



BIER & BREZEL



FRISCH VOM WÄDI-BRAU-HUUS



Im Frühling aktuell: Bärlauch-Flammkuchen (S. 7) und Bärlauch-Risotto (S. 9)

Der Frühling kommt

Langsam verschwinden die kalten, nassen und grauen Tage. Die Vögel zwitschern ihre Lieder, die ersten Schneeglöckchen bahnen sich ihren Weg aus dem letzten Schnee. Es wird wieder heller und wärmer, die Tage werden länger, und wir freuen uns auf die ersten Spaziergänge an der wärmenden Sonne.

Kommen Sie in dieser herrlichen Zeit bei uns vorbei und geniessen Sie Ihre ersten tollen Bärlauch-Gerichte bei uns! Probieren Sie unsere neuen Gerichte wie zum Beispiel den Bärlauch-Flammkuchen oder das Bärlauchrisotto und lassen Sie sich kulinarisch vom Wädi-Brau-Huus-Team verwöhnen.

Aber nicht nur die neuen Gerichte sollen Sie verführen. **Unser neues Buffet steht für Sie für ein frisch gezapftes Bier inklusive einem Apéro am 12. März 2018 ab 17.00 Uhr bereit. Kommen Sie vorbei, es freut uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich das nicht entgehen!**



GOLD & SILBER

Unsere Biere wurden wieder einmal ausgezeichnet. Mehr dazu auf

Seite 2

UNSER KLASSIKER ...

Das Bieramisu zum «Nachbacken». Unser Küchenchef verrät euch wie's funktioniert.

Seite 4

RAMSEIER

Einmal mehr unterstreicht die Wädi-Brau-Huus AG mit dem neuen Partner die Wichtigkeit der Zusammenarbeit mit Schweizer Unternehmen.

Mehr auf Seite 8

UNSERE SPEISEKARTE

Neue Kreationen, Klassiker wie Tatar und Schnitzel Wiener Art sowie Desserts, Coupes und alle Getränke finden Sie wie gewohnt ab

Seite 3



raschle

BLUMEN · PFLANZEN · GARTEN

www.raschle.info

WÄDENSWIL
Florhofstrasse 13, di alt Fabrik

LANGNAU A. A.
Neue Dorfstrasse 35

LIEBE WÄDI-BRAU-HUUS FREUNDE

Ein herzliches Willkommen zur ersten Bier & Brezel Ausgabe im Jahr 2018, unserer bewährten Wädi-Brau-Huus Zitiig! Es freut mich sehr, dass Sie diese Ausgabe in Händen halten. Wie es sich schon längst herumgesprochen hat, ist das nicht einfach eine Zeitung. Immer wieder stelle ich fest, dass zahlreiche Gäste vor dem Essen und zwischen den Gängen unsere Zitiig zur Hand nehmen und darin lesen. Ich bin überzeugt, dass auch Sie auf den folgenden Seiten, das für Sie passende Angebot finden werden.

Auf jeden Fall wünsche ich Ihnen schon jetzt genussvolle Momente bei uns im eben renovierten Brau-Huus Restaurant mit dem von Grund auf neugestalteten und aufgebauten Bereich «Buffet und Bar» im Brau-Huus.

Wenn sich die Welt um uns herum verändert, wirkt sich das sehr rasch und direkt auf das Verhalten unserer Gäste aus. Das Gastgewerbe ist eine Branche von Menschen für Menschen. Gesellschaftliche Entwicklungen sind innert kürzester Zeit spürbar, ebenso wie die Lebensgewohnheiten der 24-Stunden Gesellschaft, die hohe Mobilität, die Globalisierung oder die fortschreitende Digitalisierung.

Das wiederum bietet Chancen für uns, jeden einzelnen Wädi-Brau-Huus Mitarbeitenden, der über ein solides Fachwissen und Erfahrung verfügt. Denn wo ein Trend ist gibt es immer einen Gegen-trend. Der Trend nämlich zu mehr Handwerk und Herkunft. Erleben Sie diesen Trend bei den angebotenen Spezialitäten aus unserer Küche. Oder während eines Brau-Seminars, bei dem Sie vieles über das Geheimnis des Brauens hautnah miterleben können. Spüren Sie auch den Berufsstolz und ein gesundes Mass an Selbstbewusstsein unserer Mitarbeitenden. Wir haben allen Grund dazu.

Gross war die Überraschung am 29. November letzten Jahres in Bern beim ersten Swiss Beer Awards: unsere Wädenswiler Bier Brauerei erhielt von fünf zur unabhängigen Bewertung eingereichten Biere drei Prämierungen: Gold für das Wädenswiler Dunkel und je eine Silbermedaille für das Pale Ale und unser Ur-Weizen. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 3.

Sehr viel Freude erlebte unser Team am Samstag, 27. Januar 2018. Nachdem im letzten Dezember nach 30 Jahren die Brau-Huus-Jazz-Kultur zu Ende ging, ist es Marco Isenegger und dem Brau-Huus-Team gelungen, mit dem neu gegründeten «Jazz im Wädi-Brau» im voll ausgebuchten Brau-Huus erfolgreich durchzustarten. Sichern Sie sich Ihren Platz an einem dieser Jazz Events im Voraus, Sie werden begeistert sein – unter jazz-im-waedibraeu.ch finden Sie alle weiteren Konzertdaten.

Ich bedanke mich bei unseren Gästen für ihre Treue und bei den «Bier & Brezel» Inserenten für ihre Unterstützung. An unser Team richte ich einen grossen Dank für ihr Engagement und Loyalität zum Wädi-Brau-Huus.

Wir wünschen uns, Sie auch in Zukunft immer wieder neu verwöhnen zu dürfen und werden alles daran setzen, Ihnen mit starken Leistungen zu danken.



Ihr

Christian Weber
Geschäftsführer,
Mitglied des
Verwaltungsrates



Braumeister Sebastian Fleck und Geschäftsführer Christian Weber vom Wädi-Brau-Huus präsentieren die Auszeichnungen für die Wädenswiler Biere.

