

Benvenuti

Willkommen





Menu Degustazione Autunnale

Degustationsmenü am Herbst

Vellutata di Zucca

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

KÜRBISSUPPE AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL

Paté di Selvaggina

SERVITO SU PAN BRIOCHE, CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE

Medaglioni di Capriolo

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE

MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

(versione vegetariana con piccata di zucca

vegetarische Version mit Kürbispiccata)

Coppa Marron Glacé

MARRON GLACÉ EISBECHER

75.-



Autunno - Herbstspezial

Vellutata di Zucca

ALLO ZENZERO E ARANCIA, CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

KÜRBISSUPPE AN INGWER UND ORANGE, MIT KÜRBISKERNÖL

13.-

Paté di Selvaggina

SERVITO SU PAN BRIOCHE, CON FICHI MARINATI E GELATINA AL PORTO

WILDPATÉ AUF GETOASTETEM BRIOCHE MIT MARINIERTEN FEIGEN UND PORTWEINGELÉE

19.-



Risotto alla Zucca

MANTECATO AL MASCARPONE, CON PERLE DI ZUCCA E CRUMBLE DI AMARETTI

KÜRBISRISOTTO AN MASCARPONE, MIT KÜRBISPERLEN UND AMARETTI-BRÖSEL

27.-

Pizze Autunnali - Herbstpizzen

(DALLE - AB: 18.00 UHR)

Porcini (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALLE ERBE E AGLIO

MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

22.-

Boscaiola

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMISCHTE WALDPILZEN, SPECK UND KNOBLAUCH

23.-

Gacciatore

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI CINGHIALE, FUNGHI, RUCOLA, OLIO TARTUFATO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, WILDSCHWEINROHSCHINKEN, PILZEN UND KNOBLAUCH

31.-



Medaglioni di Capriolo

CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

REHFILETMEDAILLONS AN STEINPILZSAUCE

MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

41.-

Salmi di Cervo

CON CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

HIRSCHPFEFFER MIT KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

35.-

Piccata di Zucca

E CLASSICI CONTORNI AUTUNNALI

KÜRBISPICCATA MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN, UND KLASSISCHEN HERBSTBEILAGEN

33.-



Sella di Capriolo – Rehrücken (MIN. 2P)

(SU PRENOTAZIONE – AUF VORBESTELLUNG)

SERVITO AL TAVOLO CON RICCHI CONTORNI AUTUNNALI

SERVIERT AM TISCH MIT REICHEN HERBSTBEILAGEN

51.-/P

CONTORNI AUTUNNALI - HERBSTBEILAGEN:

SPÄTZLI FATTI I N CASA, CAVOLO ROSSO, CAVOLINI DI BRUXELLES, MELA RIPIENA, MARRONI GLASSATI E UVA MARINATE
ALLA GRAPPA - HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, GEFÜLLTE APFEL, MARRONI UND GRAPPA-TRAUBEN

Antipasti - Vorspeisen

Insalata del Mercato

MISTA O VERDE (SALSA ITALIANA)

MARKTSALAT, GEMISCHT ODER GRÜN (ITALIENISCH DRESSING)

13.-

(ANTIPASTO - *VORSPEISE*: 9.50)

Bruschette

IN DUE MODI, AI FUNGHI PORCINI E AI POMODORINI CHERRY

NACH ZWEIERLEI ARTEN, AN STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN

21.-

(ANTIPASTO - *VORSPEISE*: 16.-)

Insalata Caprese

POMODORI RAMATI CON MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO E.V.O. GLASSA DI BALSAMICO E BASILICO FRESCO

TOMATEN MIT BÜFFELMILCHMOZZARELLA, OLIVENÖL BALSAMESSIG UND BASILIKUM

18.-

Carpaccio di Manzo

FILETTO DI MANZO TAGLIATO EXTRAFINO,

GUARNITO CON RUCOLA, CHERRY E SCAGLIE DI GRANA

HAUCHDÜNNES FRISCHGESCHNITTENES RINDS-CARPACCIO

MIT RUKOLA, CHERRYTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

26.-



Insalata del Centro

(MISTA, SALSA ITALIANA) CON TACCHINO ALLA GRIGLIA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

HAUSSALAT (GEMISCHT, ITALIENISCH) MIT TRUTHAHN VOM GRILL UND SAUTIERTEN STEINPILZEN

27.-

(SENZA CARNE - *OHNE FLEISCH*: 17.-)

