

# Restaurant Sternen Flaach

seit 1930 in Familienbesitz



**Familie Kerstin & Thomas Rüegg, Hauptstrasse 29, 8416 Flaach**

Tel. 052 318 13 13 Fax. 052 318 21 40

[info@sternen-flaach.ch](mailto:info@sternen-flaach.ch)

[www.sternen-flaach.ch](http://www.sternen-flaach.ch)

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
Herzlichen Dank für Ihr Interesse,**

Wir hoffen, dass diese Vorschläge Ihren Vorstellungen entsprechen  
und gehen auch gerne auf Ihre Wünsche ein.

**Für Fragen, Terminvereinbarungen, Reservationen und Bestellungen**  
können Sie uns gerne telefonisch oder per Email kontaktieren.

(Bitte beachten Sie, dass von **Anfang September bis Ende März** jeweils  
am **Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 15 - 17 Uhr geschlossen** ist).

Mit freundlichen Grüßen

*Familie Rüegg und das Sternenteam*

## **Informationen wie:**

Bilder der Räumlichkeiten, Jahresprogramm,  
Philosophie, Past to Present, Links für Ausflüge,  
Wegbeschreibung, Routenplaner  
und Verbindungen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.  
finden Sie im **Internet** unter:

[www.sternen-flaach.ch](http://www.sternen-flaach.ch)

& auf 



**GILDE**  
Restaurants



Schweizerische Gilde  
etablierter Köche



## Zum Aperitif empfehlen wir:

	Preis pro Person
<b>Müsliblätter</b> (frittierte Salbeiblätter in Bierteig – eine typische Zürcher Spezialität)	<b>Fr. 1.80</b>
<b>Salzgebäck und Chips</b> (Nüssli, Salzstangen, Chips usw)	<b>Fr. 1.80</b>
<b>Parmesanmöckli</b> ( 80 gr)	<b>Fr. 4.50</b>
<b>Blätterteiggebäck</b> (mit Mohn, Käse, Sesam und Schinkengipfeli)	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Canapés</b> (Kleine Toast mit Rauchlachs, Rohschinken und Salami)	<b>5.--</b>
<b>Crudités</b> (Rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen)	<b>Fr. 4.50</b>

### **Ergänzen Sie Ihren Anlass z.B:**

**Mit Kegeln, einer Wanderungen, Besichtigung oder Degustation usw.**

**Spiel & Spass:** Bei uns im **LEGER** - unser **Kegelstübli mit 2 Bahnen**

**Weinwanderweg** durch den Worrenberg: [Infos](#) [Plan](#)

**Rheinwanderung** ab Eglisau oder Tössegg nach Flaach: [Details](#)

**Festungsbesichtigung** Ebersberg, Berg am Irchel 052 301 30 30

**Thurauen:** [Infos/Kontakt](#) 052 318 23 21

**Rheinschiff:** Eglisau, Tössegg, Ruedlingen, Ellikon [Infos](#) 044 865 62 62

**Wir verwöhnen Sie mit einem  
Apéro am gewünschten Ort**

# Menüvorschläge

## Salate und kalte Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	Klein	Fr. 5.50	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat</b>		Fr. 7.--	Fr. 9.--
Angemachte Salate wie Karotten, Randen, Rettich, Mais und verschiedene Blattsalate assortiert angerichtet			
<b>Gourmetsalat mit gedämpfem Zanderfilet</b> an Sauce Vinaigrette			Fr. 16.--
<b>Black Tiger-Crevetten</b> garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing			Fr. 18.--
<b>Rauchlachs Roulade</b>			Fr. 17.50
Rauchlachsrolle gefüllt mit Meerrettichschaum, garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing			
<b>Rindstartar mit Whisky verfeinert</b> und mit Toast serviert			16.--

**Dressings zur Auswahl: French-, Haus-, Italien-, Zitronen- oder Sesamdressing**

## Suppen:

<b>Bouillon Flädli</b> - Die hausgemachte Fleischbrühe mit Flädli	Klein	Fr. 5.--	Fr. 7.--
<b>Bouillon Eierstich</b>		Fr. 5.--	Fr. 7.--
Eierstich ist eine „Milch-Eiermasse“ die pochiert und danach als Einlage geschnitten wird			
<b>Bouillon diablottins</b>		Fr. 5.--	Fr. 7.--
Diablottios, sind mit Käse überbackene Toast, leicht pikant abgeschmeckt und geschnitten			
<b>Crèmesuppe</b>		Fr. 6.--	Fr. 8.--
Zur Auswahl stehen Suppen wie: Tomaten, Lauch, Mais, usw. nach Saison und/oder nach Ihren Wünschen			
<b>Weissweinsuppe mit Brotcrôtons</b>		Fr. 7.--	Fr. 9.--
Leicht gebundene Suppe mit Weisswein, knusprige Butter-Brotcrôtons als Einlage			