SWISS BEER AWARD

1x Gold und 2x Silber für Wädenswiler Biere



Am 29. November 2017 fand zum ersten Mal die Prämierungsveranstaltung des Swiss Beer Awards im Bierhübeli in Bern statt. Der Swiss Beer Award ist die erste nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz und Liechtenstein gebraut werden.

Mit über 830 offiziellen Brau-stätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Biernation bezeichnet werden. Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Brau-landschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Die Wädi-Brau-Huus AG ist stolz, dass beim 1. Swiss Beer Award von fünf eingereichten Bieren drei ausgezeichnet wurden.

Folgende Auszeichnungen durfte das Wädi-Brau-Huus entgegennehmen:

GOLD-LABEL Wädenswiler Dunkel

Kategorie
Bio-Bier «Dunkel»



SILBER-LABEL Wädenswiler Pale Ale

Kategorie
Bio-Bier «Pale Ale»



SILBER-LABEL Wädenswiler Ur-Weizen

Kategorie
Bio-Bier «Weizen»



IMPRESSUM Bier&Brezel ist das Bierpapier vom Wädi-Brau-Huus

Herausgeber:
Wädi-Brau-Huus AG
Florhofstrasse 13
8820 Wädenswil

Kontakt Admin. und Seminare:
☎ 044 782 66 55
✉ bier@waedenswiler.ch

Kontakt Brauerei:
☎ 044 783 93 92
✉ brauerei@waedenswiler.ch

3. Jahrgang, Nr. 1, März 2018
Auflage: 18000
Layout&Design: fortissimo.ch

Kontakt Restaurant
☎ 044 783 93 92
✉ brauhuus@waedenswiler.ch

🌐 www.waedenswiler.ch
Besuchen Sie uns auf

Öffnungszeiten Restaurant: Mo-Sa 8:30-0:00 Uhr | So Ruhetag | Feiertage 11:00-23:00 Uhr



SCNITZELBROT



WEISSWURST-BRETT



KNOBLAUCHBAGUETTE

KLEINIGKEITEN ZUM BIER

| | | | | | |
|--|--------------|--|--------------|---|--|
| Bierbrezel täglich mehrmals frisch aus dem Ofen | 3.00 | Brauhaus Country Cuts frittierte Kartoffelschnitze, dazu drei verschiedene hausgemachte Dips | 12.50 | Knoblauchbaguette Malzbaguette mit Knoblauchbutter und Kräutern, serviert im Chörbli | 9.00 |
| Chicken Wings 9 Stück inklusive 1 Portion Barbecue-Sauce | 21.50 | Malzbrot Sandwich unsere Sandwich Variante aus Bier-Malz-Treber-Brot, wahlweise mit Schinken, Salami (IT), Mostbröckli oder Käse | 8.90 | Schnabulier-Plättli Salsiz, Bauernspeck, Bündner Rohschinken, Brie und hausgemachte Senf Gurken, serviert mit Brot und Butter | 100g 14.50 140g 18.50 |
| Brauers Schnitzelbrot paniertes Schweineschnitzel auf Knoblauch-Malzbaguette, mit hausgemachter Barbecue Sauce, Gurken, Tomaten, Rucola, Röstzwiebeln und Knoblauchcrème | 16.50 | Hausbrot Sandwich unsere Sandwich Variante aus feinem Brändli-Brot, wahlweise mit Schinken, Salami (IT), Mostbröckli oder Käse | 7.90 | Portion Pommes Frites | 7.50 |
| Weisswurst-Brett ein Paar Weisswurstli, serviert mit einer Bierbrezel und original bayerischem süssem Senf | 13.80 | | | | |

Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

| | | | |
|---|-------------|---|--|
| VORSPEISEN | | | SALATE |
| Bunter Blattsalat* verschiedene knackige Blattsalate | 8.90 | Kleines Rinds-Tatar (75g)* mild oder scharf gewürzt, dazu knuspriger Toast und Butter | 23.50 |
| Gemischter Salat* frische Rohkost- und knackige Blattsalate | 9.80 | SUPPEN | Ceasar Salad «Classic»  16.50 Lattichsalat mit Sardellen, Kapern, Parmesanspäne & Knoblauch-Croûtons |
| Diese Salate servieren wir wahlweise mit Bier Balsamico-Dressing, French- oder Italian Dressing (alle hausgemacht) | | Rindskraftbrühe mit Weizenbierflädli oder Ei | 9.50 |
| | | Knoblauchrahmsuppe  mit Croûtons | 11.50 |
| | | | Bierfuhrmann Wurstsalat* 21.50 verschiedene knackige Salate, garniert mit verschiedenen knackigen Salaten & roten Zwiebeln, Sauce nach Wahl |
| | | | ohne Garnitur zusätzlich mit Käse 16.50 +2.00 |
| | | | Knusprige Pouletstreifen 22.50 frittierte Pouletstreifen im Knuspermantel mit gemischtem Salat, dazu Knoblauchdip Sauce nach Wahl |

** Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr. Gerichte ohne * servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr, sowie von 18:00 Uhr - 22:00 Uhr. Am Samstag bieten wir alle unsere Gerichte durchgehend von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr an!*



EIN GRUND MEHR, EIN GUTES BIER ZU GENIESSEN.

Der Tag des Schweizer Bieres wird auch bei uns im Wädi-Brau-Huus gebührend gefeiert. Geniessen Sie an diesem Tag unsere Biere 1 Stunde lang gratis! In der Zeit von 18.00 Uhr bis 19.00 Uhr offerieren wir Ihnen gerne unsere Biere im Offenaus-schank à discrétion!



BIERAMISU TIRAMISU MAL ANDERS ...

Die italienische Nachspeisen-Diva verträgt sich wunderbar mit unserem Wädenswiler Ur-Weizen.

