Catering-Angebot

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Grossbritannien, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach den Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben
Brot/Backwaren	Schweiz

Unsere Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet:

Vegetarisch

Vegan

Laktosefrei

Smart Eating, gesunde Produkte

Fisch aus nachhaltigem Fang oder Zucht

Alle Preise in CHF, MwSt. inklusive

Kafipause am Morge

COFFEEBREAK CLASSIC 14.50

Mindestbestellung 5 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli (Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli), Birchermüesli, geschnittene Früchte im Weckglas, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

COFFEEBREAK HEALTHY 17.50

Mindestbestellung 10 Personen

Auswahl an verschiedenen Gipfeli (Mais-, Urdinkel-, Vollkorngipfeli), Overnight Chocolate Bowl, Müesliriegel, geschnittene Früchte im Weckglas, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

BREAKFAST PLUS

Swiss Classic Birchermüesli	3.50/ Stk.
Overnight Chocolate Bowl	5.50/ Stk.
High Protein BIO Skyr mit Himbeer-, Mango, Erdbeer-, Aprikosenpüree	5.50/ Stk.

EXTRAS

Portion Butter	0.70/ Stk.
Portion Konfitüre	0.80/ Stk.
Portion Max Havelaar Honig	1.00/ Stk.

Kafipause à la Carte

GEBÄCK

Butter-, Laugen, Rusticogipfeli	1.60/ Stk.
Maisgipfeli	1.80/ Stk.
Kürbisbrötli	1.80/ Stk.
Weggli	1.80/ Stk.
Laugenzöpfli	2.00/ Stk.
Nuss-Landbrötli	1.80/ Stk.
UrDinkel-Brötli	2.50/ Stk.
Laugenbrezel mit Butter	2.50/ Stk.
Maisbrötli mit Rosinen	1.80/ Stk.

BOOST YOUR DAY, 2.5DL

Mindestbestellung 5 Personen

Orangensaft frischgepresst	5.50/ Pers.
Saisonaler Smoothie	5.50/ Pers.

FRUITS & BRAINFOOD

Fruchtsalat im Weckglas	2.50/ Stk.
Saisonale Frucht, geschnitten	3.50/ Stk.
Saisonaler Früchte-Korb	
5 Personen	10.00/ Stk.
GoNatural Mandeln Cashew	3.50/ Stk.
GoNatural Macadamia-Riegel	3.50/ Stk.
nakd Blueberry Riegel	2.50/ Stk.

ZUM KAFFEE

Assortierte Guetzli 2.60/ Stk.
(Spitzbueb, Vogelnestli, Linzertörtli)

SWEET STUFF

Croissant Bonne Maman mit Erdbeerkonfiture	2.50/ Stk.
Cailler-Branche-Gipfel	2.50/ Stk.
Fairtrade Schoggibrötli	2.50/ Stk.
Double Chocolate Muffin	3.00/ Stk.
Blueberry Crumble Muffin	3.00/ Stk.
Mandelstange	2.50/ Stk.
Nussstange	2.50/ Stk.
Creme-Brezel mit Mandelkrokant	3.50/ Stk.
Schoggi-Biscuitkuchen	2.50/ Stk.
Choco Flava Filled Donut	2.50/ Stk.
Donut Cookie & Cream	2.50/ Stk.

SWEET LITTLE STUFF

Mindestbestellung 5 Stück

Assortierte Mini-Gebäck	2.50/ Stk.

AFTERNOON COFFEEBREAK 16.50

Mindestbestellung 5 Personen

Auswahl an Mini Patisserie, geschnittene Früchte im Weckglas, Go Natural Riegel , Orangensaft, Mineralwasser (mit/ohne)

Z'Mittag à la Carte

MINI-SANDWICHES 4.50 / STK.

kann auch als Kafipause bestellt werden

Walliser Semmelli mit Schinken, Salat, Eier, Butter

Teebrötli mit Eiersalat, Salat, Mayonnaise

Schlumbi mit Fleischkäse, Eier, Gurke, Tartar-Sauce

Antipasti-Bircherbrötli mit Tomaten, Peperoni, Reismayonnaise, Rucola

Ciabatta mit Hummus, Tomaten, Gurken, Kresse

Bürli mit Salami

Bürli Sandwich mit Käse

Pastorello mit Salami, Käse, Essiggurke, Butter

Nussbrötli Party mit Brie, Birnen, Butter

SALATE

Dressing nach Wahl: French, Italian, Hausdressing

Saisonaler Blattsalat	7.50/ Stk.
Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen	7.50/ Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum	8.50/ Stk.
Caesar Salat mit Poulet, Speck Grana Padano, Croûtons und Ei	9.50/ Stk.