## Warme Vorspeise:

<b>Hausgemachte Ravioli</b> (3 Stück)			Fr. 13.--
Hausgemachte Ravioli (Schinken, Salami, Spinat) serviert mit Parmesan und Butter oder <b>saisonale Ravioli</b> wie <b>Kürbis, Spinat-Ricotta</b>			
<b>Gedämpftes Zanderfilet</b> an einer Weissweinsauce mit <b>Gemügestreifen</b>			Fr. 19.--
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> serviert auf einem Gemüsebeet mit asiatischer Sauce			Fr. 22.--
<b>Black Tiger-Crevetten</b> auf einem indischen Curryspinat			Fr. 21.--
<b>Frische Pilze auf Toast</b>			Fr. 17.-- bis 19.--
Pilze je nach Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze) an einer Rahmsauce serviert auf einem Toast			

## Hauptgerichte

Bitte beschränken Sie Ihre Wahl auf ein oder maximum 2 Menüs.

vom Kalb - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

	1 Teller	2 Teller
<b>Piccata milanese</b>	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Kalbsschnitzel im Käsemantel gebraten und serviert mit Schinkenstreifen, dazu empfehlen wir einen Risotto mit Pilzen oder hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce – <b>richtig italienisch !</b>		

<b>Rahmschnitzel</b>	Fr. 36.--	Fr. 42.--
Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl. (Gegen einen Aufpreis können auch Pilze der Saison wie Morcheln, Eierschwämmli und Steinpilze serviert werden.)		

<b>Kalbssteak an Pilzrahmsauce</b>	Fr. 41.50	Fr. 47.50
<b>Kalbssteak mit Morchelsauce</b> - ein Klassiker – je nach Saison bevorzugen wir Pilze wie Eierschwämmli oder Steinpilze können selbstverständlich berücksichtigt werden. Mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl. (es wird <b>1 Teller</b> serviert , Beilagen und Gemüse werden nachgereicht).		

<b>Kalbssteakbraten</b>	Fr. 41.50	Fr. 47.50
<b>Das Steak am Stück gegart</b> und dann geschnitten. Ableitungen wie beim Kalbssteak mit einer Pilzrahmsauce oder „ <b>Jägerart</b> “ (mit Speck, Pilzen und einem Fleischjus). Drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl. Der Vorteil gegenüber dem Kalbssteak – es können 2 Teller serviert werden !		

<b>Kalbsbraten und Poulet</b>	Fr. 38.--
Ein traditionelles Menü, Kalbsschulterbraten und Poulet vom Grill, serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl.	

<b>Kalbsschulter im Ofen gebraten</b>	Fr. 40.--
(Fall Sie die "Schulter" gerne mit dem Knochen gegart haben, müssten wir das <b>mind. 21 Tage im voraus</b> wissen) Die Kalbsschulter im Ofen gegart, serviert mit einem Fleischjus, drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl	

vom Schwein - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

	1 Teller	2 Teller
<b>Glasierter Schweinsbraten</b>	Fr. 29.--	Fr. 35.--
Ein Braten vom Schweinshals, daher sehr saftig, serviert mit Fleischjus, 3 Sorten Gemüse. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelstock		

<b>Schweinsfilet am Stück gegart „Jägerart“</b>	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Die Schweinsfilets am Stück gegart und danach aufgeschnitten, garniert mit Speck und Pilzen und serviert mit einer Bratensauce und drei Sorten Gemüse.		

<b>Schweinsfiletmedaillons an einer Pilzrahmsauce</b>	Fr. 34.--	Fr. 40.--
Schweinsfiletmedaillons an einer Rahmsauce mit Pilzen der Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze) serviert mit drei Sorten Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl.		