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 frische Eier
- 80g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250ml Wädenswiler Ur-Weizen
- 3 Blatt weisse Gelatine
- 500g Mascarpone
- Salz
- 200g Vollrahm
- 12 Löffelbiskuits
- 150g Erdbeeren
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 60g des Puderzuckers, dem Vanillezucker und der Hälfte des Weizenbieres über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Gelatine einweichen und ausdrücken. Die Eigelbmischung vom Wasserbad nehmen und die Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unterrühren. Die Masse kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Die Eiweisse mit 1 Prise Salz und dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Den Vollrahm ebenfalls steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Mascarpone-masse heben. Die Löffelbiskuits mit dem restlichen Weizenbier tränken und in eine rechteckige Schüssel oder Auflaufform legen. Die Mascarponecrème darauf geben. Alles mindestens 4 Stunden kaltstellen. Die Erdbeeren putzen, waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft und Puderzucker mischen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Erdbeerpüree auf das Weizenbier-Tiramisu giessen. Somit ist das Bieramisu servierbereit.

Unser Klassiker für Sie zum Nachmachen.
En Guete! Ihr Felix Gross



VERKAUFSSTELLEN

Adliswil Stör-Koch-Service GmbH Au ZH Coop Au · Landgasthof Halbinsel Au · Meilibach Restaurant · Avec AU · Baar Weber-Bösch Getränke AG Bachs Restaurant Neuof Bachs Baden Chrättli Bioladen Basel Tibits, Basel Bern Tibits Bülach Craft-Beer-Keller Brugg Meier Getränke AG Dietikon Coop Silbern · Weinecke Zimmermann · SPAR Dübendorf Prodega Fahrweid Stadrinks AG · Feldmeilen Coop Feldmeilen Hag Fabrik Filzbach Hotel Römerturm Hinwil Coop Hinwil Wässerli Horgen Coop Horgen Leue-Huus · Coop Horgen Waldegg · Voi Migrospartner · See-Spital · SPAR express · Bergwerkverein Käpfnach Kilchberg Coop Lachen Coop Luzern Stadrinks AG Männedorf Getränkehandel Loosli Meilen Bio-Laden Stiftung Stöckenweid Mönchaltorf Schatt Getränke AG Pfäffikon SZ Coop Seedammcenter · Bettio Söhne AG · Weibel Getränke · Teufers Kulinaria Rapperswil Edelweiss-Catering · STARLITE Eventhall & Exhibition Richterswil Coop Richterswil Obermatt · Peter Langendorf AG · SPAR express · Cine au Lac · Avec Rickenbach Walter Käppeli Gastro-Service Rotenbach Schürch Getränke Rüslikon SPAR Schönenberg Golf & Country Club Siebnen Coop Solothurn Barfuess-Bar Thalwil Coop · Verein Kultwerk · Hotel Sedartis Uster Oepfelbaum Bioladen AG · Zweifel GD AG Wädenswil Restaurant/Hotel Engel · Bio Fachgeschäft «s'Drüegg» · Coop Di alt Fabrik · Coop Wädenswil · Freizeitanlage Untermosen · Kafi-Pause, di alt Fabrik · Langendorf Getränke AG · Restaurant Eichmühle · Sivex GmbH · Theater Ticino · Volg Oberdorf · Avec · Giardino Sommercafé Wetzikon Kulturfabrik Winterthur Heineken Switzerland AG · Erzbierschof's Bar · Tibits · Bistro Villa Streuli Zürich Brasserie Federal, ZH-HB · Coop: Sihlcity, St. Annahof, Zürich Leimbach, Zürich Wollishofen, Zürich Letzipark, Zürich Wiedikon, Zürich Stauffacher · Der Bioladen · Drinks of the World, ZH-HB · Erzbierschof's Bar · Farny.ch · GGF Getränke · Herr Rizzi Getränke · Hiltl Restaurant · Kaffee Felix - Teuscher · Inter comestibles 87 AG · Leimbihof · NZZ Bistro · Spar Express · Schlauch Restaurant · Sorell Hotel Seidenhof · Tibits, Seefeld · Hammam Basar AG · Chornlade · PoliBar

RICKLIS
KAFFEERÖSTEREI



grüniger & partner gmbh
Ihr Partner für sämtliche Malerarbeiten

Postfach, 8804 Au
Werkstatt: Rütowisstrasse 3 | 8820 Wädenswil
Telefon 044 683 24 00 | Mobile 079 693 39 66
info@1-mal-1.ch | www.1-mal-1.ch



PULLED PORK SANDWICH



SCHNITZEL WIENER ART

WÄDI-BRAU-HUUS BURGER

Kreieren Sie Ihren Burger ganz nach Ihrem Geschmack

Der Brauhuus-Klassiker

160g saftiges, Schweizer Rindfleisch, mit Tomaten, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Ketchup, Mayonnaise, im frischen Sesam-Bun, dazu Pommes Frites

wahlweise auch mit Poulet-Fleisch im Knuspermantel

oder als Vegi-Variante mit einem Bio-Gemüse Burger

oder als oder als «Double-Burger»

Alle Burger werden mit Pommes Frites als Beilage serviert.

Änderung der Beilage + CHF 1.-



Das Fleisch in allen unseren Gerichten stammt aus der Schweiz.

25.50 Swiss Angus Burger
180g saftiges Schweizer Rindfleisch, mit Tomaten, roten Zwiebeln, Ketchup, Mayonnaise im frischen Pfeffer-Bun, dazu Pommes Frites

24.50 EXTRAS NACH WAHL

22.50 Portion Cheddar-Käse
2 Tranchen Speck
1 Spiegelei
hausgemachte Bacon Mayonnaise
hausgemachte Barbecue Sauce
hausgemachte Cocktail-Sauce
Sour-Cream-Sauce

27.80 Pulled Pork Sandwich **26.50**
Schweinefleisch aus dem Smoker (1 bis 2 Mal in der Woche, 10h geräuchert), mariniert mit hausgemachter BBQ Sauce, mit Cole Slaw, Speck, Apfelschnitze und Eisbergsalat, dazu Pommes Frites

EXTRA BEILAGEN NACH WAHL

1.00 Brauhuus Country Cuts
2.00 Weizenbier-Spätzli
1.50 gemischter Salat
1.00 Portion Cole Slaw
1.00 frisches Marktgemüse
1.00 Bunter Blattsalat

Burger servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr – 23.00 Uhr

FLEISCHIGES

Brisket



Rinderbrust aus dem hauseigenen Smoker, anschliessend sous-vide gegart (48 Std.), serviert mit Peperoni, grünen Bohnen, Kapernäpfel & Kürbiskernöl

28.50 Bierige Spareribs **33.50**
zarte, saftige Schweinsrippli, an Barbecue Sauce, aus unserem Smoker Grill (1 bis 2 Mal in der Woche, 10h geräuchert)
Beilage nach Wahl

BEILAGEN NACH WAHL

Pommes Frites, Brauhuus Country Cuts, Weizenbier-Spätzli, gemischter Salat

Grosses Rinds-Tatar (150g)*

mild oder scharf gewürzt, dazu knuspriger Toast und Butter

29.50 Schweins Cordon Bleu **29.50**
gefüllt mit Greyezer und Schinken,
Beilage nach Wahl

EXTRA BEILAGEN NACH WAHL

Zwiebelrostbraten (180g)



serviert mit Weizenbier-Spätzli

42.50 Schnitzel Wiener Art **26.50**
paniertes Schweinsschnitzel, dünn geklopft und paniert
Beilage nach Wahl

4.00 Portion Cole-Slaw
4.00 frisches Marktgemüse
1.00 hausgemachte Bacon Mayonnaise
1.00 hausgemachte Barbecue Sauce
1.00 hausgemachte Cocktail-Sauce
1.00 Sour-Cream-Sauce

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr – 23.00 Uhr. Gerichte ohne * servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr, sowie von 18:00 Uhr – 22:00 Uhr
Am Samstag bieten wir alle unsere Gerichte durchgehend von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr an!



WÄDI-BRAU-HUUS SHOP



HELL

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.10

Der Klassiker unter den naturtrüben Wädenswiler Bio-Bieren. Angenehm würzig in der Nase und auf der Zunge ... Auch in der 50cl Bügel-Spez-Flasche mit Relief erhältlich. (+ Depot CHF 0.50)



DUNKEL

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.10

Für den Liebhaber: Feinwürzig, leicht malzig, mit geringer Bitternote. Abgerundet im Geschmack - edel im Abgang... (+ Depot CHF 0.50)



HANF

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.10

Vollmundig, leicht süsslich mit weichen, feinen Grasaromen, gewürzt mit Hanföl. Die Alternative zu klassisch gehopften Bieren. (+ Depot CHF 0.50)



UR-PIL'S

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.30

Die 3-fache Hopfengabe gibt diesem unfiltrierten Wädenswiler Ur-Pil's seinen unverwechselbaren, feinherben Geschmack. Das Bier für den Bierliebhaber! (+ Depot CHF 0.50)



UR-WEIZEN

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.30

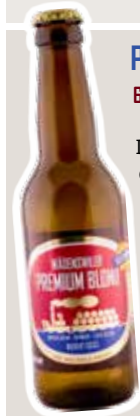
Spritzig süffig, frisch im Gaumen: Weizenmalz und obergärige Hefe... Ein Wädenswiler mit Charakter - gebraut nach original bayrischem Rezept. (+ Depot CHF 0.50)



PALE ALE

33CL BÜGELFLASCHE
CHF 2.50

Das WPA ist ein helles obergäriges Bier, welches sowohl mit Gersten-, als auch Weizenmalz hergestellt wurde. Es besitzt einen sehr angenehmen fruchtig bitteren Charakter! (+ Depot CHF 0.50)



PREMIUM BLOND

6 X 33CL CHF 14.00

Das kristallklare Wädenswiler: schonend filtriert, herrlich spritzig und süffig, mit unerhörter Eleganz - Premium eben... Nur im Six-Pack erhältlich!



WÄDI-BIER-BRAND

4CL CHF 9.80 | 10CL CHF 17.40
35CL CHF 49.20

ist ein mehrfach mit Gold ausgezeichnete Edelbrand und wird aus Wädenswiler Hell hergestellt. Nicht zu scharf und fruchtig weich, wie ein runder Grappa mit 40 vol.%

WÄDENSWILER BIER-KANNE

2L AB CHF 15.00
5L AB CHF 35.00

Die nostalgische Kanne für 2 oder 5 Liter Bier. Praktisch und handlich für die kleine und grosse Runde. (+ Depot CHF 36.00 / 2 Liter, CHF 80.00 / 5 Liter)



CRAFT BEER BOX



Die Box für Liebhaber
Alle 8 Wädenswiler Biere
4 Degustationsgläser
1 Degustationsanleitung

ALLES IN EINER PRAKTISCHEN BOX
FÜR NUR CHF 48.00
(INKL. DEPOT CHF 3.50)



HOPSTER

33CL FL. CHF 2.00 -
KARTON À 12 FL. CHF 24.00

33CL DOSE CHF 1.50 -
KARTON À 24 DOSEN CHF 36.00

Die alkoholfreie Hopfenlimonade ohne Bitterstoffe und nicht zu süss! Das Erfrischungsgetränk aus der deutschen Kondrauer Mineralquelle, exklusiv im Wädi-Brau-Huus erhältlich.

Neu auch in der praktischen 33cl Dose.



SCHANKANLAGENVERMIETUNG

Egal zu welchem Anlass - frisch gezapftes, kühles Wädenswiler Bier passt immer! Lassen Sie sich von unserem Team beraten!

PROFITIEREN SIE JETZT VON UNSERER FRÜHLINGSAKTION!

Wir liefern Ihnen für jeden Geschmack das richtige Bier und die nötige Schankanlage.

Für nur CHF 300.- erhalten Sie 4 Container (20l pro Container) feinstes Wädenswiler Bio-Bier Ihrer Wahl, sowie die Schankanlage und das nötige CO₂. Die Lieferung sowie die Abholung nach dem Fest sind selbstverständlich im Preis inbegriffen. So steht einem gelungenen und geselligen Fest nichts mehr im Wege.

Passende Gläser können bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.

Für Bestellungen, Lieferregion und weitere Fragen dürfen Sie uns gerne kontaktieren.

AKTIONSPREIS
(GÜLTIG BIS 31.8.2017, NUR FÜR PRIVATKUNDEN):
4 CONTAINER 20L
INKL. SCHANKANLAGE UND CO₂
CHF 300.00
(zuzüglich Depot CHF 300.-)



AKTION

SINGLE MALT WHISKY «8820»

50CL CHF 141.00 | 20CL CHF 58.00

Der 1. Wädenswiler Single Malt Whisky in single cask strength wurde 7 Jahre im Sherry-Fass gelagert. 55 Vol. % (Fasstärke), 43 vol. % (verdünnt). Exklusiv-Flasche, nummeriert und limitiert.



UNSERE BÜGELFLASCHE SIND EINZELN, IM KARTON SIX-PACK, ODER IM HARASS (20 FL À 33CL) ERHÄLTICH.
(+ DEPOT CHF 5.00/HARASSE)

FÜR WEITERE TOLLE GESCHENKIDEEN ODER HEIMLIEFERUNGEN BESUCHEN SIE UNS IM INTERNET AUF:

WWW.WAEDENSWILER.CH



FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

Der Flammkuchen ist eine bekannte Spezialität aus dem Elsass und wird auch bei uns immer beliebter. Er ist leicht und bekömmlich. Frisch aus dem Ofen wird er in Stücke geschnitten, gerollt und von Hand gegessen. Ein kühles Wädenswiler-Bier passt hervorragend dazu.

| | | | | | |
|--|--------------|--|--------------|---|--------------|
| Original Nature Speck, Zwiebeln, Crème fraîche und Fromage blanc <i>mit Käse</i> | 19.50 | Forestière Gratinée Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Fromage blanc, frische Kräuter, mit Käse überbacken | 22.50 | Spinat Gratinée (Vegi) Blattspinat, Knoblauch-Chili-Öl, Crème fraîche, Fromage blanc, mit Käse überbacken | 19.90 |
| Lachs Flammkuchen Kalter Rauchlachs, Mascarpone, Zwiebeln, Rucola, Crème fraîche und Fromage blanc | 21.50 | Bauern Flammkuchen Zwiebeln, Speck, gekochtes Ei, Crème fraîche, Fromage blanc, frische Kräuter, mit Käse überbacken | 21.90 | Spezial Flammkuchen pikante Salami, Speck, Brie, Crème fraîche, Fromage blanc, und frische Kräuter | 23.50 |
| Bärlauch-Flammkuchen  mit Spargeln der Saison, Datterinitomaten, Bärlauchpesto, Fromage blanc und Käse überbacken | 21.90 | Brauhaus Flammkuchen Bündner Rohschinken, Rucola, Grana Padano, Mascarpone, Crème fraîche und Fromage blanc | 25.50 | Apfel-Zimt Flammkuchen süsse Crème fraîche, Apfelringe, Zucker und Zimt | 18.90 |

Flammkuchen servieren wir Ihnen von 11.30 – 23.30 Uhr

NEUER BRAUERSCHMAUS

Während Sie das Menü geniessen, lernen Sie unsere ausgezeichnete Bio-Bier Auswahl kennen. Wir servieren Ihnen zu jedem Gang das passende Bier, beginnend mit unserem Wädenswiler Hell als Apero.

Ab 2 Personen

* Weisswurst

mit süssem Original Händelmeier Senf und
Bierbrezel
Wädenswiler Ur-Weizen

**
Knoblauchrahmsuppe
mit Croûtons
Wädenswiler Dunkel

*** Brauer Dinner

Schweinehalsbraten in Bier-Marinade an
hausgemachter Sauce mit Spätzli und gebratenem
Weiss-Chabis
Wädenswiler Saison

Bier-Parfait
mit saisonalen Früchten
Wädenswiler Blond

Im Preis inbegriffen sind das Menü, alle Wädenswiler Biere (2dl), Softdrinks im Offenausschank (Mineralwasser, Coca-Cola, Sprite, Eistee, Apfelschorle) und Kaffee. Die Konsumationszeit beträgt hier maximal 3 Stunden.

59.50

EIN WETTBEWERBS- GEWINN ZUM GENIESSEN



Es freut uns, den Gewinner des Wettbewerbs aus der letzten Ausgabe unserer Zeitung bekannt geben zu dürfen. Herr Binar hat die Gewinnfrage richtig beantwortet und zudem noch etwas Losglück gehabt. Vielen Dank für's Mitmachen! Geniessen Sie Ihren Brauerschmaus und verbringen Sie mit Ihrer Begleitperson einen wunderschönen Abend bei uns im Wädi-Brau-Huus! En Guete!



NEU: GETRÄNKE AUS
SCHWEIZER PRODUKTION

Ramseier, Sinalco, Elmer

Nicht nur unser Fleisch kommt aus der Schweiz! Neu werden auch unsere Getränke im Offenausschank von einem Schweizer Hersteller bezogen.

Liebe Gäste, wir freuen uns, Ihnen bekannt geben zu dürfen, dass wir in Zukunft mit der Firma Ramseier zusammen arbeiten werden. Wie beim Fleisch ist es uns auch bei den Getränken ein grosses Anliegen, dass wir Produkte aus der Schweiz anbieten können. So zählen zukünftig «Elmer» und «Sinalco» zu unserem Standard-Sortiment.

FUSSBALL-WM IN RUSSLAND: Public Viewing im Wädi-Brau-Huus



**PUBLIC VIEWING 14. JUNI BIS 15. JULI.
LIVE IM WÄDI-BRAU-HUUS.**

Seien Sie dabei, wenn die Schweizer Nati bei der WM-Endrunde (vom 14. Juni 2018 bis 15. Juli 2018) in Russland um den Einzug ins Finale kämpft! Wir zeigen aber nicht nur die Spiele der Schweizer Nationalmannschaft. Sämtliche Vorrunden- sowie Finalspiele werden bei uns auf Leinwand und Grossbild-Fernseher live übertragen.

WM-Bier und WM-Snacks

Kulinarisch verköstigen wir Sie mit einem speziell gebrauten «WM-Bier».

Ausserdem gibt's eine spezielle WM-Snackkarte. Unsere Firrabig-Happy-Hour (2 für 1) gilt zudem ebenfalls während der gesamten Spieldauer der einzelnen Matches. Im Übrigen erwartet Sie noch das eine oder andere Gewinnspiel.



**FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018**

Feiern Sie mit uns die Weltmeisterschaft und feiern Sie die Schweizer Nati gemeinsam mit uns an!



FISCH & VEGI, KINDERMENÜS

FISCH

Fischknusperli (Eglifilet, RUS)*
Eglifilet im Bierteig mit hausgemachter Sauce tartare, wahlweise mit Pommes Frites, Brauhaus Country Cuts oder gemischtem Salat

25.50

VEGETARISCH

Bärlauchrisotto 
mit Datterinitomaten und Parmesanspänen
zusätzlich mit Riesencrevetten (VNM)

21.50

Falafel
mit Harissa-Soja-Minz-Joghurtsauce im Weizenfladen

34.50

25.50

Käsespätzli*
hausgemachte Weizen-Bier-Spätzli, mit würzigem Käse überbacken und mit frischen Röstzwiebeln im Pfännli serviert

21.50

KINDERMENÜS* (BIS MAX. 16 JAHRE)

Spätzli 10.50
mit Rahmsauce

Chicken Nuggets 11.50
serviert mit Pommes Frites

Fischknusperli (Eglifilet, RUS) 12.50
mit hausgemachter Sauce tartare, serviert mit Pommes Frites

Schnipo 11.50
kleines paniertes Schweinsschnitzel, serviert mit Pommes Frites

*** Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr – 23:00 Uhr. Gerichte ohne * servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr, sowie von 18:00 Uhr – 22:00 Uhr. Am Samstag bieten wir alle unsere Gerichte durchgehend von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr an!**

DESSERTS

COUPES

Heisse Liebe 12.50
3 Kugeln Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm

Coupe Dänemark 12.50
3 Kugeln Vanilleglace, heisse Schokolade und Rahm

Coupe Baileys 13.50
3 Kugeln Vanilleglace mit einem Schuss Baileys und Rahm

Wiener Eiscafé 11.80
3 Kugeln Vanilleglace, Espresso und Rahm

GLACESORTEN

Weizen-Bier-Honig-Sorbet, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Zitronensorbet

pro Kugel mit Rahm 3.50
4.50

Frappées 8.00
Aroma nach Wahl

KUCHEN

Lauwarmer Schoggi-Gugelhupf 10.50
mit Vanilleglace und Rahm

HAUSGEMACHT

Wiener Apfelstrudel  12.50
mit warmer Vanillesauce oder 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm

Tobleronemousse 11.50
mit Rahm

Crème brulée  10.50
beim Gast flambiert

Bier-Parfait 10.50
mit saisonalen Früchten

Bieramisù 9.50
das etwas andere Tiramisu hausgemacht mit Wädenswiler Ur-Weizen

Weizen-Bier-Honig-Sorbet 12.50
mit einem Schuss Wädenswiler Bierbrand

GETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

Mineralwasser 3 dl 4.00
Tafelwasser, kohlenensäurehaltig, 4 dl 4.90
aus original Wädenswiler Brauwasser 10 dl 10.90

Stilles Wasser 3 dl 4.00
Elmer 4 dl 4.90
10 dl 10.90

Sinalco Cola/Zero, Sinalco Original, Elmer Citro, 3 dl 4.00
4 dl 4.90
Ice Tea, Süssmost, 3 dl 4.50
Orangensaft
Ananas-Nektar 3 dl 4.50
Tomatensaft 3 dl 4.50

SPEZIAL-LIMONADE

Hopster 33 cl Flasche 4.70
Die erste Hopfenlimonade, hier bei uns im Wädi-Brau-Huus erhältlich!

FLASCHEN

Schweppes 2.5 dl 4.50
Bitter Lemon / Tonic
Sinalco, Sinalco Cola/Zero 3.3 dl 4.70
Rivella Rot, Grün, Blau 3.3 dl 4.70
Elmer mit Kohlensäure 5 dl 5.70
Elmer ohne Kohlensäure 5 dl 5.70
Karamalz (Malzgetränk) 3.3dl 4.70
Red Bull 2.5 dl 6.70

So macht selber Bier brauen noch mehr Spass!



Suchen Sie Ideen für einen spannenden Anlass mit Ihren Freunden, Ihrem Mitarbeiter-Team oder für einen einzigartigen Kundenevent? Wir bieten unterhaltsame und teambildende Events in unserer Gasthaus-Brauerei. Wir pflegen die Braukultur pur! Dazu gehört alles rund um die Herstellung des ausgezeichneten Wädenswiler Bio-Bieres, verpackt in ein spannendes, abwechslungsreiches Bier-Brau-Seminar. Dies ist die perfekte Gelegenheit, um auch selber einmal Hand anlegen zu dürfen und hautnah mitzerleben, wie unser einzigartiges Bio-Bier gebraut wird. In unserem Brauerei-Restaurant mit Wintergarten und Biergarten werden Sie zudem mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt. Also ideal, um unser frisches Wädenswiler Bio-Bier zusammen mit den saisonalen Spezialitäten frisch aus der Küche und dem Brauereikeller zu probieren.

WÄHLEN SIE IHR BIER-BRAU-SEMINAR

Bei allen Brau-Seminaren sind Getränke wie Wädenswiler Biere, Softdrinks im Offenaus-schank und Kaffee inklusive (exkl. Spirituosen und Weine). Beim «grossen Brau-Seminar» und dem «kleinen Brau-Seminar» ist das Standard-Menü inklusive (siehe Homepage).



UNSER ANGEBOT:

Das kleine Brau-Seminar

ab CHF 115.00 pro Person
Dauer 4-5 Stunden

Das kompakte Brau-Seminar

ab CHF 108.00 pro Person
Dauer: 3.5 - 4.5 Stunden

Das grosse Brau-Seminar

ab CHF 155.00 pro Person
Dauer: 6-8 Stunden

Unser Whisky-Seminar

ab CHF 183.00 pro Person
Dauer: 3-4 Stunden

UND SO MACHEN SIE IHR BRAU-SEMINAR NOCH EXKLUSIVER!

Je nach Wunsch kann man die Seminare «upgraden». Zum Beispiel mit der «kleinsten Bierflasche der Welt» für jeden Teilnehmer, einem Harass Bier mit individueller Etikette, mit einem Biertest oder eben mit einem Gala-Menü und vielleicht ganz privat (geschlossene Gesellschaft) in unserem Wintergarten bis max. 80-90 Personen.

Infos, Anmeldungen und Reservationen:

- 🌐 www.waedenswiler.ch
- ☎ **044 782 66 55**
- ✉ seminare@waedenswiler.ch

Das öffentliche Bier-Brau-Seminar

CHF 155.00 pro Person

TERMINE FÜR ÖFFENTLICHE BRAU-SEMINARE

An verschiedenen Abenden oder Tagen jeweils von 17.00 bis ca. 23.00 Uhr oder von 10.00 bis ca. 17.00 Uhr führen wir öffentliche Brau-Seminare durch. Geeignet für Einzelpersonen oder kleine Gruppen. Die Daten für die nächsten Seminare:

- 17.03.18, 17.00 UHR | 20.04.18, 17.00 UHR
- 05.05.18, 10.00 UHR | 01.06.18, 17.00 UHR
- 16.06.18, 10.00 UHR | 17.08.18, 17.00 UHR

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

📍 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

📍 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

☎ +41 (0)55 640 15 61
☎ +41 (0)55 640 46 72

✉ info@bettio-glarona.ch
🌐 www.bettio-glarona.ch

EINKAUFEN IM HERZEN VON WÄDENSWIL. WAS LIEGT NÄHER.

www.di-alt-fabrik.ch

di alt fabrik
shopping mit charme



WEINE

PROSECCO

| | | | |
|-------------------------|-----|--------|--------------|
| Prosecco Treviso | 11% | 1 dl | 8.50 |
| Extra Dry, Italien | | 7.5 dl | 49.00 |

ROSÉWEIN

| | | | |
|--|-----|--------|--------------|
| Chantepèrdrix Oeil-de-Perdrix du Valais AOC | 12% | 1 dl | 7.00 |
| Saint Pierre, Wallis | | 2.5 dl | 14.00 |
| | | 5 dl | 27.00 |
| | | 7.5 dl | 41.00 |

| | | | |
|--------------------------------|--|------|-------------|
| Gespitzter Weiss / Rosé | | 1 dl | 8.50 |
|--------------------------------|--|------|-------------|

ROTE SCHWEIZER WEINE

| | | | |
|-----------------------------|-------|--------|--------------|
| Blauburgunder | 13.8% | 1 dl | 8.00 |
| Wein der ZHAW | | 2.5 dl | 16.00 |
| Halbinsel AU, Zürichsee AOC | | 5 dl | 31.00 |
| | | 7.5 dl | 47.00 |

| | | | |
|----------------------|-------|--------|--------------|
| Merlot | 12.5% | 1 dl | 9.50 |
| Wein der ZHAW | | 2.5 dl | 19.00 |
| italienische Schweiz | | 5 dl | 37.00 |
| | | 7.5 dl | 56.00 |

WEISSE SCHWEIZER WEINE

| | | | |
|-----------------------------|-------|--------|--------------|
| Sauvignon Blanc | 12.7% | 1 dl | 8.00 |
| Wein der ZHAW | | 2.5 dl | 16.00 |
| Halbinsel AU, Zürichsee AOC | | 5 dl | 31.00 |
| | | 7.5 dl | 47.00 |

ROTE INTERNATIONALE WEINE

| | | | |
|------------------|-------|--------|--------------|
| Fabelhaft | 13.5% | 1 dl | 8.50 |
| Niepoort | | 2.5 dl | 17.00 |
| Portugal, Douro | | 5 dl | 33.00 |
| | | 7.5 dl | 50.00 |

| | | | |
|--------------------|-----|--------|--------------|
| Ojo de Agua | 14% | 1 dl | 9.50 |
| Dieter Meier | | 2.5 dl | 19.00 |
| Mendoza (ARG) | | 5 dl | 37.00 |
| | | 7.5 dl | 56.00 |

WEISSE INTERNATIONALE WEINE

| | | | |
|----------------------|-------|--------|--------------|
| Chardonnay | 13.5% | 1 dl | 7.00 |
| Montes Reserva | | 2.5 dl | 14.00 |
| Valle Central, Chile | | 5 dl | 27.00 |
| | | 7.5 dl | 41.00 |

Jahrgangsweine – für die einzelnen Jahrgänge fragen Sie bitte unser Servicepersonal

KAFFEE & TEE

KAFFEE, HEISSGETRÄNKE

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Café Crème | 4.10 |
| Espresso | 4.10 |
| Schale | 4.70 |
| Cappuccino | 5.10 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Ovomaltine / Schokolade | 4.70 |
| (Milch, dampferhitzt) | |

TEE

| | |
|---|-------------|
| Glas Tee | 4.40 |
| Pfefferminztee, Schwarztee, Früchtetee, Verveinetee, Lindenblütentee, Kamillentee, Grüntee (Aufgussgetränk, Beutel) | |

KAFFEE MIT «GÜGGS»

| | | |
|---|------|--------------|
| Brauer Kaffee | 8 cl | 11.50 |
| unsere Brauer-Variante des «Irish Coffee»... Lassen Sie sich überraschen! | | |
| Irish Coffee | 4 cl | 9.70 |
| Baileys Coffee | 4 cl | 8.70 |
| Kafi Luz oder Kafi Fertig | 4 cl | 7.50 |
| Schümli Pflümli | 4 cl | 7.70 |

SPEZIAL-KAFFEE, SPIRITUOSEN

SPIRITUOSEN

| | | | |
|---|-------|------|--------------|
| Apérol Spritz | 11% | 4 cl | 11.00 |
| Apérol mit Prosecco und Soda | | | |
| Campari Orange | 23% | 4 cl | 10.50 |
| Campari mit Orangensaft | | | |
| Vodka Energy | 40% | 4 cl | 13.50 |
| Trojka Vodka und Energydrink | | | |
| Gin Tonic | 37.5% | 4 cl | 13.50 |
| Gordon's Gin mit Schweppes Tonic | | | |
| Whisky Cola | 40% | 4 cl | 12.50 |
| mit Red Label Whisky | | | |
| Vodka Lemon | 40% | 4 cl | 13.50 |
| Trojka Vodka mit Schweppes Bitter lemon | | | |
| Bacardi Cola | 37.5% | 4 cl | 12.50 |
| Superior Rum mit Coca-Cola | | | |

| | | | |
|----------------------------------|-------|------|-------------|
| Martini Bianco | 15% | 4 cl | 8.50 |
| Campari | 23% | 4 cl | 8.50 |
| Vodka Trojka* | 40% | 4 cl | 8.50 |
| Whisky Red Label | 40% | 4 cl | 8.50 |
| Baileys The Original* | 17% | 4 cl | 8.50 |
| Amaretto Disaronno* | 28% | 4 cl | 8.50 |
| Vieille Prune Morin Père* | 41% | 4 cl | 8.50 |
| Tequila Genuine* | 38% | 4 cl | 8.50 |
| Gin Gordon's* | 37.5% | 4 cl | 8.50 |
| Bacardi weiss * | 37.5% | 4 cl | 8.50 |
| Grappa Fior di Vite | 40% | 2 cl | 8.50 |
| Appenzeller* | 29% | 4cl | 8.50 |
| Jägermeister* | 35% | 4cl | 8.50 |

* auch als Shot erhältlich 2 cl **6.50**

SPEZIALITÄTEN

| | | | |
|--|-------|------|--------------|
| Wädenswiler Single Malt Whisky «8820» | 55% | 2 cl | 13.50 |
| Der Wädenswiler Whisky in Fassstärke, 7-jährig | | | |
| Wädenswiler Bier-Brand | 40% | 2 cl | 6.50 |
| Der ausgezeichnete Bierschnaps aus der Schweiz. Goldmedaille 2002/03/04! | | | |
| Hopfen-Tropfen | 30.5% | 2 cl | 7.00 |
| Der erste Hopfenlikör von Reutimanns aus Stammheim. | | | |

Alle ausgewiesenen Preise in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

EVENTS UMS WÄDI-BRAU-HUUS

| | |
|-------------------|--|
| 27.04.2018 | TAG DES SCHWEIZER BIERES |
| 29.05.2018 | ORDENTLICHE GENERALVERSAMMLUNG (ACHTUNG GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT VON 14.00 UHR BIS CA. 19.00 UHR) |
| 14.6. - 15.7.2018 | WM-PUBLIC VIEWING |



| | | |
|------------|-----------|---|
| 24.03.2018 | 20.00 UHR | SADDLE CREEK COUNTRY BAND |
| 21.04.2018 | 20.00 UHR | LADWIG'S DIXIELAND KAPELLE |
| 22.09.2018 | 20.00 UHR | UMI-JAM-CONNECTION |
| 17.11.2018 | 20.00 UHR | ZYDECO ANNIE |
| 15.12.2018 | 20.00 UHR | LITTLE CHEVY (WEIHNACHTSKONZERT) |

GUTSCHEIN










**GEGEN ABGABE
DIESES GUTSCHEINS
ERHALTEN SIE IM
WÄDI-BRAU-HUUS
EIN 4DL SEIDEL
WÄDENSWILER BIER
UND EINE BREZEL
FÜR NUR
CHF 6.50**



EIN GUTSCHEIN PRO PERSON PRO TAG | GÜLTIG BIS 31.07.2016
NICHT KUMULIERBAR MIT ANDEREN RABATTEN UND AKTIONEN

WÄDENSWILER BIERE

| | | | | |
|---|---|-------|-------|--------------|
|  | Premium Blond | 4,8 % | 2dl | 3.90 |
| | kristallklar filtriert, spritzig, süffig | | 4dl | 6.10 |
| | Kassensturz-Testsieger 2014! | | * 5dl | 7.60 |
|  | Hell | 4,8 % | 2dl | 3.90 |
| | Würziges Helles, nach uralter | | 4dl | 6.10 |
| | Wädenswiler Rezeptur | | * 5dl | 7.60 |
|  | Dunkel | 4,8 % | 2dl | 3.90 |
| | Abgerundet, feinwürzig, leicht | | 4dl | 6.10 |
| | malzig und wenig bitter | | * 5dl | 7.60 |
|  | Hanf (Flasche) | 4,8 % | 3.3dl | 5.30 |
| | Mit Hanföl gewürzt, süsslich, | | | |
| | weich mit leichtem Gras-Aroma | | | |
|  | Ur-Weizen | 5,0 % | 2dl | 4.20 |
| | Spritzig süffig, frisch im | | 3dl | 5.30 |
| | Gaumen, mit obergäriger Hefe | | 4dl | 6.30 |
| | | | * 5dl | 7.90 |
|  | Ur-Pil's | 5,1 % | 2dl | 4.20 |
| | Für den Bierliebhaber: | | 4dl | 6.30 |
| | dreifach gehopft und | | * 5dl | 7.90 |
| | schön herb bitter | | | |
|  | Pale Ale | 4,9 % | 2dl | 4.20 |
| | Obergärig, Citrusaromen zu | | 4dl | 6.30 |
| | Beginn, fein, herb im | | * 5dl | 7.90 |
| | Abgang | | | |
|  | Wädenswiler Degu-Palette | | | 11.00 |
| | Probieren Sie die ganze Auswahl der | | | |
| | Wädenswiler Biere (6 Sorten à 1dl) und | | | |
| | entscheiden Sie sich dann für Ihren Favoriten | | | |
| | zum Weitergeniessen! | | | |

**Alle
Biere
sind auch
im 5dl
Steinkrug
erhältlich.**



acredo

acredo Trauring-Lounge

Muslistrasse 1 | 8820 Wädenswil
Telefon 044 321 00 13

www.123gold.ch