

# FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<b>sprudel</b>	Prosecco "Belcafé" Extra Dry <i>La Farra di Nardi &amp; Figli, Treviso</i>	<i>Glera</i>	10cl <b>9,00</b> 75cl <b>59,00</b>
<b>sprudel</b>	Champagne Veuve Clicquot Brut <i>Veuve Clicquot Ponsardin, Reims</i>	<i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>	10cl <b>15,00</b> 75cl <b>92,00</b>
<b>sprudel</b>	Ruinart Blanc de Blanc <i>Champagne Ruinart, Reims</i>	<i>100% Chardonnay</i>	75cl <b>118,00</b> (nur 75cl Flasche)
<b>weiss</b>	Epesses "Le Replan" <i>Union Vinicole de Cully, Waadt</i>	<i>100% Chasselas</i>	10cl <b>8,50</b> 75cl <b>58,00</b>
<b>weiss</b>	Pinot Grigio delle Venezie <i>Cantine Lenotti, Bardolino; Italia</i>	<i>Pinot Grigio</i>	10cl <b>7,50</b> 75cl <b>52,00</b>
<b>rosé</b>	AIX, Rosé de Provence <i>Maison St. Aix, Aix-en-Provence F</i>	<i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	10cl <b>8,50</b> 75cl <b>57,00</b>
<b>rot</b>	Rosso Passo "Collezione in Botte" <i>Cantine Lenotti, Bardolino; Italia</i>	<i>Merlot, Sangiovese</i>	10cl <b>7,50</b> 75cl <b>52,00</b>
<b>rot</b>	Finca Antigua Tempranillo <i>Famila M. Bujanda, La Mancha; E</i>	<i>Tempranillo</i>	10cl <b>7,50</b> 75cl <b>54,00</b>
<b>rot</b>	"FORE" Estate Reserve Blend <i>Vina Robles, Kalifornien</i>	<i>Cab. Sauv., Petit Syrah, Petit Verdot</i>	10cl <b>10,90</b> 75cl <b>76,00</b>
<b>süss</b>	Château la Rivière <i>Bernard Reglat, Sauternes F</i>	<i>Sémillon, Muscadelle Sauvignon Blanc</i>	10cl <b>11,00</b> 37,5cl <b>37,00</b>

## WEISS & ROSÉ

<b>Schweiz</b>	<b>Epesses le Replan Lavaux</b> <i>Union Vinicole de Cully, Waadt</i>	<i>Chasselas</i>	<b>70cl</b>	<b>58,00</b>
<b>Schweiz</b>	<b>Dezaley L'Arbelete</b> <i>Testuz, Vevey</i>	<i>Chasselas</i>	<b>70cl</b>	<b>76,00</b>
<b>Schweiz</b>	<b>Merlot Bianco Rovere</b> <i>Guido Brivio / Gialdi SA, Mendrisio</i>	<i>Merlot</i>	<b>75cl</b>	<b>87,00</b>
<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> <i>Cantine Lenotti, Bardolino</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<b>75cl</b>	<b>52,00</b>
<b>Italien</b>	<b>Pecorino Vellodoro Terre di Chieti</b> <i>Umani Ronchi, Abruzzen</i>	<i>Pecorino</i>	<b>75cl</b>	<b>56,00</b>
<b>Spanien</b>	<b>Verdejo Finca Montepedroso</b> <i>Familia M. Bujanda, Rueda</i>	<i>Verdejo</i>	<b>75cl</b>	<b>56,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Sancerre AC "Les Calcaires"</b> <i>Lucien Crochet, Sancerre; F</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	<b>75cl</b>	<b>69,00</b>
<b>Schweiz</b> <b>Rosé</b>	<b>Oeil de Perdrix</b> <i>Domaine de la Maison Carrée, Auvernier</i>	<i>Pinot Noir</i>	<b>75cl</b>	<b>71,00</b>
<b>Frankreich</b> <b>Rosé</b>	<b>AIX, Rosé de Provence</b> <i>Maison Saint Aix, Aix-en-Provence</i>	<i>Grenache, Cinsault Syrah</i>	<b>75cl</b>	<b>57,00</b>
<b>Frankreich</b> <b>Rosé</b>	<b>Whispering Angel</b> <i>Château d'Esclans, Côtes de Provence</i>	<i>Cinsault, Grenache Rolle</i>	<b>75cl</b>	<b>74,00</b>