## Geflügel - aus der Schweiz und dem Elsass

### **Poulardenbrust**

2 Teller  
Fr. 34.--

Die Poulardenbrust gebraten und **auf einem Lauch-Rahmgemüse** angerichtet, serviert mit Bratkartoffeln **als** thailändisches Curry mit Erdnüssen natürlich mit Basmatireis, dazu servieren wir ein Mischgemüse **oder an einer Pilzrahmsauce**, drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl.

## vom Rind - Angus Beef aus Irland

### **Entrecôte double**

1 Teller  
Fr. 42.50

2 Teller  
Fr. 47.50

Ein Klassiker der französischen Küche. Das doppelte Entrecôte grilliert und aufgeschnitten. „Cafe de Paris“ (Hausspezialität seit 1965), Sauce Bearnaise, und Kräuterbutter separat dazu. Mit drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl serviert.

### **Roastbeef rosa gebraten**

Fr. 42.50

Fr. 47.50

Das Entrecôte am Stück rosa gebraten, serviert mit Sauce Bearnaise, drei Sorten Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl. Ein typisches Bankettgericht, da es im „à la Carte – Bereich“ kaum mehr angeboten wird.

### **Châteaubriand**

Fr. 50.--

Fr. 56.--

Ein weiterer Klassiker, der auch aus der modernen Küche nicht wegzudenken ist.

**Das Rindsfilet** – das zarteste Stück vom Rind, grilliert und tranchiert, serviert mit Sauce Bearnaise drei Sorten Gemüse und die Beilage Ihrer Wahl

## Lamm - aus Neuseeland oder Australien

### **Lammcarrée „Provençale“**

Fr. 43.--

Fr. 49.--

Die Carrées am Stück gebraten, danach tranchiert und mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch nappiert. Dazu empfehlen wir Kartoffelgratin oder eine beliebige Beilage Ihrer Wahl und ein Gemüsebouquet mit Blattspinat oder Ratatouille

## Fische - aus der Schweiz, Deutschland oder Estland

### **Fischfilets gebacken**

Fr. 31.--

Fr. 37.--

Ein Klassiker aus der Fischküche. Die Fischfilets im hausgemachten Bierteig gebacken, serviert mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln oder Trockenreis.

### **Zanderfilets pochiert oder gedämpft**

Fr. 34.--

Fr. 40.--

Die Zanderfilets nappiert mit **einer Weissweinsauce und garniert mit Gemüsestreifen** oder die gedämpften Zanderfilets angerichtet **auf einem Lauch-Rahmgemüse**.

Zu diesem Gericht empfehlen wir: Trockenreis oder Salzkartoffeln

### Beilagen Auswahl:

Hausgemachte Nudeln, hausgemachte Spätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, ---

Pommes frites oder Röstikroquetten ---

### Beilagen mit Aufpreis:

Kartoffelgratin

p/P Fr. 2.--

Risotto mit Pilzen

p/P Fr. 1.--

## Desserts

### Typische Desserts für Bankette

Preis pro Person

**Vacherin glacé** Fr. 10.50

Eine hausgemachte Glacétorte, die «à la minute» garniert wird und dadurch die Glacé sowie der Rahm das beste Aroma erreicht. Typisch für Trauungen, aber natürlich auch für Geburtstage und viele andere Feierlichkeiten.

**Ananas Amphytrion** Fr. 11.--

Ein halbgefrorenes das aus Ananas hergestellt und in dieser Schale, überbacken, serviert wird. Dazu servieren wir Ananassalat - sehr originelle Präsentation. Eignet sich für jeden Anlass!

### Klassische Desserts

**Mousse au chocolat** Fr. 11.50

**Tiramisu im Glas serviert:** Klassisch, oder saisonal mit Erdbeeren oder Himbeeren Fr. 9.50

**Caramelchöpfli** Fr. 7.50

**Hausgemachte Crèmeschnitte** Fr. 6.50

**Schokoladen-Schnitte** Fr. 7.--

**Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé** Fr. 12.--

**Marinierte Beeren mit Vanilleglacé** Fr. 11.50

**Sorbets: Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Passionsfrucht** Fr. 7.80

**Sorbets mit Alkohol:** Zitrone-Wodka, Apfel-Calvados, Zwetschge-Vieille Prune Fr. 13.--

**Sorbetteller: verschiedene Sorbets mit Früchten garniert** Fr. 12.50

**Parfait:** Halbgefrorenes, je nach Saison Fr. 11.50

**Mousseglacé: Erdbeer, Himbeer, Mango, Ananas, Calvados oder Grand Marnier** Fr. 11.--

**Vacherin Glacé (einzel Stücke)** Fr. 10.50

**Dessertvariation:** 3 kleine Desserts Fr. 13.50

**Dessert nach Wahl:** Bestimmen Sie 3 Desserts, die Ihre Gäste zur Auswahl haben

**Saisonal:** Beeren mit Vanilleglacé, Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé,  
Vermicelle, Coupe Nesselrode, Öpfelchüechli mit Vanilleglacé

## Zusammengestellte Menüs - 4 & 5 Gänge

Bei diesen Menüs wird beim Hauptgang 1 Teller serviert.

