

HIER SEIN
BAD RAGAZ
RESTAURANT & MEHR
IST HERRLICH

CORDIAL BIENVENU

Quelle amabilité que votre chemin a mené vers nous.

Nous sommes heureux de vous gâter avec des spécialités nationales et italiennes à la carte de notre cuisine bien connue et diversifiée.

Faites vous passionner par notre proposition riche sur notre terrasse ensoleillée, restaurant et pièce et savourez le service aimable avec des boissons délicieux dans l'ambiance spéciale de notre maison.

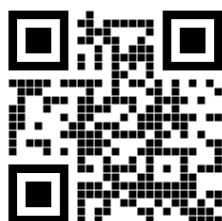
L'horaire d'ouverture:

lundi à vendredi	de 08:00 à 22:00 heures
samedi et dimanche	de 09:00 à 22:00 heures



Veuillez consulter notre page d'accueil avec des autres propositions interessantes.
NOUVEAU nous présentons notre boutique internet.

Seulement par critique sincère nous pouvons nous améliorer jour par jour. Nous sommes heureux de recevoir votre commentaire.



Ihr Central-Team



SOMMAIRE

	PAGE
I Philosophie	2
II L'histoire de la plume	3
1 Liste des cocktails	4
1.1 Apéritifs avec alcool	4
1.2 Apéritifs sans alcool	5
2 Menu est disponible de 11:30 à 13:30 et de 18:00 à 21:00	6
2.1 Les entrées, assiettes des enfants	6
2.2 repas traditionnel, tour de la rösti	7
2.3 Pâte maison de Bonetti, spätzli da mamma	8
2.4 salades - punches, assiettes fitness	9
3 Pinsini Romana, Piadina Romana, salades	10
4 Liste des pinsas disponible de 11:30 à 22:00 heures	11
5 Les glaces	12
5.1 Les classiques	12
5.2 Central Spéciales, desserts pour enfants	13
6 Liste des vins	14
6.1 Liste des vins maison, vente ouvert	14
6.2 Notre préféré	15
6.3 Le vin en bouteille blanc / rosé	16
6.4 Le vin en bouteille rouge	17
7 Liste des boissons	18
7.1 Boissons chaud et froids, digestifs	18
7.2 Bières, apéritifs, whiskys, rhum, liqueurs, longdrinks	19
8 Déclaration	20



D'OÙ VIENT L'AMOUR, TU TROUVE TA CHANCE

NOUS sommes le Central restaurant et plus,
voici à Bad Ragaz.
Nous tenons à coeur de souhaiter nos hôtes avec un
„Cordial Bienvenue“
et de les gâter avec nos fins repas.
En effet l'amour va par l'estomac comme chacun sait et le fondement du bonheur c'est
une bonne cuisine.
Avec beaucoup de l'amour pour le détail nous associons
par notre dévouement à la gastronomie,
à la cuisine traditionnelle avec la culture de repas moderne et juvénile.
Nous vous offrons des moments de plaisir, de la fête et de la cohabitation.

Simplement tout que ton coeur désire avec un coup d'originalité et du raffinement.
Laissez-vous frapper de nous.
Nous aimons de vous souhaiter chez nous.
Parce que ceci vient chez vous, vous portez à autres personnes .

Ihr Central-Team



LA PLUME

Une histoire des MIRACLES laquelles voudraient nous
attraper.

La vie est un va-et-vient.

Des vicissitudes.

D'après nature tous se mouvent en désordre supposé,
quand même tous a son ordre.

Tous obéit à une légalité, laquelle nous aimerions à
comprendre et toutefois elle reste loin pour notre
l'imagination.

Quand même il y a ces moments où NOUS pouvons
admirer de nouveau.

Des moments de la magie, de la mystique, lesquels nous
manifestent et par un petit entrebâillement nous apercevons
un rayon et nous discernons qu'il existe plus entre ciel et
monde que nous pouvons deviner.

Découvrons une plume, plongeons dans une connaissance de
la confiance et nous vouons à la vie.

La plume laisse nous songer de la facilité de l'être, nous porter
par le vent et enfin d'être

CORDIALEMENT BIENVENUE

à une localité particulière nous accueillir avec un sourire.

Faisons arriver le MIRACLE.

Racontons des histoires nouvelles. C'est l'heure.

CARTE DES COCKTAILS

APÉRITIFS AVEC ALCOOL

Vin blanc aspergé	doux (citron) ou aigre (minéral)	CHF 12.50
Aperol Spritz	4cl Aperol, 10cl Prosecco, minéral, orange	CHF 12.50
Hugo	10cl Prosecco, minéral, sirop de sureau, menthe, limes	CHF 12.50
Pêche-Framboise Spritz	2cl pêche-liqueur, 10cl Prosecco, sirop de framboise, minéral, jus de limes, framboises et menthe	CHF 14.50
Limoncello Spritz	4cl Limoncello, 10cl Prosecco, minéral, citron	CHF 14.50
Lillet Pink Berry	4cl Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, mélange de baie, menthe	CHF 14.50
Prosecco	1 dl Prosecco avec des raisins	CHF 9.50
Blue Lagoon	2cl Vodka blanc, 2cl Blue Curacao, jus de limes, limonade, minéral, mûrons	CHF 14.50



Aperol Spritz



Blue Lagoon



Prosecco



Lillet Pink Berry



Limoncello Spritz



Hugo

CARTE DES COCKTAILS

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Thé glacé maison	3dl thé glacé citron, citron, fraises, menthe	CHF 7.50
LimonZero Spritz	4cl LimonZero, minéral, tonic, citron	CHF 11.50
Gin Wild Berry	4cl Gin sans alcool, Wild Berry tonic, menthe, mélange de baie	CHF 11.50
AperolZero Spritz	Orange Spritz, tonic, minéral, orange	CHF 11.50
Martini Tonic Vibrante	4cl Martini Vibrante, tonic, orange, menthe	CHF 11.50
Martini Berry Floreale	4cl Martini Floreale, Wild Berry Tonic, mélange de baie, menthe	CHF 11.50
Jus d'orange	orange	CHF 7.00
Aranciata rosso	Orange et menthe	CHF 7.50
Aranciata classica	Orange et menthe	CHF 7.50
Chinotto	Orange et menthe	CHF 7.50
Gazzosa Limone	Citron et menthe	CHF 7.50



LimonZero Spritz

Gin Wild Berry

Thé glacé maison

Martini Tonic Vibrante

Martini Berry Floreale

SPEISEKARTE

LES ENTRÉES

salade verte	sauce italienne ou française	CHF	9.50
salade mêlée	sauce italienne ou française	CHF	12.50
tartare de boeuf "à la grand-mère"	100% boeuf	70g CHF	19.50
		140g CHF	28.50
Mini Capuns	également disponible végétarien	CHF	19.50
salade caprese	tomates, burrata et roquette	CHF	16.50
salade caprese végétarienne	tomates, mozzarella et roquette végétariennes	CHF	16.50
soupe melon	soupe froide de melon jaune avec des sticks Parma-Grissini	CHF	16.50

ASSIETTES DES ENFANTS

NOS ASSIETTES SONT DISPONIBLES POUR TOUS LES ENFANTS JUSQU'À DIX ANS.

Spaghetti Napoli	CHF	12.50
Spaghetti Bolognese	CHF	12.50
Chicken Nuggets avec frites	CHF	14.50
Esalope avec frites	CHF	14.50

LE MENU EST DISPONIBLE DE 11:30 À 13:30 ET DE 18:00 À 21:00 HEURES.

METS TRADITIONNELS

cordon bleu traditionnel	jambon et fromage / légumes	porc 300g	CHF 34.50
Escalope à la crème	légumes	porc 180g	CHF 29.50
Escalope panée	légumes	porc 200g	CHF 29.50
Plant - Based - Filet	légumes et beurre aux herbes végan	130g	CHF 27.50
Pêches croquants	légumes et saue tartar	perche 6 pcs	CHF 28.50
Poitrine de poulet	légumes et beurre aux herbes végan	220g	CHF 29.50

Choisissez votre accompagnement suivant: Bonetti-tagliatelle, pommes frites, Röstli-frites, patate douces ou riz au beurre.

Mini Capuns	jambon cru, viande des Grisons, crème et Parmesan	CHF 26.50
Mini Capuns Vegi	légumes, crème et Parmesan	CHF 26.50

RÖSTI TOUR

NOS TOURS SONT EMPILÉS AVEC DES GALETTES RÖSTI

Eronia	poitrine de poulet, légumes et crème poivron	220g	CHF 34.50
Grisseria	escalope de porc, crème champignon et légumes	180g	CHF 32.50
Xerio	lard, oignons et fromage de montagne		CHF 28.50
Ästenica	légumes et fromage de montagne / végan équipossible		CHF 25.50
Gianusa	légumes méditerranéennes et Black Tigers		CHF 33.50

LE MENU EST DISPONIBLE DE 11:30 À 13:30 ET DE 18:00 À 21:00 HEURES.

NOS CLASSIQUES

PASTA MAISON

AUS DEM HAUSE BONETTI IN BAD RAGAZ

Bonetti Spaghetti	Pesto verde	CHF	22.50
	Pesto rosso	CHF	22.50
	Napoli	CHF	21.50
	All'Arrabbiata	CHF	21.50
	Aglione, olio e peperoncino	CHF	21.50
	Cinque Pi	CHF	22.50
	Bolognese	CHF	23.50
	Carbonara	CHF	23.50
	Amatriciana	CHF	23.50
(lard, jambon, oignons rouges, sauce tomate, chilli)			

SPÄTZLI - DA - MAMMA

TOUS NOS PLATS SPÄTZLI SONT GARNIS AVEC NOTRE COMPOTE DE POMMES MAISON ET
DES OGNONS GRILLÉS.

Spätzli Central	lard, jambon et fromage de montagne	CHF	26.50
Grisons Spätzli	viande des Grisons, jambon cru et fromage de montagne	CHF	27.50
Vegi Spätzli	légumes, crème et fromage de montagne	CHF	25.50
Compote de pommes	masion	végane	CHF 5.00

LE MENU EST DISPONIBLE DE 11:30 À 13:30 ET DE 18:00 À 21:00 HEURES.

SALADES, PUNCHES

Tous nos punches sont garnis avec des concombres, des tomates, du maïs, des piments, du chou rouge, des carottes, du chou blanc, de la roquette, de la laitue et des fruits saisonniers.

<u>HAPPY BOWL</u>	des pois chiches, semences de Chia, des figues, des avocats, des noix et du cottage	CHF 19.50
<u>SUMMER BOWL</u>	des champignons, coeur de la salade, des dattes, des éclats de parmesan et crème fraîche	CHF 19.50
<u>BONANZA BOWL</u>	des haricots blancs et rouges, de noix de cajou, des fêtas, des avocats et des semences de chinoa	CHF 19.50
<u>TUNA BOWL</u>	du thon, des oignons, des olives, des oeufs et des tomates déshydratées	CHF 22.50
<u>OEUF BOWL</u>	des oeufs cuits, des concombres, des oignons, des câpres, des anchois et coeur de la salade	CHF 21.50

SUPPLEMENT POUR LES PUNCHES

avec poitrine de poulet	CHF 9.50
avec du lard	CHF 5.00
avec filet végétal	CHF 9.50
avec black tiger	CHF 11.50

ASSIETTE FITNESS

GEMISCHTER SALATTeller MIT ...

Cordon Bleu	jambons et fromages (attente 30 min)	porc	300g	CHF 34.50
escalope nature	avec beurre aux fines herbes	porc	180g	CHF 28.50
escalope panée		porc	200g	CHF 29.50
poitrine de poulet	avec beurre aux fines herbes	poulet	220g	CHF 29.50
perche craquante	avec sauce tartare	perche	6 pce	CHF 28.50
filet végétal	avec beurre aux fines herbes végan	végan	130g	CHF 27.50

NOTRE MENU EST DISPONIBLE DE 11:30 HEURES À 13:30 HEURES ET
DE 18:00 HEURES À 21:00 HEURES

CRÉATIONS DES SALADES

PINSINI ROMANA

La Pinsina est la soeur petite de la Pinsa Romana.
SElle est saine, végane et facile à digérer.
Les ingrédients sont farine de riz, farine de soja, farine de blé qualitative, l'eau, levure, huile d'olive extra-virginale et sel.
Nous servons nos Pinsini tiède et sont farcies avec burratas, tomates, roquettes et basilic-pesto (sauf végan).

PIADINA ROMANA

La Piadina est une fouace mince italienne et originaire de la Romagna.
Les ingrédients sont farine de blé, l'eau, soude, huile d'olive extra-virginale et sel.
Nous servons nos Piadinas chaud et les sont farcies avec fromages de montagne et avec les ingrédients de votre choix.

		<u>PINSINI</u>				<u>PIADINA</u>			
		simple		avec salade		simple		avec salade	
Basic Caprese	Piadina juste fromage	CHF	16.50	CHF	26.50	CHF	11.50	CHF	21.50
Prosciutto	jambon gourmet	CHF	19.50	CHF	29.50	CHF	14.50	CHF	24.50
Salame	salami	CHF	19.50	CHF	29.50	CHF	14.50	CHF	24.50
Parma	jambon cru	CHF	21.50	CHF	31.50	CHF	16.50	CHF	26.50
Vegan	Piadina juste fromage	CHF	18.50	CHF	28.50	CHF	12.50	CHF	22.50

ASSIETTE DE SALADE

	simple	garni
saucisson-fromage	CHF 18.50	CHF 21.50
saucisson	CHF 17.50	CHF 20.50
fromage	CHF 17.50	CHF 20.50

LE MENU EST DISPONIBLE DE 11:30 À 13:30 ET DE 18:00 À 21:00 HEURES.

PINSA ROMANA

TOUS NOS PINSAS (SAUF VÉGAN) SONT GARNIS AVEC SAUCE TOMATE, MOZARELLA, ROQUETTE ET PESTO BASILIC

Margherita		CHF	19.50
Prosciutto	jambon gourmet	CHF	23.50
Prosciutto e funghi	jambon gourmet et champignons	CHF	24.50
Funghi	champignons	CHF	22.50
Salame	Salami	CHF	23.50
Parma	jambon cru et mascarpone	CHF	26.50
Vegi	légumes	CHF	22.50
Vegan	fromage végane et légumes	CHF	23.50
Hawaii	jambon gourmet et ananas	CHF	24.50
Vesuv	lard et oignons	CHF	24.50
Tonno e cipolla	thon et oignons	CHF	24.50
Calabrese	anchois, câpres, olives et ail	CHF	23.50
Extras:			
	salami et jambon	CHF	6.50
	champignons, mascarpone, ananas, olives et légumes	CHF	4.50
	jambon ru, thon et lard	CHF	8.50
	d'autres	CHF	2.50



NOTRE CARTE DE PINSA EST DISPONIBLE DE 11:30 À 22:00 HEURES.

LA GLACE

LES CLASSIQUES

Coupe Danemark	Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et de la crème	CHF 14.50
Bananes Split	Glace à la vanille avec des bananes, sauce au chocolat et de la crème	CHF 14.50
Coupe Alexandre	Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel, Biscuit lotus, tablettes de crème et de la crème	CHF 14.50
Coupe Rêve	Glace au café et à la vanille avec baileys et de la crème	CHF 14.50
Meringue	Meringues avec la crème	CHF 11.50
Meringue Glace	Glace à la vanille et à la fraise avec meringues et de la crème	CHF 14.50
Coupe Romanoff	Glace à la vanille avec de la crème, des fraises fraîches	CHF 14.50
Café glacé bougé	Glace au café avec espresso, crème et un coup petit du kirsch	CHF 14.50
Affogato al caffè	Glace à la vanille avec un espresso chaud	CHF 09.00
Sorbet Aperol - Spritz	Sorbet au citron avec Aperol - Spritz	CHF 12.50
Sorbet Colonel	Sorbet au citron avec vodka	CHF 12.50
Frappé	Frappé en variétés diverses, voir variétés des glaces	CHF 10.50

VARIÉTÉS DES GLACES

vanille, café, chocolat, fraise, caramel, straciatella, Fior di Latte ou Puffo (Marshmallow)

VARIÉTÉS DES SORBETS

melon- (végan), lime-, mango - Sorbet

Par boule	CHF 4.50
Avec de la crème	CHF 2.00
Avec des fruits	CHF 5.00
Ave un coup	CHF 6.00
Vodka blanc / Baileys / Prosecco / Campari	



Coupe Danemark



Bananensplit



Coupe Alexander



Coupe Träumli



Affogato al caffè

LES GLACES

CENTRAL SPÉCIALES

Central Raffaello	Glace à Fior di Latte, des crumbles de noix de coco, des paillettes de l'amande, Raffaello, Sauce au chocolat blanc et de la crème	CHF 15.50
Central Ferrero Rocher	Glace au chocolat, au Fior di Latte, nougatine à la noisette, Ferrero Rocher, Sauce au chocolat et de la crème	CHF 15.50
Central Daim	Glace au Fior di Latte, au caramel, sauce au caramel, crumbles au chocolat, Daim et de la crème	CHF 15.50

POUR NOS AMANTS PETITS DES GLACES

Puffolino	Glace au Puffo avec marshmallows et de la crème	CHF 7.50
Pingolino	Glace au chocolat avec bâtonnet et de la crème	CHF 7.50
Bambino	Glace à la vanille avec des smarties et de la crème	CHF 7.50



Vanille



Schokolade



Erdbeere



Caramel



Kaffeeglace



Fior di Latte



Puffo

CARTE DE VIN DE LA MAISON

VENTE OUVERTE

PROSECCO

10CL

75CL

Prosecco

CHF 9.50

CHF 69.50

Vin blanc

10CL

50CL

Chardonnay, Vin de Pays Suisse

CHF 6.50

CHF 31.50

Aigle Chablais Suisse

CHF 6.50

CHF 31.50

Fläscher Riesling Sylvaner, Heinz Kunz

CHF 7.50

CHF 36.50

vin blanc aspergé

(doux ou aigre / 30cl)

CHF 12.50

VIN ROUGE

10CL

50CL

Tarantella Primitivo IGT, Italie

CHF 6.50

CHF 31.50

Medievo Rioja DOCA, Espagne

CHF 7.50

CHF 36.50

Seulement disponible en bouteille

Amarone della Valpolicella DOC, Italie

50CL

CHF 39.50



NOTRE FAVORI MAISONMA

PINOT NOIR CLASSIC

10CL CHF 8.50

75CL CHF 61.50

Thomas Marugg, Fläsch

Cépages: Pinot Noir
Couleur: rubis moyen
Arôme: fruité pur et intense selon kirsch et framboise
Palais: texture tanin agréable avec Pino noir sincère et typique

VIN BOURRU

10CL CHF 8.50

75CL CHF 61.50

Thomas Marugg, Fläsch

Cépages: blanc talc, Pinot Noir
Couleur: saumon clair
Arôme: arômes frais et fruité de bergamotier, melon et cerise
Palais: frais et pétillantg



WEINKARTE

BOUTEILLE DE VIN BLANC

75 CL

ST. SAPHORIN LAVAUX AOC LA REDOUTE

CHF 54.50

Cépages: Chasselas
Arôme: vin délicieux-élégant, flattant et arrondi
Texture corsée et harmonique
Palais: en finale noir extra fin, favorisant ses qualités

PINOT GRIS AOC GR 2018 THOMAS MARUGG

CHF 62.50

Cépages: Pinot Gris
Arôme: doré avec des reflets verts, composantes fondantes des fruits
Palais: un vin avec beaucoup plénitude et vigueur.

ROSÉ

75CL

SCHILLER AOC GR 2018

CHF 54.50

Cépages: Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Gris
Arôme: grenat clair, arômes intenses selon fraises, framboises et coings
Palais: on boit frais le « Schiller », approprié aux apéritifs, aux entrées, aux pêches et viandes fumées



WEINKARTE

BOUTEILLES DE VINS ROUGE

75 CL

RIPASSO VALPOLICELLA CI. SUPERIORE DOC, ARDUINI

CHF 54.50

Cépages: Corvina, Corvinone et Rondinella,
rubis plein et intense
Arôme: arôme selon baies rouges, épices et vanille
Palais: sec, chaleureux avec tanins mous, arômes de viola,
de réglisse et de mûron mûr

IROSO – IGT, TOSCANE

CHF 64.50

Cépages: Sangiovese, Merlot et Cabernet Sauvignon
Arôme: arôme selon fleurs fraîches rouges, cerises et épices.
Palais: mou, frais et détient une texture ronde

FLÄSCHER SCHOLLE ASSEMBLAGE HEINZ KUNZ

CHF 79.50

Cépages: Blauburgunder et Cabernet Dorsa,
couleur fort et corsé
Arôme: de baies exubérante, mûrit en barrique
Palais: harmonique, lié avec des tanins moux

BRITTIS AOC GR (BARRIQUE) THOMAS MARUGG

CHF 89.50

Cépages: Pinot Noir et Diolinoir
Arôme: rubis foncé, arôme de fruit séduisant des cerises, des baies noires
et des fruits à noyau. épicé,
poivré, réunit avec d'arôme barrique harmonique et des tanins mûrs
Palais: un vin puissant, convient superbement aux repas asiatiques, viande clair
et fromage



BOISSON

BOISSONS FROIDES

EN BOUTEILLES

minéral sans ou avec gaz	33cl	CHF 5.50
minéral sans ou avec gaz	75cl	CHF 9.50
Coca Cola / Cola Zero / IceTea citron ou pêche	33cl	CHF 5.50
Fanta / Sprite / Shorley / Rivella bleu ou rouge	30cl	CHF 5.50
Three Cents Tonic ou Lemon	20cl	CHF 5.00
Eau du robinet	30cl	CHF 3.50
	50cl	CHF 4.50
Sirop	30cl	CHF 3.50
	50cl	CHF 4.50

BOISSONS CHAUDES

café		CHF 5.00
Espresso		CHF 5.00
double Espresso		CHF 7.50
café au lait		CHF 5.00
Cappuccino		CHF 5.50
Latte Macchiato		CHF 6.50
Ovomaltine / chocolat		CHF 5.00
Punch		CHF 5.00
thé en sachet	sortes diverses	CHF 4.50
thé overt	sortes diverses	CHF 6.50
chocolade mélange	sortes diverses	CHF 7.50

CHAUDES AVEC COUP

Coretto Grappa / Vecchia	CHF 7.50
café Luz / Fertig (pruneau, herbes, alcool de fruits)	CHF 7.50
café-Baileys / Amaretto avec crème	CHF 9.50
thé rhum	CHF 7.50

EXTRA POUR LES JOUISSEURS

Grappa Amarone / Brunello / Moscato	41%	CHF 9.50
Vieille Prune (alti Zwetschge)	40%	CHF 9.50
Vieille Romagna	38%	CHF 9.50
Marc / Gonzengüggs	41%	CHF 9.50
Williams	40%	CHF 9.50
Grand Marnier / Calvados / Cointreau	40%	CHF 9.50
Cognac Remy Martin (V.S.O.P.)	40%	CHF 9.50

2cl

BOISSONS

BIÈRE OUVERTE / BOUTEILLES

Lady	stock	20cl	CHF 5.00
barre	stock	30cl	CHF 6.00
seau	stock	50cl	CHF 7.00
Moretti Mare di Sale		50cl	CHF 6.50
Heineken		33cl	CHF 6.50
Bière bouteille		50cl	CHF 7.50
Spezli		33cl	CHF 6.50
Spezli sans alcool		33cl	CHF 5.50
Erdinger bière de blé		50cl	CHF 7.50
Erdinger sans alcool		50cl	CHF 7.50
Erdinger bière brune		50cl	CHF 7.50
cidre Möhl	trouble avec alcool	50cl	CHF 7.50

APÉRITIF ET LIQUEUR

Martini	15%	4cl	CHF 8.50
Cynar	16%	4cl	CHF 8.50
Campari	23%	4cl	CHF 8.50
Appenzeller	29%	4cl	CHF 8.50
Amaretto	25%	4cl	CHF 8.50
Ramazotti	25%	4cl	CHF 8.50
Averna	25%	4cl	CHF 8.50
Braulio	25%	4cl	CHF 8.50
Baileys	17%	4cl	CHF 8.50

WHISKY / RHUM / LIQUEUR

Jameson	Irish Whiskey	40%	4cl	CHF 11.00
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	40%	4cl	CHF 12.00
Chivas Regal	Scotch Whisky	40%	4cl	CHF 14.50
Havanna	Rhum	40%	4cl	CHF 9.50
Gin Bombay	Gin	40%	4cl	CHF 9.50

NOS COLLABORATEURS AIMENT DE VOUS INFORMER CONCERNANT LES
INGRÉDIENTS DANS NOS PLATS LEQUELLES POURRAIENT CAUSER DES
ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.

Tous les prix sont en CHF et incluent le TVA

- * Poulet provenance Suisse
- * Porc provenance Suisse
- * Pêche provenance Suisse

www.centralragaz.ch

phone: 081 302 26 26

mail: reservation@centralragaz.ch

WLAN - mot de pass:

sous Central_Guest
Central7310



ÊTRE VOICI EST MAGNIFIQUE!

Ihr Central-Team 