

VINI APERTI / OFFENE WEINE

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
LAMBRUSCO AMABILE (DOLCE)	(Rot)	4.20	8.40	12.60	21.00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	(Rot)	4.50	9.00	13.50	22.50

7,5 dl Flaschenweine im Offenausschank

VINI BIANCHI / WEISSWEINE

<i>Herkunft</i>		1 dl	7,5 dl
VENETO	PINOT GRIGIO RIVA d'ORO IGT	6.00	44.00
TOSCANA	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG	6.40	44.00
PIEMONTE	LANGHE ARNEIS CANTINA DEL NEBBIOLO	6.40	44.00

ROSATO / ROSÉ

PUGLIA	PRIMITIVO SALENTO IGT BARONCELLI	6.10	43.00
PIEMONTE	LANGHE ROSATO CANTINA DEL NEBBIOLO	6.00	42.00

VINI ROSSI / ROTWEINE

PIEMONTE	BARBERA PIEMONTE APPASSIMENTO	6.80	47.00
PUGLIA	SALICE SALENTINO DOC QUATTRO VENTI	6.40	45.00
PUGLIA	PRIMITIVO DI PUGLIA IGT ANGELA	6.50	46.00
VENETO	RIPASSO VALPOLICELLA DOC CORTEFORTE	7.20	51.00
SARDEGNA	CANNONAU DI SARDEGNA IL MORO	6.80	48.00
PUGLIA	NEGRO AMARO SALENTO QUATTRO VENTI	6.80	48.00

SPUMANTI / SCHAUMWEINE

VENETO	PROSECCO TREVISO DOC "VIGNA DEL SOLE"	8.10	54.00
PIEMONTE	MOSCATO SPUMANTE	7.90	52.00

Schweizer Weissweine

Bern AOC

Ostermundiger Müller Thurgau/Chasselas **75 cl Fr. 44.50**

„Die Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner erbringt ansprechende, weiche Weine mit geringem Säuregehalt. DNA-Tests deuten darauf hin, dass es sich eigentlich um eine Kreuzung zwischen Riesling und Chasselas handelt. Darum wird die Traubensorte neuerdings nach dem Züchter Müller Thurgau benannt.“

Genf AOC

Chardonnay de Genève «Jet d'eau» **75 cl Fr. 39.00**

„Erfolgreiche Weissweintraube aus dem Burgund mit Wahlheimat auf dem Genfer Terroir. Sie zeichnet sich aus durch ihre Finesse und ihre grosse aromatische Kraft.“

Lavaux AOC

St. Saphorin Qualité Terravin **70 cl Fr. 40.00**

„St-Saphorin liegt im Herzen der Lavaux. Dem Besucher bietet sich hier eine interessante Terrassenlandschaft. Ausgesprochen blumig im Bouquet - geht in Richtung Honigton. Samtiger, ausgewogener Lavaux.“

Schweizer Rotweine

Bern AOC

Ostermundiger Pinot Noir **75 cl Fr. 44.50**

„Dieser Pinot Noir wächst in den Steillagen vom Hättenberg. Eine Mengenbeschränkung von 700gr/m² und eine moderne, sorgfältige Vinifikation garantieren eine hohe Weinqualität. Der Wein enthält die ganze Vielfalt eines Pinot Noir. Er besitzt eine dunkle rubinrote Farbe, ein blumiges und fruchtiges Bouquet, sowie einen ausgewogenen Körper. Dieser Pinot Noir eignet sich vorzüglich zu Käse- und Fleischgerichten. Seine ideale Trinktemperatur beträgt 16 bis 18° C.“