### Gourmetmenü 1

**Black Tiger Crevetten**  
serviert mit einem **Salatbouquet**  
an Zitronendressing

\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

**Pochiertes Zanderfilet**

mit Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

**Chateaubriand vom Grill**

Sauce Bearnaise

Röstikroquetten

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 85.--

ohne warme Vorspeise Fr. 74.--

### Gourmetmenü 2

**Trio vom Fisch**

(Knusper-Crevette, Rauchlachs,  
Zanderfilet-Sauce Vinaigrette)

garniert mit einem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

**Sternen-Ravioli**

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter & Parmesan

\*\*\*\*\*

**Kalbsteakbraten**

an einer **Rahmsauce mit Pilzen**

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprach**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 79.50

ohne warme Vorspeise Fr.69.--

### Sternen-Menü

**Gourmetsalat**

mit **gedämpftem Zanderfilet**

serviert mit Sauce Vinaigrette

\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

**Sternen-Ravioli**

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter und Parmesan

\*\*\*\*\*

**Entrecôte "Café de Paris"**

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 81.--

ohne warme Vorspeise Fr. 71.--

### Italienisches Menü

**Antipasto misto**

(Salami, Coppa, Parma

garniert mit mariniertem Gemüse)

\*\*\*\*\*

**Tomatencremesuppe mit Basilikum**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

**Sternen-Ravioli**

(Schinken, Salami, Spinat)

mit Butter und Parmesan

\*\*\*\*\*

**Piccata milanese**

Risotto mit Pilzen

\*\*\*\*\*

**Panna Cotta** (der Klassiker)  
oder **Dessert nach Absprache**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 75.50

ohne kalte Vorspeise Fr. 65.50

## Zusammengestellte Menüs - 4 & 5 Gänge

Bei diesen Menüs wird beim Hauptgang 1 Teller serviert.

### Degustationsmenü 1

#### **Rauchlachsmousse**

garniert mit einem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

#### **Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

#### **Jakobsmuscheln**

auf einem **asiatischen Gemüsebeet**,

\*\*\*\*\*

#### **Kalbsschnitzel**

an einer Orangen-Grappasauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

#### **Dessert nach Absprache**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 77.50

ohne warme Vorspeise Fr. 64.50

### Degustationsmenü 2

#### **Rindstatar mit Whisky verfeinert**

serviert mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

#### **Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

(oder eine Suppe Ihrer Wahl)

\*\*\*\*\*

#### **Zanderfilet**

an einer Basilikum-Weissweinsauce

mit marinierten Tomaten

\*\*\*\*\*

#### **Kalbsschnitzel**

an einer Zitronen-Dill-Butter-Sauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

#### **Dessert nach Absprache**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 79.--

ohne warme Vorspeise Fr. 66.--

**Für Kinder empfehlen wir unsere speziellen Kindermenüs, die Sie vor Ort bestellen können**

P.S. Beachten Sie auch unsere **Menüvorschläge "Sternen Leger"** (unser Kegelstübli):

Ganz nach dem Motto: **Eifach, schön & GUET mit Spass und Bewegung!** ["Leger-Vorschläge"](#)



## Einige Weinempfehlungen

70 und 75 cl

Folgende **Schaumweine und Weissweine** sind sehr passend zu: Vorspeisen, Fischgerichten und Fleischgerichten von Kalb und Schwein, Weine mit \* eignen sich auch zum Aperitif.

