langer Abgang.

Licurti Primitivo di Manduria DOP

53.00

Italien, Apulien / Primitivo / Masseria Trullo di Pezza / Landolt

Ein fruchtig kräftiger Rotwein, sehr harmonisch mit lang anhaltendem Abgang

Lordando Riserva Nero D'Avola DOC

53.50

Italien, Sizilien / Nero D'Avola / Assuli Baglio / Landolt

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen ausgewogen und mit schöner Balance zwischen Säure und weichen Tanninen.

Valduero Crianza Ribera del Duero DO

56.00

Spanien, Ribera del Duero / Tinto Fino (Tempranillo) / Valduero / Landolt

Intensives Fruchtaroma mit einer Spur Vanille, kraftvoll mit guter Tanninstuktur.

Fuerza D.O. Jumilla Ego Bodegas

53.00

Spanien, Jumilla / Monastrell, Petit Verdot, Syrah / Ego Bodegas / Landolt

Tiefes Rubinrot mit violetten Einschlässen. Aromen von roten und schwarzen Früchten, Preiselbeere, Johannisbeere und ein Hauch von Vanille. Mittlerer Körper mit runden weichen Tanninen und langem Abgang.

Trinidad del Conde de Hervias Rioja DOCa

56.00

Spanien, Rioja / Tempranillo / Conde de Hervias / Landolt

Klares Kirschtrot. Fruchtige Aromen mit einer leichten Holznote, weichen Tanninen und dezenten Vanillenoten.

Galena DOQ Priorat

58.50

Spanien, Priorato / Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariña, Merlot / Clos Galena Priorat / Landolt

Sattes Granatrot mit purpur Reflexen. Am Gaumen unverkennbare Priorat-mineralik, Aromen von Frucht und Lakritz, Pflaumen, Blaubeeren und Wachholder. Im Abgang Spuren von Schokolade und Kaffee, viel Stoff bis ins komplexe Finale.



Gasthof Restaurant Grünal



Rotweine

Quinta de Sant'Ana Tinto Vinho

51.00

Portugal, Estremadura / Aragonéz, Merlot, Touriga Nacional / Quinta de Sant'Ana / Landolt

Intensive Farbe mit violetten und purpurfarbenen Reflexen. Ein wunderbar komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Cassis und frischem roten Pfeffer. Gute Fülle und Struktur, dicht und herrlich saftig, unterstützt durch gut eingebundene Tannine. Elegant im langen Nachhall.

Colossal Reserva Tinto Vinho

46.50

Portugal, Lisboa / Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz / Casa Santos Lima / Landolt

Intensives Rubinrot. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.

Rovisco Garcia Reserva

54.50

Portugal, Alentejo / Alicante Bouschet, Aragonéz, Shiraz/Syrah, Touriga Nacional / Rovisco Garcia / Wein&Sein

Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von dunklen Beeren, schöner Würze und floralen Noten. Am Gaumen kräftig, strukturiert und sehr harmonisch.

K7 Krauthaker

55.00

Kroatien, Slawonien / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Frankovka, Pinot Noir, Nebbiolo / Krauthaker / Landolt

Dichtes Rubinrot. In der Nase würzige Aromen nach roten Früchten. Preiselbeere, Pflaume und rote Johannisbeere. Am Gaumen sehr saftig und frisch. Langer Abgang.

Kyburg Cabernet Sauvignon

53.00

Südafrika, Stellenbosch / Cabernet Sauvignon / Kyburg / Wein&Sein

Dunkles Rot. Sehr typische Nase mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern. Am Gaumen vollmundig, sehr schön strukturiert und harmonisch, mit weichen Gerbstoffen. Schöner, langer Abgang.