## SCHWEIZ & ITALIEN

<b>Ticino</b>	<b>Merlot Sinfonia Barrique</b> 2015 <i>Bruno Chiericati, Bellinzona</i>	<i>Merlot</i>	<b>75cl</b>	<b>78,00</b>
<b>Ticino</b>	<b>Ligornetto</b> 2016/17 <i>Vini Zanini, Ligornetto</i>	<i>Merlot</i>	<b>75cl</b>	<b>96,00</b>
<b>Ticino</b>	<b>Riflessi d'Epoca Merlot</b> 2016 <i>Guido Brivio / Gialdi SA, Mendrisio</i>	<i>Merlot</i>	<b>75cl</b>	<b>88,00</b>
<b>Veneto</b>	<b>Ripassa Valpolicella Superiore</b> 2016 <i>Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto</i>	<i>Corvina, Rondinella Oseleta</i>	<b>75cl</b>	<b>68,00</b>
<b>Puglia</b>	<b>Centurio Vigne Vecchie</b> 2016 <i>Produttori Vini di Manduria, Apulien</i>	<i>Primitivo</i>	<b>75cl</b>	<b>94,00</b>
<b>Bolgheri</b>	<b>Il Pino di Biserno</b> 2018 <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<i>Cab. Franc + Sauv Merlot, Petit Verdot</i>	<b>75cl</b>	<b>96,00</b>
<b>Bolgheri</b>	<b>Biserno</b> 2017 <i>Tenuta di Biserno, Bolgheri</i>	<i>Cab. Franc + Sauv Merlot, Petit Verdot</i>	<b>75cl</b>	<b>176,00</b>
<b>Bolgheri</b>	<b>Le Serre Nuove dell' Ornellaia</b> 2018 <i>Tenuta Ornellaia, Bolgheri</i>	<i>Merlot, Petit Verdot Cab. Franc &amp; Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>107,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Brancaia TRE</b> 2017 <i>Brancaia, Radda in Chianti</i>	<i>Sangiovese, Merlot Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>59,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Magari "Ca Marcanda"</b> 2017 <i>Angelo Gaya, Toscana</i>	<i>Merlot, Cab. Franc+ Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>118,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Terra di Monteverro</b> 2016 <i>Monteverro, Toscana</i>	<i>Cab. Sauvignon + Cab. Franc, Merlot</i>	<b>75cl</b>	<b>85,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Il Blu Rosso Toscana</b> 2016 <i>Brancaia, Radda in Chianti</i>	<i>Merlot, Sangiovese Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>120,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Marchese Antinori</b> 2018 <i>Tenuta Tignanello, Toscana</i>	<i>Sangiovese, Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>78,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Tignanello</b> 2017 <i>Tenuta Tignanello, Toscana</i>	<i>Sangiovese, Cab. Franc &amp; Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>148,00</b>

# SPANIEN

<b>La Mancha</b>	<b>Finca Antigua Tempranillo</b> 2017 <i>Familia Martinez Bujanda</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>54,00</b>
<b>Castilla y Leon</b>	<b>Mauro</b> 2017/18 <i>Bodegas Mauro</i>	<i>Tempranillo, Syrah</i>	75cl	<b>78,00</b>
<b>Castilla y Leon</b>	<b>Mauro Terreus</b> 2017 <i>Bodegas Mauro, Castilla y Leon</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>162,00</b>
<b>Priorat</b>	<b>Les Terrasses</b> 2017 <i>Alvaro Palacios</i>	<i>Garnacha, Cariñena</i>	75cl	<b>82,00</b>
<b>Priorat</b>	<b>Finca Dofi</b> 2017 <i>Alvaro Palacios</i>	<i>Garnacha Tinta, Cariñena</i>	75cl	<b>128,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Figuero 12 Crianza</b> 2017 <i>Viñedos Garcia Figuero</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>72,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Viña Solorca Crianza</b> 2016 <i>Stefan Schmid</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>66,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Preludio de Sei Solo</b> 2017 <i>Bodegas de Sei Solo</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>86,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Torresilos</b> 2014 <i>Cillar de Silos</i>	<i>Tinto Fino</i>	75cl	<b>92,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Hacienda Monasterio</b> 2018 <i>Bodegas Monasterio</i>	<i>Tinto Fino, Merlot Cab. Sauv, Malbec</i>	75cl	<b>88,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Aalto</b> 2018 <i>Bodegas Alto</i>	<i>Tempranillo</i>	75cl	<b>98,00</b>
<b>Yecla</b>	<b>Verdugo</b> 2017 <i>Verdugo Winery</i>	<i>Grenache, Monastrel</i>	75cl	<b>95,00</b>
<b>Catalunya</b>	<b>Clos d'Agon</b> 2016 <i>Bodegas Clos d'Agon</i>	<i>Cabernets, Syrah Merlot, Petit Verdot</i>	75cl	<b>98,00</b>
<b>Rioja</b>	<b>Remirez de Ganuza Reserva</b> 2011/12 <i>Bodegas Remirez de Ganuza</i>	<i>Tempranillo Graciano, Viura</i>	75cl	<b>128,00</b>