### Champagner

- \* **Zürcher Schaumwein** (vom Worrenberg oder Goldenberg, je nach Angebot) **Fr. 57.--**
- \* **Cüpli - Zürcher Schaumwein** (vom Worrenberg oder Goldenberg, je nach Angebot)
- \* **Champagne (Pol Roger)** Brut **Fr. 86.--**
- \* **Cüpli - Champagne (Pol Roger)** **Fr. 14.50**

### Weissweine

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 38.50**  
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland** **ab Fr. 40.--**

### Rotweine

Weine zu warmen Vorspeisen, zu allen Fleischgerichten, oder auch zu Fischgerichten

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 39.--**  
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland, Tessin und Bündner Herrschaft** **ab Fr. 47.50**

Italien

- Weine aus: Piemont, Venezien, Toscana, Apulien, Sizilien** **ab Fr. 47.50**

Spanien

- Weine aus: Rioja, Toro, Ribero del Duero, Navarra** **ab Fr 45.--**

Neue Welt

- Weine aus Amerika, Chile, Argentinien** **ab Fr. 47.--**

[Komplette Weinkarte auf unserer HP.](#)

\*Bitte fragen Sie nach den Jahrgängen, sie sind identisch mit unserer à la carte - Weinkarte.

\*Manchmal kann sich ein Jahrgangswchsel auch auf die Preise auswirken.

\*Selbstverständlich haben wir auch ½ lt Qualitäten in der Preisklasse von Fr. 19.-- bis Fr. 26.-- jedoch nicht in dieser Vielfalt

## Allgemeine Bestimmungen

- \* Die Menüs sind für 10 Personen und mehr berechnet, bei weniger Personen müssen wir einen kleinen Aufschlag berechnen
- \* Für die **Bankettabrechnung** ist die **definitiv gemeldete Personenzahl massgebend**, diese sollte uns mindestens **24 Std. vor dem Anlass bekannt gegeben werden !**
- \* Bei **Verlängerungen (bis max 2.00 Uhr) Zuschlag von Fr. 100.-- p/Std (ab 24. Uhr)**
- \* Bitte **vermeiden Sie Lärm nach 22.00 Uhr** (Feuerwerk usw. - Nachtruhestörung)

**Spiel & Spass: Nutzen Sie unsere Kegelbahn: Fr. 19.-- Std/ pro Bahn**

### Zahlungsarten:

- \* Nach wie vor bevorzugen wir **Bargeld**
- \* Wir akzeptieren auch **Maestro** (EC-Direct) & **Postcard** oder **schicken** Ihnen die **Rechnung**.
- \* **Kreditkarten** wie: **Eurocard, Visa, American Express** und **Diners** nur bis Fr. 500.--

### So finden Sie uns:

**Von Zürich:**  
Flughafen-  
Bülach - Eglisau  
Rafz - **Flaach**



**Von Schaffhausen**  
A4 bis  
Kleinandelfingen-  
Andelfingen- **Flaach**

**Von Winterthur:**  
A4 bis Henggart-  
Dorf - Volken -  
**Flaach**

**Öffentliche Verkehrsmittel:** [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch) [www.zvv.ch](http://www.zvv.ch)

**Ab ZÜRICH:** mit der S-Bahn oder Zug bis Rafz, dann mit dem Postauto nach Flaach

**Ab WINTERTHUR:** mit dem Postauto bis nach Flaach

oder mit dem Zug nach Henggart, danach mit dem Postauto nach Flaach

**Ab SCHAFFHAUSEN:** mit dem Zug nach Andelfingen oder Henggart, danach mit dem Postauto nach Flaach

**Je nach Kurs variiert die Haltestelle Flaach: Unterdorf oder Altersheim**

### So kommen Sie sicher nach Hause:

Netzrouge Zürich, 0800 802 208 [www.netzrougezuerich.ch](http://www.netzrougezuerich.ch) (im Dezember)

### Ihr Hotel in unserer Nähe:

Hotel Engel, Flaach/ Tel. 052 318 13 03 [www.engel-flaach.ch](http://www.engel-flaach.ch) / Reservieren Sie direkt

### Für Ihre Blumendekoration empfehlen wir:

Gärtnerei Zimmermann, Flaach/ Regula & Reto Zimmermann/ Tel. 052 318 11 47

### Zur Unterhaltung:

**Musik** - Latein-amerikanische Musik - Gitarre, Gesang, Harfe, Miguel Ramirez 079 625 91 87 [www.miguelramirez.ch](http://www.miguelramirez.ch)

**Musik** - Gitarre und Gesang: René Heimgartner, 052 315 61 66 [www.saltandpepper.ch](http://www.saltandpepper.ch)

**Zauberer** - Umberto's Magic Zylinder - René Schenkel/ Tel. 01 813 67 40