Paste & Risotti

Teigwaren & Risottogerichte

Penne alla Rustica

SUGO AL PESTO DI POMODORI CON VERDURE MEDITERRANE,
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

*PENNE „RUSTICA“ AN SAUCE VON TOMATENPESTO
MIT MEDITERRANEN GEMÜSEN, RUKOLA UND PARMESAN*

23.-

Risotto ai funghi porcini

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

RISOTTO AN SAUTIERTEN STEINPILZEN

24.-

Pappardelle

AL RAGÙ DI CONIGLIO SPEZIATO,

CON CREME FRAICHE, PANCETTA AFFUMICATA ED ERBETTE

*PAPPARDELLE NUDELN AND WÜRZIGEM KANINCHENRAGOUT
MIT CREME FRAICHE, SPECK UND KRÄUTERN*

27.-

Piatti Principali - Hauptgerichte

Filetto di Manzo "Rossini"

ALLA GRIGLIA, CON FOIE GRAS, E CONFIT DI SCALOGNO AL PORTO

*RINDSFILET-STEAK «ROSSINI» VOM GRILL,
MIT FOIE GRAS UND SCHALOTTENKONFIT AN PORTWEIN*

53.-

Filetto di Manzo

ALLA GRIGLIA, CON BURRO ALLE ERBE

RINDSFILET-STEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER

46.-

Filetti di Lavarello

DAL LAGO MAGGIORE, SALSA AI FIORI DI CAPPERI E LIMONE

FELCHENFILET VOM LAGO MAGGIORE, AN ZITRONEN-KAPERN SAUCE

35.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON VERDURE STAGIONALI E PATATE AL ROSMARINO
DIESE GERICHTE SIND MIT SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT)

Piccata alla Milanese

DI VITELLO – *KALBSPICCATA NACH MAILÄNDER ART*

37.-

Ossobuco di Vitello

AL FORNO - *KALBS-OSSOBUOCO VOM OFEN*

39.-

(QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
DIESE GERICHTE SIND MIT STEINPILZRISOTTO SERVIERT)

*Le nostre Pizze
dal Forno a Legna
Unsere Holzofenpizzen*

(DALLE - AB: 18.00)



Ronco

 *Margherita*

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM

14.-

Prosciutto

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN

16.-

 *Prosciutto e funghi*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN

18.-

 *Classica*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CHERRY, MASCARPONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE

20.-

Chef

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, THUNFISCH

20.-

 *Contadina*

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, PEPPERONI, OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVEN, PEPPERONI

20.-

Divina

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PANCETTA, SALAME

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, SALAMI

20.-

Romana

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OLIVEN

22.-

Tonno e Cipolla

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE E CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISH, ZWIEBELN, KAPERN

20.-

Pannonia

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPERONI, CIPOLLE, AGLIO, ERBETTE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KRÄUTERN

21.-

Rustica

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, ZWIEBELN

22.-

Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, CHERRY, BASILICO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, BASILIKUM

23.-

Vegetariana

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE, OLIVE, CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLGEMÜSE, OLIVEN, ARTISCHOKEN

23.-

Parmigiana

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE GRIGLIATE, CHERRY, SCAGLIE DI GRANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLIERTE AUBERGINEN, CHERRYTOMATEN, GEHOBELTE PARMESAN

23.-

Capricciosa

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, FUNGHI, CARCIOFI, CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PILZEN, ARTISCHOKEN, KAPERN

22.-

Quattro Stagioni

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI, OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOKEN, PILZEN, PEPERONI, OLIVEN