Wallis AOC

Cornalin „Château Ravire“ Sierre **70 cl Fr. 44.50**

„Der Cornalin, auch „Landroter“ genannt, ist eine der ältesten autochthonen Sorten im Wallis. Es ist noch gar nicht so lange her, da lief diese Rebe Gefahr, auszusterben. Mittlerweile werden immerhin wieder 100 Hektaren angebaut, allerdings nur in den besten Lagen und auf den besten Böden, reift der Cornalin doch sehr spät und bringt die Winzer durch unregelmässige Erträge zur Verzweiflung. Der ins Violette spielende Wein besticht durch komplexe Frucht und einen gut strukturierten Körper, mit dem Alter verwandelt sich sein etwas wilder Charme in überwältigende Fülle und Finesse. Er passt bestens zu Geflügelgerichten und zu Käse.“

Tessin DOC

Sottobosco **75 cl Fr. 65.00**

Gewonnen aus einer Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, hat er ein von Noten reifer Beeren geprägtes Bouquet und einen Körper von beachtlicher Struktur und beachtlichem Alterungspotenzial

Weissweine aus Italien

Piemonte

Langhe Arneis Cantina del Nebbiolo	75 cl	44.00
---	--------------	--------------

Strohgelb bis grünlich.

Blumiges Bouquet. Trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen

Gavi Gigi Rosso	75 cl	44.00
------------------------	--------------	--------------

Strohgelb bis grünlich.

Blumiges Bouquet. Trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen

Veneto

Pinot Grigio DOC Riva d'Oro	75 cl	44.00
------------------------------------	--------------	--------------

Strohgelbe Farbe mit leichtem Bernsteinton. Fruchtig mit Düften nach Walnuss und getoastetem Brot. Angenehmer Apérowein mit frischer Säure.

Toscana

Vernaccia di S. Gimignano DOCG Sensi	75 cl	44.00
---	--------------	--------------

Dieser Vernaccia aus der Toscana hat ein typisch anhaltendes leichtes Rosinen-Aroma in einem komplexen Bouquet, das mit der Lagerung an Raffinesse gewinnt. Ein junger, kräftiger Wein mit einer charakteristischen Note

Roséweine aus Italien

Puglia

Primitivo Salento rosato IGT "Baroncelli"	75 cl	43.00
--	--------------	--------------

Ein frischer, leichter Lachsfarbener Rosé. Sein Bukett ist mittelkräftig, mit Noten von Aprikose und Pfirsich sowie Anklängen von Grapefruit und Melone Und einem Hauch von Mineralik. Im Antrunk ist er leicht süsslich und präsentiert Hier nochmal schön seine Beerenaromatik.

.

Piemonte

Langhe Rosato Cantina del Nebbiolo	75 cl	42.00
---	--------------	--------------

Ein frischer, leichter Lachsfarbener Rosé. Sein Bukett ist mittelkräftig, mit Noten von Aprikose und Pfirsich sowie Anklängen von Grapefruit und Melone Und einem Hauch von Mineralik. Im Antrunk ist er leicht süsslich und präsentiert Hier nochmal schön seine Beerenaromatik

Rotweine aus Italien

Piemonte

Barbera Piemont Appassimento 75 cl Fr. 47.00

“Dieser Wein hat eine schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Brombeeren, hausgemachter Marmelade, dunkler Schokolade und einem Hauch Vanille. Im Gaumen elegant und ausgewogen mit einer angenehmen Säure. Dieser Wein passt hervorragend zu Käse, rotem Fleisch und herzhafter Küche.“

Barbera d'Asti "Terra Alta" Preli 75 cl Fr. 52.00

“Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv und verführerisch, Aromen nach frischen roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen voll, harmonisch und warm mit lebhafter Säure, Kraftvoll, anhaltender Abgang. Harmonisiert mit kräftigen Fleischgerichten, Pasta, piemontesischen Vorspeisen aber auch mit exotischer Küche.“

Barbera d'Asti DOC, Ca' di Pian, La Spinetta 75 cl Fr. 69.00

Zweifelloos gehört La Spinetta zu den Top-Produzenten im Piemont. Dieser Wein widerspiegelt den Charakter der Region. Frisches Bukett, dass an Kirschen, Himbeeren oder reife Pflaumen erinnert. Der kurze Barriqueausbau verleiht im gute Fülle und Vielschichtigkeit. Er wirkt bis zum letzten Schluck erfrischend und mundig.