# MALLORCA & PORTUGAL

<b>Mallorca</b>	<b>Mandia Vell Cuvée Tinto</b> 2016 <i>Bodega Mandia Vell</i>	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<b>75cl</b>	<b>85,00</b>
<b>Mallorca</b>	<b>Veran</b> 2016 <i>Finca Biniagual, Mallorca</i>	<i>Cab. Sauvignon, Manto Negro, Syrah</i>	<b>75cl</b>	<b>78,00</b>
<b>Mallorca</b>	<b>Gran Veran</b> 2016 <i>Finca Biniagual, Mallorca</i>	<i>Manto Negro Syrah</i>	<b>75cl</b>	<b>108,00</b>
<b>Portugal</b>	<b>Terra do Zambujeiro</b> 2017 <i>Quinta do Zambujeiro</i>	<i>Alicante Buschet, Aragonez, T.Nacional</i>	<b>75cl</b>	<b>92,00</b>

# FRANKREICH & SÜDAFRIKA

<b>Frankreich</b>	<b>Château Jean Faure</b> 2016 <i>St-Emilion, Frankreich</i>	<i>Cabernet, Merlot Malbec</i>	<b>75cl</b>	<b>96,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Château Phélan Segur</b> 2015 <i>St-Estèphe, Frankreich</i>	<i>Cabernet, Merlot Cab. Franc</i>	<b>75cl</b>	<b>111,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Château Giscours 3<sup>ième</sup> Cru Classé</b> 2016 <i>Margaux, Frankreich</i>	<i>Cabernets, Merlot Petit Verdot</i>	<b>75cl</b>	<b>115,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Château Peyrou</b> 2016 <i>Côtes de Castillon, Bordeaux</i>	<i>Merlot Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>64,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Château Faugères</b> 2016 <i>St. Emilion, Bordeaux</i>	<i>Merlot Cab. Franc + Sauv</i>	<b>75cl</b>	<b>94,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>Château Lagrange 3<sup>ième</sup> Cru Classé</b> 2015 <i>Saint-Julien, Bordeaux</i>	<i>Merlot Cab. Franc + Sauv</i>	<b>75cl</b>	<b>115,00</b>
<b>Frankreich</b>	<b>"VN" Grand Vin</b> 2009 <i>Médoc, Bordeaux</i>	<i>Cab. Sauvignon</i>	<b>75cl</b>	<b>135,00</b>
<b>Südafrika</b>	<b>Délicate</b> o. Jhg <i>DeToren Private Cellar, Stellenbosch</i>	<i>Malbec, Cab. Franc + Sauv</i>	<b>75cl</b>	<b>68,00</b>
<b>Südafrika</b>	<b>"Z"</b> 2017 <i>DeToren Private Cellar, Stellenbosch</i>	<i>Merlot, Malbec Cab. Franc + Sauv</i>	<b>75cl</b>	<b>96,00</b>
<b>Südafrika</b>	<b>Fusion V</b> 2017 <i>DeToren Private Cellar, Stellenbosch</i>	<i>Cab. Franc + Sauv Malbec, Merlot Petit Verdot</i>	<b>75cl</b>	<b>108,00</b>