Metzer Shiraz

60.50

Südafrika, Stellenbosch / Shiraz/Syrah / Metzer / Wein&Sein

An Nase und Gaumen zeigen sich florale Noten nach Veilchen und getrockneten Wiesenblumen, dazu kräutrige Ansätze und ausgeprägte Fruchtnoten nach Heidelbeeren. Die würzige Frische dieses Tropfens lädt schon jetzt zum Genuss ein, ein paar Jahre Lagerung werden die Geduldigen unter Ihnen aber bestimmt belohnen. Tipp: Ein toller Shiraz vom Südafrika-Schweizer Wade Metzer.

Scali Pinotage

56.50

Südafrika, Voor Paardeberg / Pinotage / Scali / Wein&Sein

Rubinrot. Charaktervolle Nase mit Aromen von Kirsche, Erde und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit schönen Gerbstoffen. Langer Abgang. Tipp: Gehört zu den besten Pinotages der Welt!

Colomé Malbec Estate Valle Calchaqui Salta

56.00

Argentinien, Salta / Malbec / Colomé, Donald Hess / Landolt

Dichtes, schwärzliches Kirschrot. Intensive und komplexe Aromen schwarzer Beeren, Noten der Gewürznelke, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer. Reich und mundfüllend, gewaltiger Körper. Seidige Tannine, langer Nachgeschmack.



Offene Weine

Weiss:	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Féchy AOC	4.60	9.20	13.80	22.00
Merlot bianco „Martin Pescatore“	4.90	9.80	14.70	23.50
Rosé:				
Gamay romand AOC	4.20	8.40	12.60	20.00
Dôle blanche	4.70	9.40	14.10	22.50
Rot:				
Mörsburger	4.80	9.60	14.40	23.00
Merlot del Ticino il Picchio Rosso	4.80	9.60	14.40	23.00
Bündner Gemsjäger	5.10	10.20	15.30	24.50

Apero / Bier

Apero		4 cl
Martini weiss / rot	16%	6.50
Cynar	16.5%	7.00
Appenzeller	29%	7.50
Campari	23%	7.00
Pernod	40%	8.00
Campari Orange	23%	8.50
Bier vom Fass / Bier vom Fass alkoholfrei		
Herrgöttli	2 dl	3.80
Stange	3 dl	4.40
Grosses	5 dl	5.60
Flaschenbier		
Feldschlösschen Lager hell	50 cl	5.60
Weissbier divers/ alkoholfrei	50 cl	6.90
Feldschlösschen alkoholfrei Lager / Weizenfrisch	33 cl	4.70



Gasthof Restaurant Grüntal



Apero / Bier / Mineral / Säfte / Most

<u>Mineralwasser offen</u>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<u>Säfte im 2 dl Fläschli</u>			
Diverse	3.60	4.10	5.40	Diverse			4.70
Hahnenwasser	2.00	2.50	3.50	Kindersirup (Becher)			1.50
<u>Mineralwasser in Flaschen</u>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>	<i>1½lt</i>	<u>Möhl-Most</u>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
mit/ohne Gas		5.70	12.00	Most vergoren / Süsmost	3.90	4.40	5.80
Cola, Citro, Rivella, Sinalco			15.00	Bügel alkoholfrei			5.90
Cola Zero, Rivella grün	4.50			Swizzly			4.70
Schweppes Tonic/Bitter <i>2dl</i>	4.50						

Kaffee / Tee / Milch

Kaffee

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.30
Corretto	5.30
Cappucino	5.80
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee mit Schlagrahm	6.00
Hahnenwasser zum Kaffee	0.50

Kaffee im Glas fertig

Diverse, Fertig / Lutz (2 cl)	5.80
Grüntal, mit Brandy (4 cl) und Schlagrahm	8.50

Tee / Punsch

Diverse	4.10
Punsch diverse alkoholfrei	4.10
Rumpunsch mit Alkohol(2 cl)	7.00
Tee mit 2 cl Rum	7.00
Jägertee mit Alkohol	6.70

Milchgetränke

Milch kalt	3 dl	4.00
Schoggi / Ovo kalt	3 dl/5 dl	4.60 / 6.00
Schoggi / Ovo dampferhitzt	2 dl	4.50