Barolo Riserva Dell'Ulivo Gigi Rosso 75 cl Fr. 82.00

«Der exklusivste Wein von Cantina Gigi Rosso. Es wird in einer sehr begrenzten Menge (ca. 3.600 Flaschen pro Jahr) hergestellt und 5 Jahre in slawonischen Eichenfässern raffiniert. Dieser spezielle Barolo ist für Kenner und Sammler gedacht, da er perfekt für lange Alterung geeignet ist. In seinem Buch "Fabulous Wine Catalogue" sagte Luigi Veronelli: "Am Ende einer Flasche Riserva dell'Ulivo bin ich so fasziniert von seinem Charme, dass ich gerne von vorne anfangen würde.»

Bricco Manzoni, Langhe Rosso DOC, Rocche dei Manzoni 75 cl Fr. 75.00

Dieser Wein wird aus Nebbiolo- und Barberatrauben produziert und wird im Barrique gereift. In der Nase herrliche Aromen von dunklen Beeren, Lakritze, Rosen und einem Hauch Vanille oder Kakao. Am Gaumen geschmeidig, kraftvoll und perfekter Harmonie. Langer und nachhaltiger Abgang.

Barolo Arione DOCG Gigi Rosso 75 cl 76.00

Die Einzellage Arione ist ein historischer Weinberg im Alleinbesitz von Gigi Rosso. Der Weinberg, ursprünglich drei Hektaren gross, wurde von Gigi Rosso in den 60er Jahren neu angelegt und 1995 um eine vierte Hektare vergrössert. Der trockene Boden ist kalk- und tonhaltig und lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo Arione seine intensive Frucht (nach gedörrten Zwetschgen) und eine Note von welken Kräutern und Mineral. Der Wein reift drei Jahre lang in Eichenholzfässern. Er hat ein delikates, intensives ätherisches Bouquet und viel Körper. Dabei ist er komplex und harmonisch. Er ist ein klassischer und feiner Barolo.

Veneto

Ripasso della Valpolicella „Corteforte“

75 cl Fr. 51.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella und Molinara

„Duftet himmlisch nach Cassis und Veilchen. Ein kräftiger, körperreicher; komplexer Wein, dessen Aromen sich sehr schön am Gaumen entfalten.“

Das Weingut Azienda Agricola Corteforte umfasst nur 3 Hektaren Rebland und ist ein kleiner Schatz im Herzen Venetiens. Der Anwalt Carlo Cerutti produziert mit viel Engagement und Herzblut drei Spezialitäten aus dem Valpolicella, also dem "Tal" (val) der "vielen" (poli) "Keller" (cellae)."

Ripasso della Valpolicella „Centenero“

75 cl Fr. 42.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

„Rubinrote Farbe, intensives, sehr feines und anhaltendes Bouquet. Ein überaus körperreicher Wein, samtig, harmonisch und gehaltvoll. Reife Tannine, kombiniert mit wunderbarer Fruchtsüsse und guter Säure geben dem Ripasso seine Balance.“

Amarone della Valpolicella "Centenero"

75 cl Fr. 67.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

"Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt. So entwickelt sich zuerst ein süsser, perlender Recioto heran. Lässt man den Wein ganz natürlich weiter altern, reift ein sehr körperreicher, trockener Wein, der famose «Amarone»; ein Wein, der lange gelagert werden kann. Harmoniert mit Wild, rotem Fleisch und Käse."