24.-

Calzone

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, EI

24.-

Primaverile

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CHERRY E MASCARPONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE

26.-

Ticinese

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, LUGANIGHETTA, AGLIO E PEPE DELLA VALLEMAGGIA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, LUGANIGHETTA, KNOBLAUCH UND VALLEMAGGIA-PFEFFER

26.-

Gustosa

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, OLIVE E CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BÜFFELMILCHMOZZARELLA, OLIVEN, ARTISCHOKEN

29.-

Mare e Monti

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI, FUNGHI, CIPOLLE E OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENKRETTEN, PILZEN, ZWIEBEL, OLIVEN

29.-

Ingredienti Extra – Extra Auflage

FR. 2.-:

PROSCIUTTO COTTO (SCHINKEN), SPECK (SPECK), FUNGHI (PILZEN), CAPPERI (KAPERN), OLIVE (OLIVEN)

CIPOLLE (ZWIEBEL), RUCOLA (RUCOLA), SCAGLIE DI GRANA (GEOBELE PARMESAN), MASCARPONE (MASCARPONE)

POMODORI CHERY (CHERRYTOMATEN), PEPERONI (PFEFFERSCHOTEN), CARCIOFI (ARTISCHOKEN)

FR. 4.-:

TONNO (THUNFISCH), UOVO (EI), GORGONZOLA (GORGONZOLA), ACCIUGHE (SARDELLEN)

FR. 6.-:

PROSCIUTTO CRUDO (ROHSCHINKEN), FUNGHI PORCINI (STEINPILZEN),

Menu Pranzo - Mittagsmenü

Fin`che c`è ne - solang` es hät!

INSALATA MISTA - *MARKTSALAT GEMISCHT*

+

PIATTO DEL GIORNO - *TAGESTELLER*

24.50

Lunedì - Montag

SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VIENNESE CON VERDURE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO
PANIERTES TRUTHAHNSCHNITZEL MIT FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

Mercoledì - Mittwoch

PICCATA DI MAIALE ALLA MILANESE SERVITO CON SPAGHETTI AL POMODORO
SCHWEINSPICCATA MAILÄNDER ART IM EI UND KÄSE GEBRATEN DAZU TOMATENSPEGHETTI

Giovedì - Donnerstag

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA FRESCA SERVITO CON RISOTTO
TRUTHAHNSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART MIT ROHSCHNINKEN UND FRISCHEM SALBEI DAZU RISOTTO

Venerdì - Freitag

STEAK DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON TAGLIOLINI AL BURRO
SCHWEINESTEAK VOM GRILL AN STEINPILZRAHMSAUCE, MIT BUTTERNUEDELN SERVIERT

Provenienza delle nostre carni - Herkunft unserer Fleischwaren

SALUMERIA: SVIZZERA, ITALIA, **MANZO:** SVIZZERA, IRLANDA, AUSTRALIA, **VITELLO:** SVIZZERA, **MAIALE:** SVIZZERA, GERMANIA

SELVAGGINA: CERVO: NZ; CINGHIALE, **CAPRIOLO:** EU/CH, **AGNELLO:** NOVA ZELANDA;

LAVARELLO: SVIZZERA; **BACCALÀ/TONNO:** NORVEGIA; **GAMBERONI:** VIETNAM;

TACCHINO: FRANCIA, UNGHERIA, **FOIE GRAS:** UNGHERIA, BULGHERIA, **CONIGLIO:** UNGHERIA

Dichiarazione delle sostanze allergeniche Erklärung von allergiezeugende Zutaten

(!) AVRESTE QUALSIASI DESIDERIO SPECIALE FUORI CARTA, EV. **INTOLLERANZE, ALLERGIE, DIETE**, ETC...

VI INVITIAMO CORTESEMENTE **PRIMA DI TUTTO DI INFORMARE SEMPRE I RESPONSABILI** DELLA SALA SENZA ESITAZIONI, PER TROVARE LA SOLUZIONE PIÙ IDEALE E PERSONALIZZATA PER VOI. NEL CASO CONTRARIO LA GESTIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE SCOMODITÀ CAUSATE A MANCANZA D'INFORMAZIONE. VI PREGHIAMO GENTILMENTE PERÒ DI PRENDERE IN CONSIDERAZIONE L'OCCUPAZIONE ATTUALE DELLA NOSTRA CUCINA, DESIDERI SPECIALI O CAMBIAMENTI SPONTANEI RICHIEDONO IMPEGNO PROFESSIONALE E TEMPO NECESSARIO DI PREPARAZIONE, FACCIAMO IL NOSTRO MEGLIO PER SERVIRVI CON QUALITÀ IL PIÙ PRESTO POSSIBILE (!)

(!) *HÄTTEN SIE IRGENDWELCHE SONDERWÜNSCHE AUSSER KARTE, EV. **INTOLERANZEN, ALLERGIEN, DIÄT**, ETC...*

*WIR BITTEN SIE HERZLICH **IMMER ALLER ERSTENS DIE VERANTWORTLICHEN ZU INFORMIEREN,***

UM IHNEN DIE IDEALE PERSONALISIERTE LÖSUNG LEISTEN ZU KÖNNEN.

DAS MANAGEMENT LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB FÜR UNANNEHMLICHKEITEN

DIE DURCH INFORMATIONSMANGEL VERURSACHT WORDEN SIND.

JEDOCH IST DIE AKTUELLE BESCHÄFTIGUNGSGRAD UNSER HAUSES ZU BEACHTEN,

SPEZIALWÜNSCHE UND SPONTANE VERÄNDERUNGEN BRAUCHEN BESONDERE PROFESSIONELLE ACHTUNG UND NÖTIGE ZEIT,

WIR TUN UNSER BESTES SIE DURCH QUALITÄT SERVICE MÖGLICHST SCHNELL ZU BEDIENEN (!)

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE LE **SEGUENTE SOSTANZE ALLERGENICHE**. LA LISTA EVIDENTEMENTE **NON È** COMPLETA, ELENCA SOLO GLI ELEMENTI PIÙ COMUNI, PER OGNI INFORMAZIONE IL PERSONALE DI SERVIZIO È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE.

HIERMIT IST DIE GEEHRTE KUNDSCHAFT INFORMIERT, DASS UNSERE SPEISEN DIE FOLGENDE ALLERGIEERREGENDE ZUTATEN ENTHALTEN KÖNNTEN. DIE LISTE IST OFFENSICHTLICH NICHT KOMPLETT, ES WERDEN NUR DIE MEIST VORKOMMENDE ELEMENTE AUFGELISTET. FÜR JEDE INFORMATIONEN STEHT IHNEN DAS SERVICE TEAM ZUR VERFÜGUNG.

<i>GLUTINE - GLUTEN</i>	<i>PESCE- FISCH</i>	<i>SESAMO - SESAMSAMEN</i>	<i>POMODORO - TOMATE</i>
<i>LATTOSIO - LAKTOSE</i>	<i>ARACHIDI - ERDNÜSSE</i>	<i>SOLFITI - SULFITE</i>	<i>AGLIO - KNOBLAUCH</i>
<i>CROSTACEI - KREBSTIERE</i>	<i>SOIA - SOJABOHNEN</i>	<i>LUPINE - LUPINS</i>	<i>ALCOOL - ALKOHOL</i>
<i>UOVA - EI</i>	<i>SEDANO - SELLERIE</i>	<i>MOLLUSCHI - WEICHTIERE</i>	
<i>NOCI - NÜSSE</i>	<i>SENAPE - SENF</i>	<i>CIPOLLE - ZWIEBELN</i>	

Orari d'apertura - Öffnungszeiten:

10.30-14.30 & 17.30-22.30

CUCINA - *KÜCHE*: 12.00-14.00 & 18.00-21.30

(ULTIMO ORDINE / *LETZTE BESTELLUNG*: 13.30 / 21.00)

PIZZERIA: 18.00-21.30

MARTEDÌ CHIUSO (SALVO FESTIVI) - *DIENSTAG RUHETAG (AUSSER FESTTAGEN)*

Info & Riserve:

WWW.RISTORANTEDELCENTRO.CH

INFO@RISTORANTEDELCENTRO.CH

+41 91 785 75 68

WiFi NAME: WIFI RISTORANTE DEL CENTRO **PASSWORD:** Happy2023!



VEGETARIANO



POSSIBILE VEGETARIANO



VEGANO



Sharing is Caring



Dividete LE VOSTRE PIETANZE PER RIDURRE SPRECHI ALIMENTARI!

PER SOLO FR. 4.- RICEVETE UN ULTERIORE COPERTO CON UN PIATTO, TOVAGLIOLO E POSATE!

Teilen SIE IHRE MAHLZEITEN, UM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ZU REDUZIEREN!

FÜR NUR FR. 4.- ERHALTEN SIE EIN ZUSÄTZLICHES GEDECK MIT TELLER, SERVIETTE UND BESTECK!

I VOSTRI PIATTI LI CUCINIAMO ALL'ISTANTE, FRESCO E SOLO PER VOI, PERCIÒ NEI MOMENT PIÙ AFFOLLATI CHIEDIAMO LA VOSTRA PAZIENZA. *IHR GERICHT WIRD AM MOMENT, FRISCH UND NUR FÜR SIE VORBEREITET, DURCH DIESEN KONZEPT BITTEN WIR SIE UM GEDULD BEIM HOCHBETRIEB.*

TUTTI I NOSTRI PREZZI SI INTENDONO IN FRANCHI SVIZZERI, IVA COMPRESA.

ALLE PREISEN SIND IN SCHWEIZER FRANKEN ZU VERSTEHEN, MWST. INBEGRIFFEN.

Aiutateci ad aiutarvi!

CI IMPEGNAMO A RENDERE LA VOSTRA VISITA PIENA DI MOMENTI GIOIOSI, NOI VOGLIAMO ESSERE IL **Nr. 1** PER VOI! PERTANTO FAREBBE ONESTAMENTE PIACERE DI CONOSCERE PER PRIMI I VOSTRI OPINIONI POSITIVI (ED EVENTUALI NEGATIVI - ANCHE ANONIMAMENTE - IN MODO DI POTER TROVARE **INSIEME** UNA SOLUZIONE SODDISFACENTE PRIMA POSSIBILE), MIGLIORANDO COSÌ LE NOSTRE COMPETENZE, PRESTAZIONI E QUALITÀ.

GRAZIE.

Helpen Sie uns Ihnen zu helfen!

*WIR VERPFLICHTEN UNS IHR BESUCH VOLLER FRÖHLICHEN MOMENTE ZU ERMÖGLICHEN, DENN WIR WOLLEN DIE **Nr.1** FÜR SIE SEIN! DARUM WÜRDE ES UNS EHRlich FREUEN ÜBER IHRE POSITIVE (UND EVENTUELLE NEGATIVE - AUCH ANONYM) BEMERKUNGEN ALS ERSTENS ZU ERFAHREN (SOMIT WIR **ZUSAMMEN** SCHNELLSTENS ZUFRIEDIGENDE LÖSUNGEN FINDEN) UND SO UNSER QUALITÄTSNIVEAU VERBESSERN KÖNNEN. **DANKE.***

IL RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO VI RINGRAZIA PER LA VOSTRA VISITA,
SPERIAMO, SIETE STATI SODDISFATTI, SE SÌ PER FAVORE,

raccomandateci, ...a presto...!

*IHR RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO SAGT HERZLICHEN DANK FÜR IHR BESUCH,
WIR HOFFEN SIE HATTEN EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS, WENN SO, BITTE*

empfehlen Sie uns weiter, ...bis bald...!