# MAGNUM

## ROSÉ, ITALIEN & SÜDAFRIKA

<b>Frankreich Rosé</b>	<b>AIX, Rosé de Provence</b> <i>Maison Saint Aix, Aix-en-Provence</i>	<i>Grenache, Cinsault Syrah</i>	<b>150cl</b>	<b>114,00</b>
<b>Frankreich Rosé</b>	<b>Whispering Angel</b> <i>Château d'Esclans, Côtes de Provence</i>	<i>Cinsault, Grenache Rolle</i>	<b>150cl</b>	<b>148,00</b>
<b>USA</b>	<b>"FORE" Estate Reserve Blend</b> 2017 <i>Vina Robles, Kalifornien</i>	<i>Cab. Sauv., Petit Sirah, Petit Verdot</i>	<b>150cl</b>	<b>152,00</b>
<b>Veneto</b>	<b>Ripassa Valpolicella Superiore</b> 2015 <i>Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto</i>	<i>Corvina, Rondinella Oseleta</i>	<b>150cl</b>	<b>136,00</b>
<b>Puglia</b>	<b>Centurio Vigne Vecchie</b> 2015 <i>Produttori Vini di Manduria, Apulien</i>	<i>Primitivo</i>	<b>150cl</b>	<b>182,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Brancaia TRE</b> 2016 <i>Brancaia, Radda in Chianti</i>	<i>Sangiovese, Merlot Cab. Sauvignon</i>	<b>150cl</b>	<b>122,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Il Blu Rosso Toscana</b> 2016 <i>Brancaia, Radda in Chianti</i>	<i>Merlot, Sangiovese Cab. Sauvignon</i>	<b>150cl</b>	<b>242,00</b>
<b>Toscana</b>	<b>Tignanello</b> 2016 <i>Tenuta Tignanello, Toscana</i>	<i>Sangiovese, Cab. Franc Cab. Sauvignon</i>	<b>150cl</b>	<b>328,00</b>
<b>Südafrika</b>	<b>De Toren "Z"</b> 2017 <i>DeToren Private Cellar, Stellenbosch</i>	<i>Merlot, Malbec Cab. Franc + Sauv</i>	<b>150cl</b>	<b>206,00</b>
<b>Südafrika</b>	<b>De Toren Fusion V</b> 2017 <i>DeToren Private Cellar, Stellenbosch</i>	<i>Cab. Franc + Sauv Malbec, Merlot Petit Verdot</i>	<b>150cl</b>	<b>230,00</b>

# MAGNUM

## SPANIEN (FESTLAND & MALLORCA)

<b>La Mancha</b>	<b>Finca Antigua Tempranillo</b> 2016/17 <i>Familia Martinez Bujanda, La Mancha</i>	<i>Tempranillo</i>	150cl	<b>108,00</b>
<b>Catalunya</b>	<b>Clos d'Agon</b> 2016 <i>Bodegas Clos d'Agon, Catalunya</i>	<i>Cabernets, Syrah Merlot, Petit Verdot</i>	150cl	<b>192,00</b>
<b>Castilla Y Leon</b>	<b>Mauro</b> 2017/18 <i>Bodegas Mauro, Castilla y Leon</i>	<i>Tempranillo, Syrah</i>	150cl	<b>168,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Figuero 12 Crianza</b> 2017 <i>Viñedos Garcia Figuero, Ribera del Duero</i>	<i>Tempranillo</i>	150cl	<b>148,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Viña Solorca Crianza</b> 2016 <i>Stefan Schmid, Ribera del Duero</i>	<i>Tempranillo</i>	150cl	<b>124,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Torresilos</b> 2014 <i>Cillar de Silos, Ribera del Duero</i>	<i>Tinto Fino</i>	150cl	<b>188,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Hacienda Monasterio</b> 2018 <i>Bodegas Monasterio, Ribera del Duero</i>	<i>Tinto Fino, Merlot Cab. Sauv, Malbec</i>	150cl	<b>196,00</b>
<b>Ribera del Duero</b>	<b>Alto</b> 2018 <i>Bodegas Alto, Ribera del Duero</i>		150cl	<b>197,00</b>
<b>Mallorca</b>	<b>Veran</b> 2017 <i>Finca Biniagual, Mallorca</i>	<i>Cab. Sauvignon, Manto Negro, Syrah</i>	150cl	<b>162,00</b>
<b>Mallorca</b>	<b>Gran Veran</b> 2018 <i>Finca Biniagual, Mallorca</i>	<i>Manto Negro Syrah</i>	150cl	<b>222,00</b>



# DIES & DAS ZUM TRINKEN

<b>Soft</b>	Valsler <i>prickelnd + still</i>	50cl	5,00	75cl FI	7,50
	Focus - The Swiss Vitamin Water <i>Vitaminreich, Kalorienarm / Produziert in der Schweiz</i>			50cl PET	5,50
	Cola , Cola Zero			30cl FI	4,80
	Rivella rot + blau, Sinalco, Elmer Citro, Pepita			50cl PET	5,00
	Ice-Tea + Apfelschorle <i>Sternen Grill</i>			50cl PET	5,00
	"Suure Moscht" Naturtrüb ohne oder mit 4.0° Alkohol			49cl FI	5,70
	Tonic Water / Bitter Lemon <i>Thomas Henry</i>			20cl FI	4,80
	San Bitter			10cl FI	4,80
	<b>GOLFER</b> - <i>Pink Grapefruit mit Tonic Water</i>			30/50cl	6.00/8.00
<b>Kaffee/Tee</b>	Kaffee / Espresso / <i>auch Koffeinfrei</i>				4,50
	Doppio Espresso				6,90
	Cappuccino / Latte Macchiatto				5,50
	Coretto Grappa				7,00
	Schoggi, warm / kalt				4,50
	Sirocco Tee - 100% BIO <i>Moroccan Mint, Verbena, Piz Palü Herbal, Roiboos, Darjeeling, Green Tea</i>				5,00
	Tee Rum				7,50
<b>Falkenbier</b>	Lager / Panaché <i>vom Fass</i>	20cl	3,90	50cl	7,90
	Eidgenoss <i>Amber Bier</i>	20cl	3,90	50cl	7,90
	Hülse Free <i>alkoholfrei</i>			30cl	4,90
	Hülse <i>Wheat / Pale Ale / Ice</i>			33cl FI	5,50
	Das Weizen			33cl FI	6,00
			50cl FI	8,00	
<b>Apéro</b>	Campari 23° / Martini rot + weiss 15°			4cl	8,00
	Averna 30° / Appenzeller 29°			4cl	8,00
	Fernet Branca 39°			2cl	8,00
	Sherry / Porto 15-18°			4cl	7,00
	Pastis 45°			2cl	7,00
	Gespritzter Weisswein			20cl	9,50
	Aperol Spritz <i>Aperol 11° + Prosecco</i> / Hugo <i>Holunder + Prosecco</i>			20cl	11,50
Orangensaft / Tomatenjus			20cl	5,50	
<b>Spirituosen</b>	Gin / Vodka / Whisky / Rum 40-45°			4cl	12.00-15.00

✓	Dieses Symbol kennzeichnet die Gerichte die das jeweilige Allergen enthalten (können) Bei Unsicherheit fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter. Die Angaben gelten für das ganze Gericht, so wie es auf der Speisekarte aufgeführt ist. (Haftung ausgeschlossen!)	GETREIDE (Gluten)	KREBSTIERE	EIER	FISCHE	ERDNÜSSE	SOJA (BOHNEN)	MILCH + Produkte	SCHALENFRÜCHTE	SELLERIE	SENF + Produkte	SESAMSAMEN	SCHWEFELDIOXID & SULFITE	LUPINEN	MOLLUSKEN	
		Februar 2020														
VORSPEISEN	Tages-Suppe	Unsere Mitarbeiter wissen Bescheid betreffend Angebot und allfälliger Allergene.														
	Avocado an kreolischer Vinaigrette mit Oliven-Kracker	✓					✓			✓			✓			
	Avocado an kreolischer Vinaigrette mit Oliven-Kracker & Riesenkrevetten	✓	✓		✓		✓			✓			✓		✓	
	Grill-Gemüse mit Feta an Basilikum-Dressing	✓		✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓		✓	
	Beesteak Tatare mit Toast & Butter	✓		✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓			
SNACKS	Canapé mit Beefsteak Tatare	✓		✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓			
	Canapé mit Lachs	✓		✓	✓		✓				✓				✓	
	Sternen Grill Bratwurstingli mit Brot & Senf	✓						✓		✓	✓		✓			
	Flammkuchen mit Crème Fraîche, Zwiebeln & Speckwürfel	✓		✓				✓					✓			
	Pastrami Ciabatta-Sandwich	✓		✓		✓	✓	✓		✓			✓			
	Golfer-Plättli	✓		✓				✓	✓		✓					
	Diverse Sandwiches	Unsere Mitarbeiter wissen Bescheid betreffend Angebot und allfälliger Allergene.														
VEGI . PASTA	Spaghetti an Tomatensugo	✓								✓			✓			
	G' Hackets mit Hörnli und Öpfelmues	✓						✓		✓			✓			
	Spaghetti Cabonara	✓		✓					✓		✓		✓			
WURST . FLEISCH . FISCH	Sternen Grill Bratwurst mit Zwiebelsauce + Rösti	✓						✓		✓	✓		✓			
	Beefsteak Tatare mit Toast & Butter	✓		✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓			
	Roli's Beefburger mit Cole Slaw & Pommes	✓		✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓			
	Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeer-Meerrettichsauce	✓		✓			✓	✓		✓	✓		✓			
	Kalbspillard mit Zitronenbutter (Saisongemüse je nach Angebot)	✓						✓		✓	✓		✓			
	Schweins Cordon-Bleu mit Pommes	✓		✓				✓					✓			
	Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Reis	✓		✓				✓		✓	✓		✓			
	Rindsfilet Café de Paris mit Pommes		✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓		✓	
	Club-Sandwich	✓		✓			✓	✓		✓	✓					
	Riesenkrevetten an Mango-Currysauce		✓		✓		✓	✓		✓	✓		✓		✓	
	Power Bowl mit Riesenkrevetten und Pastrami	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	