



Hochzeit

OBERER GÄBRIS

GASTHAUS SEIT 1850

Eure Hochzeit mit Rundblick

KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen.
Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen kein Menü zusagt, können Sie gerne einzelne Speisen von unserer Karte so zusammenstellen, wie es Ihnen lieb ist.
Bitte beachten Sie, dass wir kein Tagesgeschäft haben und somit nicht spontan andere Speisen der Karte zubereiten können, sondern lediglich das gewünschte Menü.

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unserer Küche im Gasthaus Oberer Gäbris für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN | KINDER

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

Bei Kindern...

- ... bis zum 5. Lebensjahr entfällt die Pauschale
- ... bis zum 12. Lebensjahr wird die Hälfte der Pauschale verlangt
- ... ab dem 12. Lebensjahr wird der volle Preis verrechnet

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker.
Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.





GETRÄNKE



GETRÄNKE PAUSCHALE APÉRO

Früchtebowle alkoholfrei
Mineralwasser mit | ohne
Weisswein Pinot Grigio oder Prosecco

Preis pro Gast für 2 Stunden CHF 23.00

GETRÄNKE PAUSCHALE ABEND

Bier Schützengarten 33cl
Weisswein 75cl Hauswein Pinot Grigio → Italien
Rotwein 75cl Hauswein Sirpasso Toscana → Italien
Mineralwasser mit | ohne
Süssgetränke 33cl
Cola Cola | Cola Zero | Rivella | Shorley
Kaffee | Espresso

Preis pro Gast für 4 Stunden CHF 42.00

Preis pro Gast ab 4 Stunden nach Konsum



Getränke welche nicht im Pauschalangebot vorhanden sind,
werden nach Konsum verrechnet. Ab einer Dauer von 4 Stunden
verrechnen wir pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Getränkepauschale



GETRÄNKE



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Bier Schützengarten Edelspez im Offenausschank

2 dl

CHF 3.80

3 dl

CHF 4.50

5 dl

CHF 5.70

Bier Schützengarten Edelspez im Fläschli

CHF 5.00

Weisswein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

Rotwein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

ODER

Weisswein | Hauswein Pinot Grigio Toscana, IT

CHF 38.00

Rotwein | Hauswein Sirpasso Toscana, IT

CHF 42.00

Mineralwasser Piz Sardona mit /ohne 7.5 dl

CHF 9.50

Softgetränke 33cl

CHF 4.60

Kaffee | Espresso

CHF 4.50

Cappuccino

CHF 5.50

Schale

CHF 5.20

Grappa | Alte Zwetschge | Amaretto | weitere auf Anfrage

CHF 9.00

LONGDRINKS

Gin Tonic

CHF 10.00

Whisky Cola

CHF 10.00

Cuba Libre

CHF 10.00

Bacardi Cola

CHF 10.00

Wodka Energy/Wodka Lemon

CHF 10.00

Mojito/Caipirinha

CHF 10.00

Lillet Berry

CHF 12.00

Aperol Spritz

CHF 10.00

Hugo

CHF 10.00

SHOTS

Appenzeller, Frangelico, Berliner Luft, Saurer Apfel

CHF 5.00

LONGDRINK ALKOHOLFREI

Ipanema, Virgin Hugo

CHF 9.00



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz
individuell zusammen.
Wählen Sie mindestens 7 Komponente.



MINI WRAPS GEFÜLLT MIT

- | | | |
|---|---|------|
| - Tomaten und Mozzarella | ✓ | 3.00 |
| - Avocado und Rohschinken | | 3.40 |
| - Räucherlachs und Meerrettich Crème fraîche | | 3.40 |
| - Tomatenpesto, Rucola und Basilikum | ✓ | 3.00 |
| - Hummus und Grillgemüse (Zucchetti, Aubergine, Peperoni) | ✓ | 3.00 |

PUMPERNICKEL BELEGT MIT

- | | | |
|---------------------------------|---|------|
| - Rindstartar | | 3.20 |
| - Guacamole | ✓ | 3.20 |
| - Rohschinken und Cherrytomaten | | 3.20 |
| - Rauchlachstartar | | 3.20 |