UFSCHNITTPLÄTTLI 14.50 /PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

170 g Aufschnitt pro Person

Schinken, geräuchte Trutenbrust, Salami
und Cornichons

CHÄÄSPLÄTTLI 15.50 /PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

150 g Käse pro Person

5 Sorten gemischt mit Birnen, Nüssen, Trauben und Datteln

TROCKENFLEISCHPLÄTTLI19.50 /PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

100 g Trockenfleisch pro Person
mit Gurken, Tomaten, Ei und Oliven

Zu allen Plättlis servieren wir Hausbrot und Butter

DESSERT IM WECKGLAS

Tagesdessert	2.50/ Stk.
Schoggimousse	3.50/ Stk.
Fischer Fruchtsalat	2.50/ Stk.
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	3.50/ Stk.
Assortierte Mini-Patisserie	2.50/ Stk.

Apéro-Päckli

SMALL APÉRO 7.50/PERS.

Nüssli, Chips, Salzstängeli

APÉRO MEDITERANO 9.50/PERS.

Marinierte Oliven, Grana Padano, Grissini

APÉRO GREEN 18.50 /PERS.

Pumpernickel mit Tomatenpesto und Microgreens, Gemüsekrokette mit Zitronen-Soyadip, Tortilla-Chips mit Linsenhummus, Vegane Gemüsemuffins, Vegi Capuns im Töpfli

SMART EATING APÉRO 23.00/PERS.

Pouletspiess mit pikantem Tomatenchutney, Zucchetti-Tortilla Würfel mit Basilikum und Kresse, Panisse aus Kichererbsen mit Olivenöl gebacken und Kräuterquark, Holzofenbrot mit Hüttenkäse und Rüebli, Crevetten-Sesam-Spiess mit Sojajoghurtdip

APÉRO REGIONAL (MIT BIO) 25.00/PERS.

Schinkengipfeli, Bruschetta vom Maggiabrot mit Oliventapenade und Brie, Forellentatar mit Gurken und Radisli, Chäschüechli, Laugenbrötli mit Rohschinken, Apéro-Spiessli mit Salsiz und Bergkäse

APÉRO MEZZE 23.50/PERS.

Couscous, Oliven, gefüllte Kirschpaprika, Feta, Moutabbal (Auberginencrème mit Joghurt), Kebbe (Bulgur-Hackbällchen), Tzatziki, Falafel mit Hummus, Pitabrot mit Sesam

APÉRO TOKYO 27.50/PERS.

Miso Suppe mit Seidentofu und Wakame, Tuna Tataki mit Sojasauce, Sake, Mirin und Rettich, konfierter Lachs mit Yuzu und Mesclun, Gemüse- oder Crevetten-Gyozas mit Ponzu-Sauce, Edamame mit Meersalz, Chicken Yakitori mit Teriyaki-Sauce

Apéro à la Carte

FINGERFOOD KALT

Pumpernickel mit Tomatenpesto und Microgreens	3.00/ Stk.
Tortilla-Chips mit Linsenhummus	3.50/ Stk.
Holzofenbrot mit Hüttenkäse und Rüebli	4.50/ Stk.
Bruschetta vom Maggiabrot mit Oliventapenade und Brie	3.50/ Stk.
Forellentatar mit Gurken und Radisli	4.50/ Stk.
Apéro-Spiessli mit Salsiz und Bergkäse	5.50/ Stk.
Couscous	3.00/ Stk.
Oliven, gefüllte Kirschpaprika, Feta	4.50/ Stk.
Moutabbal Auberginencrème mit Joghurt	3.00/ Stk.
Tzatziki	2.50/ Stk.
Pitabrot mit Sesam	2.50/ Stk.
Tuna Tataki mit Soja, Sake, Mirin, Rettich	6.50/ Stk.
Konfierter Lachs mit Yuzu und Mesclun	6.50/ Stk.
Edamame mit Meersalz	2.50/ Stk.
Pecorinomousse mit geröstetem Ciabatta	4.50/ Stk.
Pulposalat mit Oliven, Zucchetti und Peperoni	5.50/ Stk.

FINGERFOOD WARM

Gemüsekrokette mit Zitronen-Soyadip	4.00/ Stk.
Gemüsemuffins	3.50/ Stk.
Vegi Capuns im Töpfli	4.50/ Stk.
Pouletspiess mit pikantem Tomatenchutney	5.50/ Stk.
Zucchetti-Tortillawürfel mit Basilikum und Kresse	4.00/ Stk.
Panisse aus Kichererbsen mit Olivenöl gebacken undKräuterquark	3.50/ Stk.
Crevetten-Sesam-Spiess mit Sojajoghurtdip	5.50/ Stk.
Schinkengipfeli	3.00/ Stk.
Chäschüechli	3.00/ Stk.
Kebbe (Bulgurbällchen)	4.50/ Stk.
Falafel mit Hummus	3.50/ Stk.
Miso Suppe mit Seidentofu und Wakame	2.50/ Stk.
Gyozas mit Crevetten oder mit Gemüse, Ponzu Sauce	4.00/ Stk.
Chicken Yakitori mit Teriyaki-Sauce	5.50/ Stk.
Brasatowürfel mit Kartoffelstampf und Radicchio	5.50/ Stk.
Carne Cruda mit Zitronen-Aioli	6.50/ Stk.
Panierte, gefüllte Oliven	3.00/ Stk.

Apéro-
à la Carte

ÄLPLERPLÄTTLI 21.50/PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

Bündner Rohschinken, Salsiz, Mostbröckli, Bündner Bergkäse, Tete de moine, Cornichons, Maiskölbchen, Cherrytomaten, Trauben, Nüsse, dazu servieren wir knuspriges Hausbrot und Butter

ANTIPASTIPLÄTTLI 22.50/PERS.

Mindestbestellung 5 Personen

Parmaschinken, Coppa, pikanter Salami, Parmesanmöckli, Taleggio, marinierte Oliven, Antipastigemüse, dazu servieren wir Focaccia und Butter

GEFÜLLTE RIESENBAGUETTE

Laugenzopf mit Schinken und Käse	48.00/ Stk.
Laugenzopf mit Rauchlachs & Thon	55.00/ Stk.
Rusticobrot mit Humus & Antipasti	48.00/ Stk.

Wir beraten Sie gerne und erstellen auch individuellen Brote.

Softgetränke

KALTE GETRÄNKE, 5 DL PET

Valser Still	2.70/ Stk.
Valser mit Kohlensäure	2.70/ Stk.
Coca-Cola	2.70/ Stk.
Coca-Cola Zero	2.70/ Stk.
Rivella rot	2.70/ Stk.
Rivella gelb	2.70/ Stk.
Möhl Shorley	2.70/ Stk.
Sinalco	2.70/ Stk.

KALTE GETRÄNKE, 1 LITER GLAS

Valser mit Kohlensäure	4.50/ Stk.
Valser ohne Kohlensäure	4.50/ Stk.

JUICES

Orangensaft 1lt	7.00/ Stk.
Michel Fairtrade Orangensaft	3.20/ Stk.
Michel Bodyguard Fairtrade	3.20/ Stk.

Alkoholische Getränke

PROSECCO À 75 DL

Prosecco Brut DOC, 35.00/ Stk.
Treviso Il Colle, Valdobbiadene, Italien

Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant. Ideal als Apéritif

CHAMPAGNER À 75 DL

Laurent-Perrier brut 65.00/ Stk.
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Delikater und frischer Duft mit Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst.

WEISSWEIN À 75 DL

Neuchatel blanc AOC 25.00/ Stk.
Caves du Chateau d'Auvernier, Schweiz

Passt gut als Apéretif, zu Gegrilltem oder im Sud gekochten Fisch, ebenso zu Meeresfrüchten.

Sauvignon Vin de Pays d'Oc, 32.00/ Stk.
Luc Pirlet, Frankreich

Sehr schöne florale Fruchtigkeit, Akazien, Jasmin, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte. Passt gut zu Salate, Sushi und gebratenem Fisch

Roero Arneis DOCG 39.00/ Stk.
Cantina del Nebbiolo, Arneis,
Piemont, Italien

Blumig und fruchtig, dezenter Bittermandelgeschmack. Passt als Apéritif und zu leichten Vorspeisen aus Kalb-fleisch und Geflügel, ebenso passend zu Meeresfrüchten.

BIO LIV Vinho Verde DOC, 34.00/ Stk
Portugal.

Verspielt, leicht und frisch. Aromen von frischem Obst, sehr anregend. Passt gut als Aperitif, zu Fisch und Meerfrüchten

ROTWEIN À 75 DL

La Banniere Walliser Pinot Noir, 31.00/ Stk.
Schweiz

Passt gut zu rotem Fleisch, und Käse

Primitivo del Tarantino IGT 35.00/ Stk.
Sette Torri, Italien

Intensive, üppige Frucht nach Brombeeren, Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll. Passt zur italienischen Küche, Steaks, Saucengerichten, Wild und Käse.

Ripasso Valpolicella Classico 40.00/ Stk.
Superiore DOC, Monte del Frà, Italien

Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe. Passt gut zu rotem Fleisch und Hartkäse

Paco Garcia Rioja DOCa, 36.00/ Stk.
Seis, Tempranillo, Rioja, Spanien

Eine aromatische Explosion von Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Voll und elegant am Gaumen, langer Abgang. Passend zu hellem Fleisch und Fisch, schöner Begleiter von Salaten und leichtem Käse.

BIER À 33 DL

Uelibier 4.50/ Stk.

Feldschlösschen Hopfenperle 4.50/ Stk.

Feldschlösschen ohne Alkohol 4.50/ Stk.

AGBs

VERTRAGSABSCHLUSS

Der Besteller erhält vom Caterer eine detaillierte Offerte, die weder für den Besteller noch für den Caterer verbindlich ist. Bei Bestellung via online Catering Shop nimmt der Caterer nach Eingang der Offert-Anfrage Kontakt auf um die Details zu klären und erstellt eine detaillierte, unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt der Caterer den Auftrag in schriftlicher Form. Eine Vereinbarung kommt dann zustande, sobald der Besteller diesen Auftrag bestätigt. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

MINDESTBESTELLUNG: CHF 30.00

BESTELL-FRISTEN

Kaffeepausen, Working Lunches, Apéros
Bis 10 Uhr, 48h vor dem Anlass

Abendanlässe & Spezial Events

1 – 50 Personen
10 Uhr, 2 Arbeitstage vor dem Anlass
51 – 100 Personen
10 Uhr, 5 Arbeitstage vor dem Anlass
mehr als 100 Personen
10 Uhr, 10 Arbeitstage vor dem Anlass

Die Bestätigung des Anlasses und die endgültige Anzahl der Teilnehmer müssen vom Besteller per E-Mail erfolgen, spätestens bis zur in der Offerte angegebenen Frist. Nach Ablauf dieser Frist wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen voll verrechnet. Eine Erhöhung/ Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% muss mindestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung dem Auftragnehmer schriftlich gemeldet werden und bedarf dessen Zustimmung.

EXPRESS-ZUSCHLAG

Wenn Bestellungen kurzfristig (Bestellung und Lieferung am selben Tag) aufgegeben werden, muss mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden. Zusätzlich verrechnen wir CHF 25.00 Express-Zuschlag.

PREISE

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

LIEFERGEBÜHREN

Liefergebühren betragen CHF 20.00 inhouse. Liefergebühren für externe Anlässe werden individuell berechnet.

ABHOLUNG

Je nach gewähltem Angebot stellen wir Ihnen die bestellten Speisen und Getränke auch gerne zum Abholen bereit. Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Verbrauchsmaterial. Nicht geöffnete und unbeschädigte Getränke nehmen wir gerne zurück. Wir stellen Ihnen den effektiven Getränkeverbrauch in Rechnung. Bitte vereinbaren Sie im Restaurant einen Termin für die Abholung. Beschädigtes oder fehlendes Geschirr wird dem Auftraggeber belastet.

ANNULATIONSKOSTEN

0 - 12 h vor dem Anlass:	100 %*
12 - 24 h vor dem Anlass:	50 %*
24 h vor dem Anlass:	keine Kosten

**des Bestellwertes*

MITARBEITERKOSTEN PRO STUNDE

Mo-Fr von 6.00 Uhr bis 15.45 Uhr	CHF 50.00
Ab 15.45 Uhr	CHF 67.50
Sa & So Mo-Fr: 22.00 bis 05.00 Uhr	**auf Anfrage*

Kadermitarbeitende	CHF 70.00
Chauffeur inkl. Fahrzeug	CHF 150.00

Es werden die effektiven Kosten verrechnet.

ALLERGIE-INFORMATION

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.

MOBILIAR & RÄUMLICHKEITEN

Das Mobiliar, z.B. Tische und Stühle, muss vom Besteller über das Gebäudemanagement organisiert werden. Räume können via Welcome Desk gebucht werden.

WERBUNG

Erfolgt vom Veranstalter eine Veröffentlichung oder Werbung ohne schriftliche Zustimmung vom Caterer und werden dadurch wesentliche Interessen des Caterers beeinträchtigt, so hat dieser das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeiter ausgeschenkt, gekühlt und/oder bereitgestellt werden, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 18.50 pro Flasche.

RECHNUNGSSTELLUNG UND BEZAHLUNG

Alle Preise sind inkl. MwSt und in Schweizer Franken.

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Auftraggeber vom Caterer eine Rechnung mit detaillierter Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal), die Mehrwertsteuer und allfällige Verluste bei Retourmaterial ausgewiesen werden.
Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

VORAUSZAHLUNG

Übersteigt die bestellte Catering-Dienstleistung den Gegenwert von CHF 10'000, so ist der Caterer berechtigt, eine Anzahlung von maximal 50 % des Bestellwertes gemäss Auftragsbestätigung als Vorauszahlung zu verlangen. Die Vorauszahlung muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass auf das Konto des Caterers eingezahlt werden.

GESCHIRR MIETE – ERSATZKOSTEN

Wir verrechnen keine Geschirrmiete, wenn Sie bei uns einen Anlass buchen. Wenn Sie Geschirr, Besteck etc. bei uns mieten, sind die Kosten für Abwasch und Reinigung im Mietpreis enthalten. Bei Zulieferung gelten unsere Lieferkosten. Fehlendes oder beschädigtes Material wird wie folgt verrechnet:

<u>Geschirr</u>			
Teller, 28 cm	12.00	/	Stk.
Teller, 18 cm	9.00	/	Stk.
Salat-Teller klein	7.00	/	Stk.
Apero Food Gläser / Schalen	7.00	/	Stk
Suppenschale	7.00	/	Stk.
Kaffeetasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
Espressotasse mit Unterteller	12.00	/	Stk.
<u>Besteck</u>			
Messer	7.00	/	Stk.
Gabel	7.00	/	Stk.
Suppenlöffel	7.00	/	Stk.
Kaffeelöffel	3.00	/	Stk.
Schöpfkelle	20.00	/	Stk.
Zange	20.00	/	Stk.
<u>Gläser</u>			
Champagnerglas	7.00	/	Stk.
Rot-, Weissweinglas	7.00	/	Stk.
Wasserglas, 2.5 dl	5.00	/	Stk.
<u>Zubehör</u>			
Korkenzieher	25.00	/	Stk.
Grosses Messer	30.00	/	Stk.
Schale	30.00	/	Stk.
Platte	30.00	/	Stk.
Korb	25.00	/	Stk.
Thermoskanne	25.00	/	Stk.
<u>Tischtücher und Servietten</u>			
Tischtuch Stoff, weiss 1.3 x 1.3m	15.00	/	Stk.
Tischtuch Stoff, weiss 1.6 x 1.6m	25.00		
Stoff-Serviette, weiss	7.00	/	Stk.

HAFTUNG DES VERANSTALTERS/ AUFTRAGGEBERS FÜR SCHÄDEN

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, seine Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich
oder ihm selbst verursacht werden. Der Caterer kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) verlangen.

VERLUST UND BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Der Caterer übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Caterer berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Caterer abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf der Caterer die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen.

ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Anwendbar ist schweizerisches Recht.
Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

Eldora AG
Restaurant Hundertpunkt
Emil Frey-Strasse 100
4142 Münchenstein
9688-grt@eldora.ch