






Angebot für Ihren Apéro Riche



KAPAZITÄTEN

RAUM

	 Cocktail	 Tafel lang	 Tafel rund
Festsaal	600 Personen	274 Personen	220 Personen
Galerie	150 Personen	72 Personen	-
Kleiner Saal	150 Personen	100 Personen	70 Personen
Oberes Seezimmer	40 Personen	24 Personen	-
Restaurant	80 Personen	70 Personen	-

RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Theater- und Musikgesellschaft Zug verrechnet. Im Festsaal gilt für die Gastronomie ein Mindestumsatz von CHF 160.00 / Erwachsener

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzen wir folgenden Mindestumsatz voraus:

April - September **CHF 9'000.00**
 Oktober - März **CHF 7'000.00**

Der Umsatz muss durch Menü und Getränke erreicht werden, ansonsten wird die Differenz als Miete aufgebucht.

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Anlässe im Theater Casino

Theater Casino Zug
 Leitung Raumvermietung
 anfrage@theatercasino.ch
 +41 41 729 05 50

Anlässe im Restaurant

Restaurant Theater Casino Zug
 Projektleiter Gastronomie
 bankett@theatercasino.ch
 +41 41 729 10 40

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611)
Mit dem Zug	Haltestelle «Zug Casino»
Parkhäuser	Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug
für mit dem Auto	Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug

PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenanzahl für das Essen muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden, d.h. es wird die ursprüngliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Übersteigt die effektive Gästeanzahl die gemeldete Anzahl, behalten wir uns das Recht vor zusätzliche Speisen anzubieten und diese nach Aufwand zu verrechnen.

PROBEESEN

Geniessen Sie bereits vor Ihrem geplanten Anlass einen festlichen Abend bei uns. Melden Sie sich 10 Tage vor dem gewünschten Tasting Termin mit der Menuauswahl bei uns und wir bereiten alles für Sie vor. Die Konsumationen vom Tasting werden Ihnen in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG

In unseren Räumen können Sie ohne Verlängerungsgebühr bis 23.00 Uhr feiern. Danach erheben wir pro angebrochene Stunde eine Pauschale von:

Im Restaurant	Pro angebrochene Stunde	400.00
In den Banketträumlichkeiten	Pro angebrochene Stunde	500.00

Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

UMBAUPAUSCHALE

Aufwand Mitarbeiter für die Ummöblierung vor und nach dem Anlass (bei exklusiv Reservationen im Restaurant)	Pauschal	300.00
--	----------	--------

ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:
CHF 45.00/ 75cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 75.00/ 70cl Flasche

SHOWEFFEKTE

Im Restaurant, auf der Terrasse sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen und Pyrotechniken verboten.

Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.	Pauschal	500.00
---	----------	--------

ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

Anlass bis 50 Personen	offeriert
Anlass 50 - 100 Personen	CHF 200.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 250.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 300.00

APÉRO PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALEN

Einheit Preis

LAMPENFIEBER

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Grosse Grissinistangen

Salzige Erdnüsse

Kartoffelchips

Person 19.00

HAUPTPROBE

Saisonaler Salat im Glas

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Schinkengipfeli

Karotten-Ingwersuppe

Käseküchlein

Person 35.00

GROSSER AUFTRITT

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Karotten-Ingwersuppe

Schinkengipfeli

Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten

Passionsfrucht-Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person 55.00

GRANDE FINALE

Grissini, Oliven und Parmesan

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, bunten Karotten und Kräuter-Zitronensauerrahm

Kichererbsen Curry mit Kräutertofu

Passionsfrucht Cheesecake

Früchte Streuselkuchen

Person 77.00

Zu den Apéropauschalen servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Gas), Weisswein, Rotwein und Orangensaft.

Die Weinauswahl erfolgt durch das Restaurant Theater Casino Zug.

Wir rechnen mit 2 dl Wein und mit 3dl Mineralwasser oder Orangensaft pro Gast.