SUPPEN

- | | | |
|--------------------------------------|---|------|
| - Kaltes Gazpacho (Saisonal) | ✓ | 2.50 |
| - Gerstensuppe | | 2.50 |
| - Weissweinsuppe | ✓ | 2.50 |
| - Apfel Gin Süppchen | ✓ | 2.50 |
| - Kürbis Vanille Süppchen (Saisonal) | ✓ | 2.50 |
| - Marroni Süppchen (Saisonal) | ✓ | 2.50 |



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen



APÉRO FOOD



FINGERFOOD KALT

- Tomaten Mozzarella Salat im Gläsli ✓ 3.00
- Wassermelone Feta Salat mit Minze (Saisonal) ✓ 3.00
- Trockenfleisch & Bergkäse Sticks 3.00
- Bergkäse-Trauben Sticks ✓ 3.00
- Grissini mit Rohschinken 3.40
- Dreierlei Crostini mit Tomaten, Avocado und Frischkäse ✓ 5.00
- Trockenfleischtartar auf Crostini 5.00
- Melone mit Rohschinken 4.00
- Gemüsesticks mit Dreierlei Dip ✓ 3.00

FINGERFOOD WARM

- Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln 4.00
- Mini Büffel Burger im farbigem Brötchen 4.00
- Getrocknete Pflaumen im Speckmantel 4.00
- Fonduebrötchen ✓ 4.00
- Schinkengipfeli 3.00
- Blätterteigschnecken mit Tomaten und Mozzarella ✓ 3.00
- Blätterteigschnecken mit Speck und Frischkäse 3.00
- Blätterteigschnecken mit Lachs und Junglauch 3.00

WAS SÜSSES

- Schokoladen Brownie 3.50
- Ruebli-Nuss-Kuchen 3.50
- Aprikosenkuchen 3.50
- Rosinen-Rum Cake 3.50
- Zitronenkuchen 3.50
- Früchteplatte 3.50



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

MENÜVORSCHLÄGE



Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von 5.– pro Person.

MENÜ I

Salatbowl
mit verschiedenen bunten Gemüsesalaten
italienisches oder französisches Dressing

Schweinskarree am Stück gebraten
dazu hausgemachte Spätzli | saisonales Gemüse

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 42.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 56.00 | Person mit Desserbuffet



MENÜ II

Gemischte Blattsalate
Kerne und Croûtons
französisches oder italienisches Dressing

Schweizer Pouletbrüstchen
gefüllt mit Frischkäse | dazu saisonales Risotto und Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 44.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 58.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ III

Baby Leaf Salat
mit Räucherlachsstreifen | Melonenperlen
und Holunder Vinaigrette

Schweinsfilet im Speckmantel
dazu Tagliatelle | saisonales Gemüse
und Apfel-Calvados Sauce

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 54.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 68.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ IV

Randencarpaccio
mit karamelisiertem Geisskäse
Bergkräuter | Baumnüsse

Entrecôte vom Rind
dazu Kartoffelgratin
saisonales Gemüse | Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 62.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 76.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ V

Nüsslisalat
mit Ei und Croûtons | französisches Dressing

Brasato vom Rind
- 48h im Merlot gegart -
dazu Kartoffelstock | Schmorgemüse | Merlotjus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 62.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 76.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ VI

Sommer Salat
mit Gurken | Tomaten | Oliven | Feta | Wassermelone
an leichtem Honig Senf Dressing

Filet vom Rheintaler Rind am Stück
mit Kartoffelgratin | dazu Gemüse
Sauce Hollondaise und Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten



CHF 68.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 82.00 | Person mit Desserbuffet

MENÜ VII

Geschmorter Tomatensalat
mit Burata | Aceto Balsamico | Olivenöl

Schweizer Kalbsnierstück vom Grill
auf Ratatouille | Kartoffelgratin
dazu tasmanische Bergpfeffersauce

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

CHF 72.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 88.00 | Person mit Desserbuffet





SALATE



GRÜNER BLATTSALAT mit Kernen, Croutons und Sprossen dazu französisches oder italienisches Dressing	9.00
BUNTE SALAT BOWL mit Sprossen Kerne und Croûtons dazu französisches oder italienisches Dressing	10.50
BABY-LEAF-SALAT mit Räucherlachsrose, Melonenperlen, Kerne, Croutons und Sprossen an Holunder Vinaigrette	16.00
SOMMER SALAT mit Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Wassermelone an leichtem Honig Senf Dressing	14.00
GESCHMORTER TOMATENSALAT mit Burrata und Basilikum	16.00
NÜSSLISALAT (saisonal) mit Ziegenkäse und karamellisierten Baumnüssen	14.00





SUPPEN



TOMATEN SÜPPCHEN mit Basilikum Croûtons	10.00
RASSIGE MAIS CHILI SUPPE mit Rahmhaube und Blätterteiggebäck	11.00
RIESLINGSCHAUM SÜPPCHEN mit Blätterteiggebäck und Bergkräuter	11.00
APFEL GIN SÜPPCHEN mit Blätterteigstange und Wiesenblüten	11.00
GAZPACHO kalte, mediterrane Tomaten-Gemüse Suppe mit Knobli Crostini	11.00 14.00
GETRÜFFELTES BLUMENKOHL SÜPPCHEN mit Schwarzbrot Croûtons	11.00
RÜEBLI-INGWER-SUPPE mit Blätterteigstange	11.00





HAUPTGERICHTE



MAISPOULARDE gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse auf saisonalem Risotto und Jus	34.00
NIERSTÜCK VOM SÄULI an Bratensauce mit Spätzli und Gemüse	40.00
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL mit hausgemachten Spätzli, Gemüse und Apfel-Calvados-Sauce	44.00
ENTRECÔTE VOM RIND mit jungen Bratkartoffeln, Ratatouille und Jus	46.00
BRASATO VOM RIND 48h im Merlot gegart, dazu Kartoffelstock, Schmorgemüse und Merlotjus	44.00
KALBSBRATEN Kalbsbraten mit Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille und Thymianjus	48.00
KALBSNIERSTÜCK mit Tagliatelle an Tasmanischer Bergpfeffersauce und Gemüse	57.00
RINDSFILET AM STÜCK mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse, Jus und Sauce Hollandaise	54.00
FILET VOM KALB mit cremigem Weisswein Risotto, saisonalem Gemüse und Jus	64.00

Nachservice CHF 7.- pro Person
2. Beilage wie zB. Pommes Frites
in die Mitte der Tische CHF 5.- pro Person





VEGETARISCHE GERICHTE



VEGANE TAGLIATELLE mit Waldpilzen, Schmor-Tomaten und Thymian	26.00
SAISONALES RISOTTO mit Gemüse Picatta, dazu Parmesanspäne und Strauchtomaten	26.00
CHÄSSPÄTZLI an rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebel und Apfelmus	22.00
ZWIEBEL-LAUCH QUICHE mit Bergkräuter-Dip	28.00

DESSERTBÜFFET

Grand Cru Schokoladenkuchen, Tiramisu, Crème Brulée,
Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett vom
Schokomousse, Panna Cotta mit Beerensauce,
Marronikuchen, Rum-Rosinen Cake, Zitronenkuchen,
Ovimousse, Karamell Köpfli

3 Komponenten - CHF 12.00 | Person

5 Komponenten - CHF 15.00 | Person

7 Komponenten - CHF 22.00 | Person

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region,
dazu Feigensenf, Trauben und Birnenbrot

3 Sorten - CHF 12.00 | Person

5 Sorten - CHF 18.00 | Person





DESSERT SERVIERT



GRAND CRU SCHOKOLADENKUCHEN mit Vanilleglace, garniert mit Früchten	14.00
TIRAMISU mit Knusperchip, garniert mit Früchten	10.50
CRÈME BRULÉE serviert im Töpfchen, garniert mit Beeren	10.00
FRUCHTSALAT mit Vanilleglace, garniert mit Rahm	10.50
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	12.00
DUETT VOM SCHOKOMOUSSE weisses und dunkles Schokomousse garniert mit Früchten	14.00
DESSERT-VARIATION drei süsse Komponenten aus unserer Patisserie	16.00

KINDERMENÜ

KLEINER SALAT	6.00
PANIERTES SCHNITZEL (VOM SÄULI) mit Pommes	18.00
CHICKEN NUGGETS mit Pommes	15.00
CHÄSSPÄTZLI mit Apfelmus	12.00



MITTERNACHTSSNACK



Ihr feiert eine wilde Partynacht und die Gäste bekommen vom vielen Tanzen nochmal Hunger?