Amarone della Valpolicella "Vigneti di Osan" Corteforte

75 cl Fr. 99.00

“Dieser Wein wird ausschliesslich aus handverlesenen Trauben hergestellt, die von der hügeligen Einzellage bei Osan stammen. Bei der Lese werden nur einwandfreie, vollreife Weintrauben geerntet. Trotzdem wird das Lesegut erneut geprüft und nur die besten Trauben für das “appassimento” ausgewählt, einem Verfahren, bei dem diese für bis zu vier Monate an der Luft getrocknet werden. Die extrem langsame Gärung, die durch den hohen Zuckergehalt der Trauben und die niedrigen Temperaturen im Winter bedingt ist, ermöglicht die Entwicklung komplexer Aromen, welche dem fertigen Wein Körper und Fülle verleihen. Der Wein wird zwei Jahre lang in 500 Liter-Eichenfässern ausgebaut, ohne dass der Holzton des Fasses die einzigartigen Weinaromen beeinträchtigt. Nach einem weiteren Jahr auf der Flasche wird der Amarone «Vigneti di Osan» zum Verkauf freigegeben. Aufgrund seiner Struktur und Komplexität ist der Wein bis zu 15 Jahren nach der Lese lagerfähig.”

Puglia

Salice Salentino "Quattro Venti"

75 cl Fr. 45.00

„In seinem Bukett ist der "Salice Salentino" besonders vollmundig mit Aromen von Rosen und Erdbeeren sowie reifen Pflaumen und Brombeeren mit einer leichten Gewürznote. Im Glas präsentiert er sich in einem intensiven Bordeaux mit violetten Reflexen. Am Gaumen ist er vollmundig und gleichzeitig delikat, mit einem lang anhaltenden Finale. Hervorragend passt er zu Nudel- und Trüffelgerichten, Wild und Käse.“

Negroamaro "Quattro Venti"

75 cl Fr. 48.00

„Weicher Charakter mit ausgeprägt fruchtigem Bukett, ganz feine Limone. Weich und harmonisch im Geschmack. Die leichten Toast- und Röstnoten vereinigen sich perfekt mit der Fruchtnote des Weines. Herkunft: Die Weinbauregion nordwestlich von Lecce bei Salice Salentino.

Anbaufläche: Sandige Anschwemmböden mit kalkhaltigen und steinigen Anteilen.“

Primitivo di Puglia «Angela»

75 cl Fr. 46.00

„Entlang der wunderschönen Südküste in der Provinz Tarent und Brindisi wächst die Traube auf kalk- und tuffhaltigem Boden. Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen bei zunehmender Alterung. Es ist ein charaktervoller Wein mit einem wohlriechenden Duft und fruchtigem Geschmack.“

Primitivo di Mandurai "Colle al Vento"

75 cl Fr. 46.00

„Im Besitz des Weinguts Alibrianza befinden sich die Weinberge im Herzen von Apulien in der Nähe der Gemeinde Manduria. Weitere Rebflächen befinden sich im Gemeindegebiet von Salice Salentino. Hier finden die Rebsorten Primitivo und Negroamaro ihren Ursprung. Das ganzjährige warme bis heiße Klima Apuliens garantiert diesen Rebsorten die besten Voraussetzungen. Die Weinernte ist von Ende August bis Anfang September. Für die Linie Colle al Vento werden nur die besten Trauben ausgesucht. Die Weine garantieren somit bei jedem Jahrgang für ihren vollen und runden Charakter.“

Toscana

Chianti Classico Riserva „La Madonnina“

75cl Fr. 44.00

„In diesem Chianti ist die Landschaft der Toscana in all ihrer Wärme und Schönheit eingefangen. Nach einer langen Maischengärung der reifsten Trauben des Gutes wird der Jungwein in grösseren und kleineren Holzfässern ausgebaut. Erst nach weiteren zwölf Monaten im Stahltank und drei Monaten Flaschenlagerung kommt diese Riserva auf den Markt. Was bei dieser sorgfältigen Behandlung herauskommt, ist ein sehr eleganter, gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz her kommt. Die Riserva La Madonnina ist ein wirklich charaktvoller, gradliniger Wein mit viel Noblesse.“

Rosso di Montalcino Brunelli

75 cl Fr. 48.00

„Rosso di Montalcino wird aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert und ausschliesslich auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Sangiovese ist die meistangebaute Rotweinrebsorte Italiens und bildet die Grundlage von so berühmten Weinen wie Chianti, Brunello und Vino Nobile di Montepulciano. Sangiovese bedeutet das Blut Jupiters und hat eine jahrhundertalte Geschichte.“

Brunello di Montalcino Brunelli

75 cl Fr. 72.00

„Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus der Traubensorte Sangiovese gekeltert und auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Voller sortentypischer Geruch mit klaren Vanille- und Veilchennoten, konzentriert und elegant im Geschmack mit Anklängen von Waldbeere und Kirsche. Der Brunello muss mindestens 4 Jahre altern, davon 3 Jahre im Eichenfass und einen Alkoholgehalt von 14% aufweisen.“

Varvára Bolgheri Castello di Bolgheri Castagneto

75 cl Fr. 66.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Petit Verdot.

12-monatiger Ausbau in Barriques. Dunkelrote Farbe.

„Im Gaumen kräftiger, gehaltvoller Auftakt, dennoch rund und fruchtig. Ein spannender, kräftiger Vertreter aus dem Bolgheri. Dunkle Beeren ergänzen die würzigen Komponenten. Passt zu dunklem Fleisch, kräftig gewürzten Pastagerichten.“

Sasso Bucato Russo

75 cl Fr. 58.00

45 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon und 10 % Petit Verdot

"Der Sasso Bucato ist das Aushängeschild der Azienda Agricola Russo. Auf dem Rebgut liegen grosse Felsblöcke. Früher hatte man hier Marmor abgebaut. Um zum edlen Marmor zu finden, bohrte man Löcher in den Fels: Sasso Bucato - der durchbohrte Stein. Nach der sortengetrennten Vinifikation und einem zwölfmonatigen Eichenfassausbau, komponiert Michele die Assemblage Sasso Bucato, die er drei Monate später sorgfältig auf die Flasche zieht. Er besticht durch seine purpurrote, samtige Farbe, den vollmundigen Geschmack mit ausgeprägt fruchtigen Akzenten.“

Sizilien und Sardinien

Nero d'Avola "Novantanove"

75 cl Fr. 42.00

"Nero d'Avola war schon immer die wohl bekannteste Rebsorte von Sizilien. Das ein besonderes Augenmerk auf konstant gleichbleibende Qualität gelegt wird, zeigt der Schritt zur höheren Qualitätseinstufung "DOP Sicilia", ab dem Erntejahr 2017.

Bereits mit diesem Jahrgang erfüllen wir schon diese Anforderungen und möchten einen Vorgeschmack auf die Zukunft geben und das hervorragende Potential dieser Rebsorte vorstellen. Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven Rot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Vanille und einen Hauch von Eukalyptus. Im Geschmack ist er angenehm vollmundig, gefolgt von einer fruchtigen Note."

Cannonau di Sardegna Riserva "Il Moro"

75 cl Fr. 48.00

"Grenache in Frankreich, Garnacha in Spanien und Cannonau auf Sardinien sind die ein und selbe Traubensorte. Im Bouquet entdeckt man Aromen nach Johannisbeeren, der Körper ist stoffig, weich und samtig. Dieser Wein weckt Ferienerinnerungen."

BIBITE FREDDE / KALTE GETRÄNKE

ARKINA	50 CL	6.30	RIVELLA ROT	30 CL	4.80
ARKINA (OHNE KOHLENSÄURE)	50 CL	6.30	RIVELLA BLAU	30 CL	4.80
PASSUGGER	35 CL	4.90	SCHWEPPE'S TONIC	18 CL	4.80
COCA COLA	30 CL	4.80	SCHWEPPE'S B.LEM	18 CL	4.80
COLA LIGHT	30 CL	4.80	TRAUBENSAFT ROT	20 CL	4.80
SINALCO	30 CL	4.80	ORANGENSAFT	20 CL	5.00
SÜSSMOST	30 CL	4.80	TOMATENSAFT	20 CL	5.00

OFFENAUSSCHANK

	2 dl	3 dl	5 dl
MINERAL NATURE RHÄZÜNSER	3.80	4.30	5.30
COLA	3.80	4.30	5.30
SCHWEPPE'S CITRO	3.80	4.30	5.30
EISTEE LIPTON	3.80	4.30	5.30
HIMBEERSIRUP (KINDER GRATIS)	1.00	2.00	3.00
LEITUNGSWASSER (KINDER GRATIS)	1.00	2.00	3.00

BIRRA / BIER

ALLA SPINA / VOM FASS	2 dl	3 dl	5 dl
PANACHÉE/ HENACHÉE	4.00	4.80	6.40
HOPFENPERLE	4.00	4.80	6.40

BOTTIGLIE / FLASCHEN

BURGDORFER HELLES	50 CL	7.80
FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL LAGER	50 CL	6.80
FELDSCHLÖSSCHEN SCHLOSSGOLD	33 CL	4.90

APERITIVI E BITTER

BITTER SAN PELLGRINO (ALKOHOLFREI)		9.5 CL	6.50
CRODINO (ALKOHOLFREI)		1.0 CL	6.50
CAMPARI	23 Vol %	4 CL	7.50
MARTINI BIANCO/ROSSO	15 Vol %	4 CL	7.50
CYNAR	16,5 Vol %	4 CL	7.50
FERNET' BRANCA	40 Vol %	2 CL	7.50
AVERNA	23 Vol %	4 CL	7.50
AMARO RAMAZZOTTI	30 Vol %	4 CL	7.50
APPENZELLER	9 Vol %	4 CL	7.50
PASTIS	45 Vol %	2 CL	7.50
SHERRY	17 Vol %	4 CL	7.50
APEROL SPRITZ		4 CL	12.50

LIQUORI

LIMONCELLO	30 Vol %	2 CL	7.50
AMARETTO DI SARONNO	28 Vol %	2 CL	8.50
VECCHIA ROMAGNA	38 Vol %	2 CL	8.50
SAMBUCA	42 Vol %	2 CL	8.50
BAILEY'S	17 Vol %	2 CL	8.50
WILLIAMINE MORAND	43 Vol %	2 CL	8.50
CALVADOS MORIN	40 Vol %	2 CL	8.50
COGNAC HENNESSY	40 Vol %	2 CL	10.50
BACARDI RUM	40 Vol %	4 CL	10.50
GIN GORDON'S	37.5 Vol %	4 CL	10.50
WODKA FINLANDIA	40 Vol %	4 CL	10.50
WHISKY JOHNNIE WALKER	40 Vol %	4 CL	11.50
WHISKY FOUR ROSES	40 Vol %	4 CL	11.50
WHISKY JACK DANIELS	43 Vol %	4 CL	11.50

CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO, RISTRETTO	4.70	ESPRESSO CORETTO	7.80
CAFFÈ	4.70	LATE MACCHIATO	5.80
CAFFÈ DECAFFEINATO	4.70	TÈ DIVERSI	4.70
ESPRESSO DOPPIO	6.20	TÈ RUM	6.90
CAPPUCCINO	5.30	CIOCCOLATA/OVO	4.90

Caffè Happy Hour 10.00h – 11.00h / 14.00h – 17.30h 3.90

Herkunftsdeklaration Ristorante PIAZZA Schönbühl

Fleisch

Poulet, Schwein, Kalb	Schweiz
Rind	Paraguay, Uruguay
Lamm	Neuseeland*1

Fisch

Lachs, Seezungen	Niederlande*2
Zander	Kasachstan*2

Das Brot ist Hausgemacht

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

Das Brot ist Hausgemacht

*1 «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

*2 Aquakulturhaltung

Prezzi in CHF e IVA inclusa / Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