Beinhaltet die Pauschale eine Süßspeise, servieren wir einen Kaffee/Espresso pro Person.

Zusätzliche Konsumationen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Zusätzlich zu allen Pauschalen buchbar:

Bier, Goldmandli & alkoholfrei 33cl

Person 2.00

Softgetränke, divers 33cl

Person 2.00



APÉRO

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)

	Einheit	Preis
Nüsse und Chips	Person	3.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.50
Parmesanwürfel	Person	3.50
Gemischte Oliven	Person	3.50
Oliven "Ascolane"	Person	3.00
Grissini	Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	Person	4.00
Karottentatar auf Tabiakachip	Stück	5.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Stück	4.50
Käseküchlein	Stück	4.50
Tomaten Bruschetta	Stück	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelfrischkäse und Schnittlauch	Stück	5.00
Gurken-Minzkaltschale	Stück	4.50
Gazpacho	Stück	4.50
Karotten-Ingwersuppe	Stück	4.50
Quiche Lorraine	Stück	4.50
Gemüse Quiche mit Broccoli und Kernen	Stück	4.50
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Stück	6.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Stück	6.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Stück	5.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Stück	5.00
Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche	Stück	6.00
Kalbfleischinvoltni mit Auberginenkaviar und Yuzu Mayonnaise	Stück	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Stück	5.50
Geschmorte Wassermelone im Kräuter-Panko Mantel und Miso Mayonnaise	Stück	5.00
Tatar vom Rind auf Brioche mit Belperknolle und grobkörnigem Senf	Stück	6.50



SCHAUMWEINE

Einheit Preis

FrankreichDevaux Grande Réserve | Champagne Devaux | Champagne
Pinot Noir | Chardonnay

75cl 82.00

Devaux Coeur des Bar Blanc de Blancs | Champagne Devaux | Champagne
Chardonnay

75cl 95.00

Deutz Brut Classic | Champagne Deutz | Champagne
Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

75cl 92.00

ItalienValdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry | Cantina Vedova | Venetien
Glera

75cl 65.00

Franciacorta Brut Satèn | La Fiorita | Lombardei
Chardonnay

75cl 75.00

SpanienBalma Brut Classic Penedès | Mas Bertran | Penedès
Xarel Lo | Macabeu

75cl 69.00

ROSÉWEINE

SchweizPopina Rosé | Weingut Irsslinger | Zürich
Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

75cl 65.00

FrankreichRosé Patricia Ortelli | Château La Calisse | Provence
Grenache | Syrah

75cl 72.00

WEISSWEINE	Einheit	Preis
Schweiz		
Weisser Zweigelt Weingut Irsslinger Zürich	75cl	65.00
Weisser Zweigelt	150cl	132.00
Riesling Silvaner Weingut Aagne Schaffhausen	75cl	62.00
Riesling Silvaner		
Chardonnay Roman Hermann Graubünden	75cl	79.00
Chardonnay		
Giullare Bianco di Merlot FA'WINO Tessin	75cl	62.00
Merlot		
Österreich		
Grüner Veltliner Engabrunn Weingut Steinschaden	75cl	62.00
Grüner Veltliner		
Frankreich		
Chablis William Fèvre Burgund	75cl	79.00
Chardonnay		
Sancerre La Poussie Baron de Ladoucette Loire	75cl	79.00
Sauvignon Blanc		
La Truffière Côtes du Rhône Blanc La Ferme du Mont Rhône	75cl	59.00
Clairette Grenache Blanc Marsanne Rousanne Viognier		
Italien		
Mostofiore Trebbiano Toscana Fattoria di Petrognano Toskana	75cl	69.00
Trebbiano		
Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola iLauri Abruzzen	75cl	59.00
Pinot Grigio		
Spanien		
Verdejo Copaboca Bodegas Copaboca Rueda	75cl	55.00
Verdejo		
Sauvignon Blanc Gorgorito Bodegas Copaboca Rueda	75cl	59.00
Sauvignon Blanc		

ROTWEINE	Einheit	Preis
Schweiz		
Pinot Noir Le Petit Roman Hermann Graubünden Pinot Noir	75cl	75.00
Cuvée d'Elysée Le Clos de Céligny Genf Garanoir Cabernet Sauvignon Divico	75cl	69.00
Roncaia Riserva Vinattieri Ticinesi Tessin Merlot	75cl	69.00
Riva del Tasso Cantina Pelossi Tessin Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	75cl	82.00
Frankreich		
Relais de La Dominique Château La Dominique St. Émilion Merlot	75cl	72.00
Château Durfort-Vivens Le Plateau Les Parcelles de Durfort-Vivens Margaux Cabernet Sauvignon Merlot	75cl 150cl	79.00 159.00
Château Haut-Bages Liberal 5ème Cru Classé Pauillac Cabernet Sauvignon Merlot	75cl 150cl	92.00 185.00
Italien		
Bajo Montepulciano d'Abruzzo I Lauri Abruzzen Montepulciano	75cl	59.00
Meme Chianti Superiore Fattoria di Petrognano Toskana Sangiovese	75cl	62.00
Meme Chianti Riserva Fattoria di Petrognano Toskana Sangiovese Canaiolo	75cl	69.00
Spanien		
Copaboca Tinto Crianza Bodegas Copaboca Ribera del Duero Tempranillo	75cl	59.00
Juan Galindo Reserva Bodegas Copaboca Ribera del Duero Tempranillo	75cl	72.00
Rioja Reserva Monasterio de Yuso Bodegas David Moreno Rioja Tempranillo Garnacha	75cl 150cl	69.00 139.00

BAR ANGEBOT

	Einheit	Preis
Gin-Tonic	Portion	17.00
Negroni	Portion	17.00
Vodka Orange/ Mate / Lemon	Portion	17.00
Cuba Libre	Portion	17.00
Moscow Mule	Portion	17.00
Dark & Stormy	Portion	17.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	17.00
Hugo	Portion	14.00
Aperol Spritz	Portion	14.00
Wild Berry mit Prosecco, Limettensaft und Beeren	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.50

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	14.00
No-Groni	Portion	14.00

DIGESTIF

Bulleit Bourbon	4cl	13.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	10.00
Etter Kirsch	2cl	10.00
Etter Vieille Poire	2cl	10.00
Etter Vieille Prune	2cl	10.00
Cognac Hennessy XO	2cl	19.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	6.00
Orangensaft	100cl	14.00
Kaffee / Espresso	Portion	5.50
Tee	Portion	6.00

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	18.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