CHILI CON CARNE serviert mit frischem Focaccia	12.00
FLEISCHKÄSE mit Bürli und Senf	8.00
GULASCHSUPPE serviert mit frischem Focaccia	9.00
GERSTENSUPPE MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH serviert mit frischem Brot	9.00
VESPERPLÄTTLI mit verschiedenem Käse, Fleisch, Brot und Essiggurken 120Gramm	14.00
WEISSWÜRSTE mit Brezel & süsser Senf	9.00
FLEISCHKÄSE mit lauwarmen Kartoffelsalat	14.00





INFORMATIONEN



A BIS Z

BESTUHLUNG

Diese besprechen wir direkt persönlich an unserem Termin für die Hochzeitsbesprechung.

DEKORATION

Von unserer Seite sind die für unsere Räumlichkeiten gewöhnlichen Dekorationen zur Verfügung gestellt.

Nach Absprache kann vor Ihrem Anlass dekoriert werden.

Bei Hochzeiten am Freitag können Sie nach Absprache ab Donnerstag zum dekorieren kommen. Bei Feierlichkeiten am Samstag können Sie erst am Veranstaltungstag ab 11 Uhr dekorieren. Wir bitten Sie um Verständnis.

FEUERSCHALE, FEUERWERK UND SONSTIGES

Die Feuerschale stellen wir unseren Gästen gerne zur Verfügung.

Das Holz dafür darf selbst gebracht werden oder wird von uns gegen einen Aufpreis organisiert.

Feuerwerk muss mit der Gemeinde Gais vereinbart werden.

Konfettikanonen sind aufgrund grober Verschmutzung nicht gestattet.

Finnenkerzen sind erlaubt wenn eine geeignete Unterlage benutzt wird.

Die Entsorgung erfolgt durch die Hochzeitsgesellschaft.

GETRÄNKE

Wir bieten eine Vielzahl an Getränken an und gehen auf Wünsche gerne ein. Mitgebrachte Getränke werden nicht akzeptiert.



HOCHZEITSTORTE

Bei Hochzeitstorten handelt es sich um speziell angefertigte Torten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert, daher verweisen wir Sie gern auf Bäckereien für Ihre Torte. Für den Zeitpunkt der Anlieferung können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen.



MUSIK



Wir kümmern uns um die Hintergrundmusik, sodass eine angenehme Atmosphäre entsteht. Für Partymusik oder spezielle Musikwünsche sind die Gäste selbst verantwortlich.

MIETE

CHF 800.00

Inkludiert ist der Aufbau für den Apéro und Saal, Personalkosten, Inventar wie Teller, Besteck, Tischdecken sowie die Endreinigung.

NACH IHREM ANLASS

Sie können Ihre Dekorationsgegenstände gerne bei uns im Gasthaus lassen, jedoch bitten wir Sie diese bis am nächsten Tag am Vormittag abzuholen. Denken Sie bitte daran Ihre Wertgegenstände (Handy, Schlüssel, Portemonnaie) direkt nach dem Anlass mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung wenn etwas fehlt.

PARKPLÄTZE

Öffentliche Parkplätze stehen an folgenden Plätzen zur Verfügung:

- Gäbrisstrasse, östlich Forstamt: Gratis Parkplatz
- Gäbrisstrasse, Klinik: Gebührenpflichtiger Parkplatz

Ihre Hochzeits-Gäste dürfen direkt hochfahren und beim Gasthaus parkieren oder es wird ein Shuttle Dienst organisiert. Für die Zufahrt sind Bewilligungen notwendig. Diese müssen vorgängig über die Gemeinde Gais organisiert werden. Unter der Woche ist die Zufahrt ohne Bewilligung möglich.



PROBEESEN

Wenn Sie Ihr Hochzeitsmenü vorab schonmal testen wollen, können Sie uns gerne im Gasthaus Oberer Gäbris besuchen. Reservieren Sie dazu mindestens 14 Tage im Voraus bei uns. Speis und Trank werden direkt vor Ort bezahlt.

SPERRSTUNDE

Sperrstunde gibt es keine.
Ab 00:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag verrechnet.

TECHNIK

Beamer mit Anschluss: HDMI. Wenn eine Präsentation mit Ton/Musik abgespielt werden möchte, müsste von Ihnen eine Musikbox mit AUX Anschluss mitgebracht werden.



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VOR IHRER HOCHZEIT

Bitte beachten Sie, dass wir teilweise mehrere Feste von Donnerstag bis Sonntag bei uns haben und Sie die Räumlichkeiten nicht rund um die Uhr betreten können, um zu besichtigen, dekorieren, vorzubereiten oder einzurichten. Gerne können Sie mit uns dafür einen Termin vereinbaren.

MENÜBESPRECHUNG

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass stattfinden. Daher bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Um das Brautpaar an ihrem wichtigen Anlass nicht mit organisatorischen Fragen zu stören, bitten wir Sie uns eine Ansprechperson Ihrerseits zur Verfügung zu stellen. (Trauzeugen, Eltern,...)

Die Anzahl an Personen, die Sie uns bis 2 Woche vor dem Termin angeben werden wir auch verrechnen.

BANKETTVERTRAG

Für Ihre Hochzeit bei uns wird die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungspauschale rechtsgültig. Dieser wird Ihnen von uns zugestellt.

RESERVIERUNGSBEITRAG

Mit der Vorauszahlung von CHF 2'000 ist Ihre Reservation im Gasthaus Oberer Gäbris gültig. Die Vorauszahlung wird nach dem Event von der Schlussrechnung in Abzug gebracht.

Die Bankverbindung finden Sie auf Ihrem Reservationsvertrag. Bei der Zusammenstellung der Kosten rechnen wir einen Mehrwertsteuersatz von 8,1 % dazu, ebenso wird ein Nachtzuschlag ab Mitternacht bei Feierlichkeiten verrechnet.





ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die vorher angezahlte Reservierungspauschale wird selbstverständlich gegengerechnet. An Ihrem Anlass werden keine Zahlungen entgegen genommen, auch Kreditkartenzahlungen werden nicht akzeptiert. Wir werden Ihnen eine detaillierte Rechnung zukommen lassen und diese ist per Banküberweisung bis 30 Tage nach der Feierlichkeit zu begleichen.

STORNOBEDINGUNGEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl frühzeitig mitzuteilen.

Eine Annullation im Rahmen von maximal 5% der Gesellschaft ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100% der Menükosten verrechnet.

Alle Angaben müssen spätestens 14 Tage vor dem Anlass fixiert werden.

Das gilt auch für Menü- sowie Getränkeanpassungen. Dies dient der optimalen Vorbereitung des Küchenteams, damit Bestellungen frühzeitig getätigt werden können.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:

- 9 Monate vorher kostenfrei
- 9-6 Monate vorher 30%
- 6-2 Monate vorher 50%
- 2 Monate vorher 100%



Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 150 pro Person aus.

HAFTUNG

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Gasthaus Oberer Gäbris und das Rheintal Catering keine Haftung.

Für grobe Verunreinigungen (Erbrochenes, Fäkalien etc.) werden je nach Verschmutzung mindestens 200.- verrechnet.

Ebenso wird mutwillige Sachbeschädigung in Rechnung gestellt.

Wir wünschen Ihnen ein wundervolles
& unvergessliches Fest.
Mögen Sie immer so verliebt sein
wie am heutigen Tag!

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Rathausplatz 2 - 9450 Altstätten - Tel. 078 696 70 40

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch

