

INHALT

Champagner Schaumweine Champagner Cocktails	2
Highballs Spritz Sours	3
Apéritifs Bitters Liqueurs Brände	4
Signature Drinks Signature Mocktails	5
Klassische Drinks	6
Bier	7-9
Weissweine	10
Roséweine	11
Rotweine	12
Rotweinperlen	13
Gin	14
Rum Vodka Agave	15
Whisky	16
Limonaden Softdrinks Cider	17
Kaffee Tee	18
Kleines Frühstück & Eierspeisen Blumenmarkt Brunch	19
Unsere Klassiker Aus der Backstube	20
Antipasti	21
Unsere Produkte Öffnungszeiten Kontakt Reservationen	22

CHAMPAGNER | SCHAUWWEINE

Champagner Billecart-Salmon 1dl 7,5dl	15.00 105.00
<i>Brut Réserve</i>	
Champagner Laurent Perrier 7,5dl	145.00
<i>Blanc de Blancs</i>	
Champagner Ruinart Rosé 7,5dl	150.00
Champagner Ruinart Brut 7,5dl Magnum	130.00 270.00
Prosecco Rosé Corvizzo 1dl 7,5dl	9.50 65.00
<i>Extra Dry</i>	
Prosecco Jeio 1dl 7,5dl	9.00 62.00
<i>Extra Dry</i>	
Rosé Sparkling o% III Freunde 1dl 7dl	9.00 62.00
<i>Alkoholfreier Schaumwein, 100% Pinot Noir</i>	

CHAMPAGNER COCKTAILS

Bellini	16.50
<i>Champagner, Pfirsichpürée</i>	
Mimosa	16.50
<i>Champagner, frisch gepresster Orangensaft</i>	

HIGHBALLS | SPRITZ | SOURS

Hiro Tonic	14.50
<i>Himbeere, Rosmarin, Tonic</i>	
Campari Amalfi	14.50
<i>Campari, Grapefruit, Bitter Lemon</i>	
Port & Tonic	14.50
<i>Graham's White Port & Tonic</i>	
Pimm's Cup N°1	16.00 Krug 65.00
<i>Likör auf Gin-Basis mit Kräutern und Zitrusfrüchten dazu Ginger Ale, Minze, Orange, Gurke & Beeren</i>	
Italicus Spritz	14.50
<i>Bergamotte, Zeder</i>	
Veneziano Spritz	14.00
<i>Mit Select Aperitivo</i>	
Kina Karo Spritz	14.00
<i>Eleganter Vermouth aus Südwestfrankreich</i>	
Leo Spritz	13.50
<i>Grüner Veltliner, Grapefruit, Soda</i>	
Amaretto Sour	15.00
Pisco Sour	16.00
Whiskey Sour	16.00

APÉRITIFS | BITTERS | LIQUEURS | BRÄNDE

Vermouth 4cl 17%	9.00
<i>Jsotta Bianco Rosso</i>	
Cynar 4cl 16.5%	9.00
Campari 4cl 25%	9.00 11.00 13.00
<i>On the Rocks Soda frischer Orangensaft</i>	
Pastis de Marseille Ricard 4cl 45%	9.00
Braulio Amaro Alpino di Bormio 2cl 4cl 24.7%	5.50 9.00
Appenzeller Alpenbitter 2cl 4cl 29%	5.50 9.00
Bermontis Kräuter, Aprikose, Erdbeere 2cl 4cl 30%	5.50 9.00
Ingwerer Likör aus Ingwer und Apfel 2cl 4cl 24%	5.50 9.00
Limoncello Nastro D'oro 2cl 4cl 32%	5.50 9.00
Crema di Limoncello Nastro D'oro 2cl 4cl 17%	5.50 9.00
Portwein weiss Graham's Blend No. 5 2cl 4cl 19%	6.00/12.00
Portwein rot Taylor's 10 yrs 2cl 4cl 20%	6.00/12.00
Grappa Chardonnay 12 Mt. im Eichenfass 4cl 40%	10.00
Grappa Chardonnay 18 Mt. im Eichen- & Kirschenfass 4cl 41%	12.00
Grappa Moscato 4cl 41%	10.00
Brandy Carlos Primero 4cl 38%	10.00
Cognac Park VS 4cl 40%	12.00

SIGNATURE DRINKS

Im Wald	17.00
<i>Nordes Gin, Waldhonig, weisse Fichten-Cola, Angostura Bitters</i>	
Ernesto	15.00
<i>Gin, Sanbitter, Zitronensaft</i>	
Züri Ost	16.00
<i>Vodka, Süssmost, Holunderblüte, Gurke, Zitronensaft</i>	
Covent Garden	18.00
<i>Vodka, St.Germain Holunderlikör, Basilikum, Gurke, Ginger Ale</i>	

SIGNATURE MOCKTAILS

Virgin Porn Star, what?	15.00
<i>Giffard Herbal Juniper, Passionsfrucht, Vanille, Rosé Sparkling 0%</i>	
Été en Prevence	14.00
<i>Lavendel, Giffard Herbal Juniper, Tonic</i>	
Rebels Dolce Spritz	14.00
<i>Bitterorange, Rhabarber, Tonic</i>	
Amaretto Sour 0%	14.00
<i>Giffard Orgeat Mandelsirup, Zitronensaft</i>	
Fruity Cassis	14.00
<i>Pfirsichpürée, Zitronensaft, Cassis</i>	

KLASSISCHE DRINKS

Daiquiri	16.00
<i>Ed's Rum, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
Paloma	17.00
<i>Tequila, Salty Grapefruit, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
Porn Star Martini	19.00
<i>Vodka, Limettensaft, Vanille-Sirup, Passionsfrucht, Champagner</i>	
Bramble	16.00
<i>Gin, Brombeerlikör, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
Espresso Martini	18.00
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	
Moscow Mule	16.00
<i>Vodka, Ginger Beer, Limettensaft</i>	
Negroni	16.00
<i>Gin, Jsotta roter Vermouth, Campari</i>	
White Negroni	17.00
<i>Gin, Jsotta weisser Vermouth, Italicus, Orangenblüte</i>	
Mojito	17.00
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	

LAGERBIER

Appenzeller Bier Quöllfrisch naturtrüb	4.10 5.50 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
Schützengarten	4.10 5.50 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
Picon Bière	1.50 2.50
<i>Französischer Orangenbitterlikör als Bierzusatz 3cl 5cl</i>	
Birra Moretti 33cl	7.00
<i>Italienisches Kulturgut seit 1859</i>	

AMBER

Schützengarten Klosterbräu 33cl	7.50
<i>Preisgekröntes Amber mit Aromahopfen</i>	

WEIZEN

Meckatzer Urweizen 50cl	9.00
<i>Allgäuer Weizen (Flaschengärung) mit Caramelmalz</i>	
Vedett Extra White 33cl	8.50
<i>Hervorragendes, helles, mildes, belgisches Weizenbier</i>	

PALE ALE

Boxer 33cl	7.50
<i>Das harmonische Pale Ale aus Yverdon-les-Bains</i>	

INDIA PALE ALE

Girun 33cl	
<i>Weiches, fruchtiges IPA aus der Engadiner Alpenbrauerei</i>	9.50
Birrificio Sottobisio 33cl	
<i>Wunderschönes, fruchtig-bitteres, IPA aus dem Tessin</i>	9.00
Dolden Sud 33cl	
<i>Herrlich ausgewogenes Bio-IPA aus Bayern</i>	9.00
Vedett 33cl	
<i>Belgisches IPA mit schönen Bitternoten und feiner Frucht</i>	9.00

PORTER

Dolden Dark 33cl	
<i>Hopfig-fruchtig-malziges Starkbier mit Röstaromen</i>	9.00

BIERSPEZIALITÄTEN

Appenzeller Ginger Bier 33cl	8.50
<i>Mit Ingwer fermentiertes Appenzellerbier</i>	
Birra da Ris 33cl	7.50
<i>Mildes und aromatisches Bier aus Tessiner Reis (glutenfrei)</i>	

ALKOHOLFREI

Appenzeller Sonnwendig 33cl	5.50
<i>Aromatisches Lagerbier ohne Nebenwirkungen</i>	
Kitchen Brew Windstill Pale Ale 33cl	8.50
<i>Vollmundiges, leicht malziges Pale Ale mit wenig Bitterkeit</i>	
Dolden Null IPA 33cl	9.00
<i>Das beliebte IPA ohne Alkohol</i>	
Meckatzer Hefeweizen 50cl	9.00
<i>Mit acht Malzen und fünf Aromahopfen</i>	

WEISSWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
Grüner Veltliner Weingut Rutenstock, Röschitz (A)	7.50 00.00
<i>Zart würzig, feine Mineralität, dezente Frucht</i>	
Chardonnay Classic Regli Weine, AOC Schaffhausen (CH)	8.50 58.00
<i>Frisch-fruchtiger und feinwürziger Chardonnay aus Hallau</i>	
Blanc de Noir Huberwein, Götighofen (CH)	8.50 58.00
<i>Lieblig, körperreich, Aromen von Birne und Melone, fruchtiger Apérowein aus Thurgauer Pinot Noir Trauben</i>	
Verdejo Viña Oropéndola Rueda (E)	8.00 55.00
<i>Würzig, frisch, tropische Früchte und grüner Apfel</i>	
Roero Arneis Bruno Giacosa, Piemont (I)	10.50 68.00
<i>Elegant, frisch und würzig - typisch Piemont Aromen von Birne und Zitrusfrüchten, langer Abgang</i>	
Merlot bianco Bianca Maria, Castello di Morcote (CH)	8.50 58.00
<i>Zart, frisch, am Gaumen trocken und ausgewogen Wunderschönes Beispiel sorgfältigen Tessiner Weinbaus</i>	
Pinot Grigio Nals-Margreid, Südtirol (I)	8.50 58.00
<i>Trocken, feine Aromen von Aprikose und Thymian</i>	
Yvorne Petit Vignoble Chablais (CH)	9.00 62.00
<i>Mineralischer, eleganter und rassiger Chasselas von Rebstöcken, die auf abgerutschtem Felsstein wurzeln</i>	
Riesling Juwel, Juliane Eller, Rheinhessen (D)	8.50 58.00
<i>Trockener, frischer Riesling aus nachhaltigem Anbau</i>	

ROSÉWEINE

	<i>1dl 7.5dl Magnum</i>	
Hecht & Bannier Côtes de Provence (F)	8.00 55.00 105.00	
<i>Eleganter, frischer, charmanter und mineralischer Rosé mit feinen Noten von Anis, Fenchel und Blüten</i>		
M de Minuty Rosé Côtes de Provence (F)		58.00
<i>Ausgewogener, lebendiger und geschmeidiger Rosé mit leichter Frische, sanfter Mineralität und zarten Aromen</i>		
Domaine de l'Olivette Bandol (F)		62.00
<i>Von den steinigen Hängen zum Meer im südfranzösischen Bandol stammt dieser ortstypische, feine und elegante Rosé</i>		
Chateau Peyrassol Côtes de Provence (F)		68.00
<i>Würziger Rosé aus biologischem Anbau, zartes Aroma von weissen Früchten mit einem Hauch von Salz</i>		

ROTWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
Tinto Fino Arrocal Los Colmenares, Ribera Del Duero (E) <i>Komplexer, aromatischer Tempranillo, Noten von dunklen Früchten, Rosmarin & Thymian. Kraftvoller Gaumen</i>	9.00 62.00
Insoglio del Cinghiale Biserno, Toskana (IT) <i>Fruchtiger, saftiger und aromatischer Verführer aus dem traditionshaus Biserno im Herzen der Toskana</i>	9.00 62.00
Primitivo Papale, Apulien (I) <i>Aromatischer, fruchtiger und würziger Primitvio, ein charaktervoller Botschafter aus Süditalien</i>	8.00 55.00
Barbera Soliter Piemont (I) <i>Gehaltvoller, runder Norditaliener mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Typische feine Säure</i>	8.50 58.00
Bordeaux Château Lespault-Martillac (FR) <i>Merlot-betonter, tiefgründiger Wein von 40-jährigen Reben südlich von Bordeaux. 14 Monate im Barrique gereift</i>	9.50 65.00
Pinot Noir Sélection, Wolfer, Weinfelden (CH) <i>Schön strukturierter Pinot Noir aus dem Thurgau, fruchtig und würzig zugleich. 10 Monate im Barrique gereift</i>	9.00 62.00

ROTWEINPERLEN

	7.5dl
Il Rosso di Chiara Merlot, Paolo Basso, Tessin (CH)	90.00
<i>Eigenkreation des Sommelier-Stars Paolo Basso. Am Gaumen Brombeeren, Kirschen und Röstaromen. Ausgeprägt und tief</i>	
Mille e una notte Nero d'Avola, Sizilien (I)	109.00
<i>Vorzeige-Sizilianer mit schöner Frucht, Balsamico-Noten und fein in Erscheinung tretenden orientalischen Gewürzen</i>	
Produttori del Barbaresco Piemont (I)	78.00
<i>Traditionsreicher Gemeinschaftswein der Kooperative von 50 Barbaresco-Poduzierenden. Ein eleganter Klassiker</i>	
Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean, Rhonetal (FR)	85.00
<i>Fruchtig, rund, tiefgründig. Ein verführerischer Wein, der trotz seiner Wucht Eleganz und Charakter ausstrahlt</i>	
Ridge Geyserville Zinfandel, Kalifornien (USA)	85.00
<i>Zinfandel-dominiertes, fruchtiges und würziges Blend von alten Reben im nördlichen Sonoma-Tal nahe San Francisco</i>	
Réserve de Georges Languedoc (FR)	65.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz verleihen diesem Cuvée aus dem Südwesten Frucht und Geschmeidigkeit</i>	
Roda 1 Reserva Rioja (E)	98.00
<i>Aromen von reifen Beeren gepaart mit Holznoten.</i>	
Domaine des Landions Les cailloutis, Neuchâtel (CH)	75.00
<i>Eleganter Pinot Noir aus den steinigen Hängen ob Neuenburg</i>	

GIN

Rivo Gin 4cl 43%	14.00
KiNoBi Kyoto Dry Gin 4cl 45.7%	13.00
Brick Straight Dry Gin 4cl 40%	12.00
Nordés Atlantic Gin 4cl 40%	13.00
Le Tribute Gin 4cl 43%	13.00
Sipsmith London Dry Gin 4cl 41.6%	13.00
Sikkim Bilberry Gin 4cl 40%	13.00
Hendrick's Gin 4cl 41.4%	13.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4cl 47%	14.00
Gin Mare 4cl 42.7%	14.00
Tanqueray alkoholfrei 4cl 0%	12.00

FILLERS

Thomas Henry Fillers	5.00
Le Tribute Premium Tonic Rosmarin	7.00

RUM

HSE Port Finish Extra Vieux Rhum Agricole 2cl 4cl 42% <i>Martinique, 7 Jahre im Eichenfass, 1 Jahr im Portweinfass</i>	7.00 14.00
J.M. Blanc Rhum Agricole, Martinique 4cl 50-55%	13.00
J.M. VSOP Rhum Agricole, Martinique 4cl 43%	14.00
Pacto Navio Rum, Kuba 4cl 40%	14.00
Don Papa Baroko Rum based Spirit, Philippinen 4cl 40%	14.00
Ed's Customized Strength Rum, Karibik, 4cl 40%	14.00

VODKA

Koskenkorva Vodka Climate Action, Gerste, Finnland 4cl 40%	12.00
Vodka Absolut Weizen, Schweden 4cl 40%	12.00
Vodka Belvedere Roggen, Polen 4cl 40%	13.00

AGAVE

Mezcal Amarás Espadin Joven 2cl 4cl 37%	6.50 13.00
Tequila Espolon Blanco Reposado 2cl 4cl 40%	5.50 11.00
Tequila Padre Azul Reposado 2cl 4cl 38%	8.00 16.00

SCOTCH SINGLE MALTS

Arran Amarone Cask Finish	Isle of Arran 2cl 4cl 50%	7.00 14.00
<i>Fruchtige Süsse und rote Farbe durch Reifung im Amarone-Fass</i>		
The Glenrothes	12 years Speyside 2cl 4cl 40%	7.00 14.00
<i>Aromen von Vanille, Melone und Zimt</i>		
Tamdhu	12 years Speyside 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
<i>Fruchtig, dennoch würzig und leicht torfig</i>		
Oban	14 years Highland 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
Lagavulin	16 years Islay 2cl 4cl 43%	8.00 16.00

SCOTCH SINGLE MALTS - BARREL STRENGTH

Glen Garioch Renaissance II	16 yrs Highland 2cl 4cl 51.4%	9.00 18.00
<i>Wärmende cremige Süsse mit Gewürzen, Waldhonig & Toffee</i>		
Pintail Coal Ila	11 yrs Islay 2cl 4cl 57.9%	10.00 20.00
<i>Eleganter Rauch, ausgebaut im Pineau des Charentes Fass</i>		
Old Particular	18 yrs Single Cask Speyside 2cl 4cl 56.9%	12.00 24.00
<i>„The Midnight Series“, Aromen von rumgetränkten Rosinen</i>		
Lady Glen	13 yrs Single Cask Highland 2cl 4cl 57.6%	9.00 18.00
<i>Honig-Äprikose, würziger Apfel, Karamell, Muskatnuss</i>		
Pintail Single Grain	16 yrs Single Cask 2cl 4cl 54.9%	8.00 16.00
<i>Eine Geschmacksrakete mit buttrigem, karamelligem Abgang</i>		

IRISH WHISKEY

Roe & Co	Blended Irish Whiskey Bourbon Cask 4cl 45vol%	12.00
---------------------	---	-------

LIMONADEN | SOFTDRINKS | CIDER

Blumenmarkt Eistee Mango oder Kräuter-Hibiskus 3dl 5dl	6.00 8.50
Blumenmarkt Bio-Ingwer-Zitronen-Limonade 3dl 5dl	6.00 8.50
Yuzu-Limonade Urban Lemonade	8.00
Maracuja-Limonade Lemonaid+	7.50
Blutorangen-Limonade Lemonaid+	7.50
Mate Lemonaid+	7.50
Basilikum-Ingwer-Limonade Balis	8.00
Gurken-Limonade Cucumis	8.00
Lavendel-Limonade Cucumis	8.00
Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	6.00
Sanbitter	5.50
Chinotto	5.50
Bio-Süssmost Süssmost-Schorle 3dl 5dl	5.50 8.00
Ghürotne Saft vom Fass & Süssmost 2.8% 33cl	5.50
Bio-Orangensaft frisch gepresst 2dl 3dl	6.50 9.00
Bio-Mango-Passionsfrucht-Smoothie	8.50
St.Galler Wasser aus Mels mit ohne Kohlensäure 3dl 5dl	5.00 6.80
Coca Cola Coca Cola Zero 3dl 5dl	5.50 7.50
Rivella rot blau	5.00

KAFFEE | TEE

Ristretto Espresso Espresso Macchiato	4.90 doppelt 6.60
Kaffee Americano	5.00
Flat White	5.50
Milchkaffee Cappuccino	6.20
Latte Macchiato	6.80
Caffè Freddo ohne Milch mit Milch	6.20 6.80
Affogato al caffè mit hausgemachtem Vanilleeis	8.80
Ovomaltine/Schokolade kalt warm	5.80
Chai Latte hausgemacht kalt warm Dirty Chai kalt warm	7.80 9.50
Matcha Latte kalt warm	7.80
Espresso Shot	1.90
frische Vollmilch, laktosefreie Milch, Hafer, Kokos, Soja	
Frischer Ingwertee mit Zitrone	6.00
Frischer Pfefferminztee	6.00
Blumitee Kräuter, Heidelbeere, Veilchen	5.50
Keemun Schwarztee	5.50
Verbena Eisenkraut	5.50
Chung Hao Jasmintee	5.50
Nana Minze Marokko	5.50
Grüntee	5.50
Rooibos Paradiso Früchtetee	5.50
Kamillenblütentee	5.50

KLEINES FRÜHSTÜCK & EIERSPEISEN | TÄGLICH

Capelli-Buttergipfeli, Laugen-Gipfeli, Vollkorn-Gipfeli	2.50
Brioche	3.00
Hausgemachtes Birchermüesli	10.00
Granola mit griechischem Joghurt und Fruchtkompott	10.00
Butter & Konfitüre oder Honig	3.00
Omelette <i>montags-freitags von 7:30 bis 10:30</i> <i>mit Käse und frischem Blattspinat</i>	16.00
Spiegelei oder Rührei <i>montags-freitags von 7:30 bis 10:30</i> <i>2 Freilandeier vom Bauernmarkt</i>	12.50

BLUMENMARKT BRUNCH | SAMSTAG & SONNTAG

Eggs Florentine	17.00
<i>Pochiertes Ei, Blattspinat & Sauce Hollandaise auf Brot</i>	
Avocado und pochiertes Ei	17.00
<i>auf Brot serviert</i>	
Bündner Lachs auf Knusperbrot	19.00
<i>Meerrettich, Crème Fraîche, Limette, Dill</i>	
Belgische Waffeln	15.00
<i>mit Beerenkompott</i>	
<i>pimp your eggs - mit Speck mit Lachs</i>	4.00 8.00

UNSERE KLASSIKER

Montag bis Freitag nach Verfügbarkeit

Focaccia San Daniele 12.50

Prosciutto San Daniele, Mozzarella, Rucola, Oliventapenade

Focaccia Caprese 12.50

Tomaten, Mozzarella, Pesto verde

Focaccia Vegana 12.50

Hummus, Blattspinat, Auberginen

Quiche 10.50

Wechselndes Angebot an feinen Quiches

Salat klein|gross 14.00|17.00

Kreative Salatvariationen

Suppe klein|gross 12.50|16.50

Während der kalten Jahreszeit

AUS DER BACKSTUBE

nach Verfügbarkeit

Kuchen 9.50

Torten 10.00

Cakes 7.00

Brownies 5.50

ANTIPASTI

bis 22:00 Uhr

Muolener Hauskäse & Brot mit Tessiner Feigensenf <i>Rohmilchkäse der Käserei Bregensdorf, Jürg Schmidhauser</i>	10.50 14.00
Curry-Frischkäse & Brot <i>Mit Datteln, Knoblauch und Cayenne-Pfeffer</i>	9.50
Burrata <i>Petersilienöl, Olivencrumble</i>	14.50
Prosciutto San Daniele & Brot <i>Mindestens 15 Monate gereift</i>	14.00
Puschlaver Salametti & Brot <i>Direkt von der Traditionsmetzgerei Macelleria Lardi, Poschiavo</i>	10.50
Zart geräucherter Speck & Brot <i>Von der Scheiwiller Schlossmetzg, Herisau</i>	10.50
Hummus & Brot <i>Der orientalische Klassiker</i>	9.50
Fetakäse <i>Mariniert in Basilikumpesto</i>	9.50
Grillierte Zucchini	9.50
Nussmischung <i>Mit Ahornsirup und Bergsalz</i>	8.50
Tomaten halbgetrocknet	8.50
Oliven grün aus Griechenland	8.50
Artischockenherzen grilliert	8.50

UNSERE PRODUKTE

Regionale Produkte aus biologischem Anbau liegen uns am Herzen.

Unsere Fleischprodukte sind aus Schweizer Fleisch hergestellt,
der Rohschinken stammt aus Italien, der Lachs aus Graubünden.

Für unsere Frühstücksgerichte verwenden wir regionale Freilandeier,
Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Zu Allergenen geben wir gerne detaillierte Informationen

ÖFFNUNGSZEITEN | KONTAKT | RESERVATIONEN

Montag - Donnerstag 07:00 - 24:00

Freitag - Samstag 07:00 - 01:00

Sonntag 10:00 - 18:00 (nicht ganzjährig)

Samstagsbrunch ab 9:00 Uhr (keine Reservation möglich)

Sonntagsbrunch ab 10:00 Uhr (Reservation empfohlen)

Marktplatz 25 9000 St.Gallen Telefon 071 535 48 01 www.blumenmarktbar.ch

Reservationen für Gruppen von 6-12 Personen: 071 535 48 01

Reservationen für Gruppen ab 12 Personen: reservation@blumenmarktbar.ch

gedruckt auf nachhaltigem Lessebo Rough Natural Papier