APÉRO RICHE	Einheit	Preis
KALTE APÉROSPEISEN		
✓ Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln	Person	6.50
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat	Person	6.50
Gebeizter Swisslachs mit Fenchel-Orangensalat und Granatapfelgel	Person	7.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu Mayonnaise	Person	7.00
Tataki vom Rind auf Quinoa-Chili Salat mit Limetten Joghurt	Person	8.50
Tomaten Panna Cotta und Gurken-Basilikumrelish	Person	6.50
✓ Jungerbsen-Currypüree mit Karottenspitzen und Grapefruit	Person	6.50
WARME SPEISEN IN BOWLS		
✓ Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip	Person	14.00
Erbsenrisotto mit Burrata Espuma und Cherrytomaten	Person	16.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola Espuma und Parmesan	Person	15.00
✓ Kräuter Fregola Sarda mit geröstetem Blumenkohl und Olivencrumble	Person	16.00
Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Onzen Ei, Spinat und Kräuter Hollandaise	Person	16.00
Felchenfilet Mülleriant mit Kräuterrahmsauce und Süsskartoffelpüree	Person	17.50
Fischknusperli mit Limonen Mayonnaise und Salzkartoffeln	Person	17.00
Ravioli mit Kalbfleisch dazu geschmorte Randen und Marsala Jus	Person	16.00
Geschmorte Haxe vom Rind mit Kräuter-Zitronensauerrahm, Polenta und bunten Karotten	Person	16.50
Zufikerli Würstli mit Senfcrème und lauwarmen Kartoffelsalat	Person	16.00
SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TELLERCHEN		
Zitronen-Thymian Panna Cotta	Person	6.00
Himbeermousse mit Mandelkrokant	Person	6.00
Apfelstrudel im Glas	Person	6.50
Passionsfrucht-Cheesecake	Person	6.00
Felchlin Schokoladenmousse	Person	7.00
Tonkabohnen-Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisu	Person	6.00
Früchte Streuselkuchen	Person	5.50
✓ Karottenkuchen mit Pistaziencreme	Person	5.50
✓ Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecreme	Person	6.00
✓ Auswahl an Glacé im Glas	Person	5.00
✓ Fruchtsalat	Person	6.50
✓ = Kann Vegan produziert werden		
LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)		
Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.50
Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren	Person	18.50
Burger vom Rind im hausgemachten Burger Bun mit Speck-Raclettekäse und Trüffel Mayonnaise	Person	23.00
Pasta mit Cacio e Pepe oder all'amatriciana	Person	22.00
Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott	Person	15.00
Marsala Sabayone	Person	11.00
Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.		
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:	Person	9.00
Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:	Person	4.00
Für angelieferte Torten übernehmen wir keine Haftung.		
GLACEWAGEN		
Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küsnacht am Rigi	Kugel	5.50
CANDY-BAR		
Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	5.00
ZUM KAFFEE		
Hausgemachte Friandises	Person	7.00

RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung. Unsere Raumgestalterin Livia Schmid, sowie wie unsere Hausfloristin Martina Camenzind unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert. Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.

DESIGN

Livia Schmid
 Bösch 43
 6331 Hünenberg
 T +41 78 744 75 79
 l.schmid@gammacatering.com
 www.gammadesign.ch

TINAMARA
 Blumen&Dekorationen
 Martina Camenzind
 Schützenwies 2
 8926 Kappel am Albis
 T +41 76 453 75 79
 kontakt@tinamara.ch
 www.tinamara.ch

MOBILIAR

Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.

ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE

	Einheit	Preis
Weisse Tischwäsche	Stück	10.00
Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	8.00
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	8.00
Weisse Stoffservietten		inklusive
Spezielles Geschirr/ Besteck		nach Aufwand

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Person	2.50
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer & Leinwand	Pauschal	120.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	100.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive



MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

Einheit Preis

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze

inklusive



A touch of color

Weisses Hemd, schwarze Hose, eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze

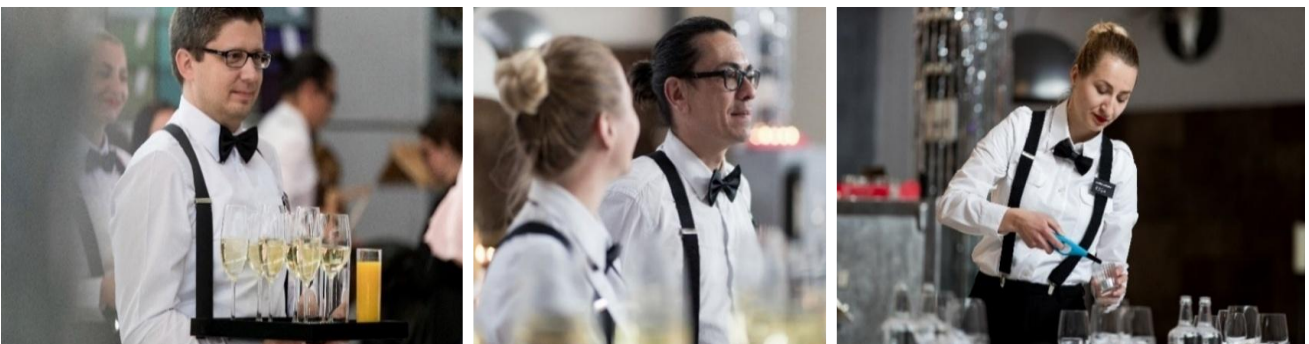
Mitarbeitender 10.00



Chic

Weisses Hemd, schwarze Hose, eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger

Mitarbeitender 10.00



VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN MOMENT

Das Theater Casino Zug setzt alles daran, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Von der Planung und Umsetzung bis hin zu kulinarischen Höhenflügen für Sie und Ihre Gäste. Damit Sie sich voll auf Ihre Gäste konzentrieren können, wird Ihnen mit einer Komplett-Betreuung inklusive Servicepersonal, den Rücken frei gehalten.

Durch die langjährige Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern, schafft das Theater Casino Zug einen einmaligen Auftritt. Grösse und Art spielen hierbei keine Rolle.

An Ihrem Fest sollen vom Ambiente bis zur grossartigen Küche wirklich alle Wünsche erfüllt werden.

Lassen Sie sich die Möglichkeiten von den Profis zeigen, die Ihr Fest mit Herz und Verstand organisieren.

KONTAKT

GAMMACATERING AG

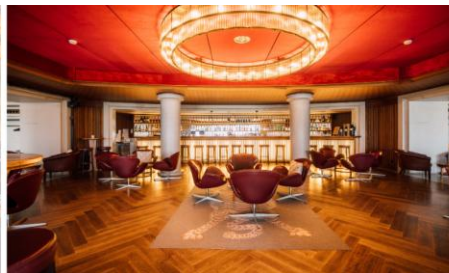
Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch



Melanie Rufer
Gastgeberin
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



Leandro Feusi
Gastgeber
leandro.feusi@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



UNSERE PARTNER

BLUMEN
TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

DEKO
Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch

DESIGN

Torte
Sprüngli
T +41 (0) 44 224 47 11
bestell-service@spruengli.ch
www.spruengli.ch/shop

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe

Wo Menschen zusammenkommen, entsteht Atmosphäre, Emotion und Erinnerung. Im Theatercasino Zug vereinen sich Kulinarik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanlässe und private Feiern.

Mit frischen, saisonalen Produkten kreiert unser Küchenteam überraschende Genussmomente. Aufmerksame Gastgeberinnen und Gastgeber sowie eingespielte Projektteams sorgen für klare Abläufe und eine reibungslose Umsetzung bis ins Detail.

Das Restaurant Theatercasino Zug ist Teil der GAMMACATERING AG und verbindet Restaurantqualität mit langjähriger Eventkompetenz auf höchstem Niveau.



Zunft Haus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

Limmatquai 54

8001 Zürich

T +41 44 251 37 40

info@zunfthauszursaffran.ch

GAMMACATERING®

GAMMACATERING

Bösch 43

6331 Hünenberg

T +41 41 781 10 01

zug@gammacatering.com

HAUTE

HAUTE

Talstrasse 65

8001 Zürich

T +41 43 344 72 72

welcome@haute.ch



SCHLÖSSLI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe

Schössli Utenberg

Utenberg 643

6006 Luzern

T +41 41 781 10 01

zug@gammacatering.com

NACHHALTIGKEIT



Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weitsicht

Das Restaurant Theater Casino Zug liegt an schönster Lage direkt am Zugersee und überzeugt mit einem traumhaften Ausblick. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch zu und legt grossen Wert auf eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln von kleinen Produzenten. Ehrliche, saisonale und lokale Küche, mit viel Liebe zubereitet, mit Produkten aus der Region.

Nachhaltigkeit wird hier generell grossgeschrieben: Das Restaurant Theater Casino Zug engagiert sich wie das ganze Haus im Nachhaltigkeitsprogramm «Swissustainable» und ist auf Level II – engaged eingestuft.

Das motiviert uns, Kunden und Gäste einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten.

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen / wenn nicht lieferbar, dann aus Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur