

# Speis und Trank

Frühling



# Grüezi und herzlich willkommen

Sie suchen einen Ort, an dem Ideen wachsen, Teams zusammenfinden und Projekte Fahrt aufnehmen? Willkommen im Tagungszentrum Schloss Au.

Nur einen Steinwurf von Zürich entfernt – und doch mitten im Grünen – bietet unsere Anlage die ideale Umgebung für strategische Meetings, Retreats, Weiterbildungen und Workshops.

Als Gastgeber:innen mit Herz sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf, eine gepflegte Atmosphäre und echte Wohlfühlmomente. Unser Küchenteam denkt kulinarisch in Zyklen: saisonal, regional, überraschend kreativ. Unsere Produkte stammen von Partner:innen aus der Umgebung oder direkt aus unserem eigenen Garten.

Mit dem Team Schloss Au haben Sie erfahrene Ansprechpersonen an Ihrer Seite – wir planen mit Ihnen individuell, effizient und vorausschauend.

Ob Bildungsinstitut, NGO, Unternehmen oder Verwaltung: Bei uns finden Sie nicht nur Räumlichkeiten, sondern einen Partner, der Ihr Vorhaben mitträgt und mitgestaltet.

Herzlich



Franziska Sägesser  
Betriebsleiterin Tagungszentrum Schloss Au



# Verpflegungspauschalen

Unser Verpflegungsangebot richtet sich ausschließlich an interne Tagungsgäste und tagsüber.

**Abendessen auf Anfrage ab 30 Personen (Je nach Auslastung möglich).**

---

## Für das gesamte Team ein «Sit down» Lunch, ab 2 Personen

### Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel, Fitnessbrötchen, Früchte

### Morgenpause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, übrige Gipfel, Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Nüsse, Früchte

### Drei-Gang «Sit down» Lunch

wählbar aus unserem Angebot, spätestens bis 1 Woche vor dem Anlass

Mineralwasser, Kaffee, Tee inklusive

### Nachmittagspause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süßes, Nüsse, Früchte

**CHF 70 pro Person**

---

---

## «Flying» Steh-Lunch, ab 20 Personen

### Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel, Fitnessbrötchen, Früchte

### Morgenpause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, übrige Gipfel, Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Nüsse, Früchte

### Drei-Gang Steh-Lunch «Flying»

Servierzeitbedarf: eine Stunde

Ein speziell für Sie kreierter saisonaler Steh-Lunch, bestehend aus je drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Nachspeisen

Mineralwasser, Kaffee, Tee inklusive

### Nachmittagspause

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süßes oder Salziges, Nüsse, Früchte

**CHF 80 pro Person**

---

# Verpflegungspauschalen

## Auswahl

### «Sit down» Lunch, ab zwei Personen

Wählen Sie aus folgendem Angebot ein einheitliches Drei-Gang-Menü aus.

## Vorspeisen

### Frühlingshafter Blattsalat

Mit Pilzen und Radiesli, an Birnellsauce parfümiert mit Bärlauch

(V)

### Apfel-Rettich-Salat

Dekoriert mit Baumnusskernen, an Apfel-Vinaigrette

(V) (N)

### Tatar von roten Linsen mit Sprossen

Parfümiert mit Pfefferminz-Pesto auf Rucola

(V)

### Crème brûlée von grünem Spargel

(Ve) (L)

### Cremige Brennnesselsuppe

Garniert mit Zitronen-Brotcroûtons und Wildblüten

(V) (G)

### Bouillon mit gebackenem Blumenkohl und Frühlingslauch

Parfümiert mit geröstetem Sesam

(V)

## Hauptspeisen

### Buchweizen-Galette mit cremigem Spinat

Begleitet von Fetakäse, Kichererbsen und Frühlingskräutern

(Ve)

### «Aloo Gobi» – Indisches Blumenkohl-Kartoffel-Curry

Serviert mit Reis und Limette

(V)

### Spaghetti «al limone»

Angereichert mit Spargel und Pinienkernen

(V) (N)

### Gefüllter Kohlrabi mit Frühlingsmorcheln

Auf Petersiliensauce, mit Erbsen-Dinkel

(Ve) (L) (G)

### Zürichsee-Fisch (Netzfang) gebraten, an Kräuteröl

Auf buntem Gemüse-Couscous mit Lauch-Stroh

(G)

### Im Ofen gebackener Pouletunterschenkel

(Gemeinschaftliche Zucht im Rheintalgebiet, Freilandhaltung, GMO-freie Fütterung)

Paniert mit Cayenne-Cornflakes, dazu saftiger Rhabarber-Quinoa und Estragon-Quarkdipp

(G) (L)

### Saftiges Jungrindsgeschnetzeltes in rassisger Ingwersauce

(Bio-Fleisch von der Uelihof-Manufaktur in Ebikon, LU)

Serviert mit rotem Camargue Reis und Gemüse aus dem Garten

### Unser Klassiker

### Cordon bleu vom Säuli im Ofen gebacken

(Bio-Fleisch von der Uelihof-Manufaktur in Ebikon, LU)

Dazu Kartoffelkroketten und glasiertes Gartengemüse

(L) (G)

#### Allergene

- (N) Enthält Nüsse
- (E) Enthält Erdnuss
- (G) Enthält Gluten
- (L) Enthält Laktose
- (V) vegan
- (Ve) vegetarisch

#### Deklaration

Huhn – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Jungrind – Schweiz  
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

# Verpflegungspauschalen

## Auswahl

### «Sit down» Lunch, ab zwei Personen

Wählen Sie aus folgendem Angebot ein einheitliches Drei-Gang-Menü aus.

## Nachspeisen

### Rhabarbergrütze mit Vanille Crème fraiche

(L)

### Erdbeer-Tiramisù

Grandios fruchtig-cremig

(L) (G)

### Vanille-Frozen-Joghurt mit Holunderblütensirup

Topping mit Hafercrumble

(V)

### Zitronenpudding-Schokoladengranola Schichtcrème

(V) (G)

### Osterzopf mit Schlagrahm

(V) (G)

### Veganes Schokoladenmousse

Traumhaft schokoladig

#### Allergene

- (N) Enthält Nüsse
- (E) Enthält Erdnuss
- (G) Enthält Gluten
- (L) Enthält Laktose
- (V) vegan
- (Ve) vegetarisch

#### Deklaration

Huhn – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Jungrind – Schweiz  
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

# Weitere Angebote

Stellen Sie sich Ihre individuelle Tagesverpflegung zusammen ausserhalb der Verpflegungspauschale, nur buchbar in Verbindung mit Halbtagesanlässen.

**Abendessen auf Anfrage ab 30 Personen (Je nach Auslastung möglich).**

---

## Drei-Gang-Menü «Sit down» Lunch, ab 2 Personen

Wählen Sie ein einheitliches Menü, bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einer Nachspeise

**CHF 49 pro Person**

---

## Drei-Gang-Menü «Flying» Steh-Lunch, ab 20 Personen

Servierzeitbedarf: mindestens eine Stunde

Ein speziell für Sie kreierter saisonaler Steh-Lunch, bestehend aus je drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Nachspeisen

**CHF 59 pro Person**

---

## Sandwich-Lunch, ab 10 Personen

Saisonales Süsspchen  
Angemachter Salat

Hausgemachte Sandwiches mit...  
verschiedenen Füllungen in diversen Broten (Fleisch/  
vegetarisch/vegan)

Hausgemachter Lachs-Wrap (G) (L)

Süsse Überraschung

**CHF 38 pro Person**

---

---

## Schlosspark-BBQ in den Sommermonaten, ab 20 Personen

(Bestuhlung draussen nur bei trockenem Wetter möglich)

(N) (G) (L)

### Fleisch

BIO-Hofbratwurst, BIO-Schweinshalssteak,  
BIO-Hohrückensteak, Alpstein-Pouletoberschenkel

### Vegetarisch

5 angemachte, gartenfrische Salate, knackiger Blattsalat,  
hausgemachte Salatdressing

Geräucherter Tofu, Gartengemüsespiesse, gefüllte  
Champignons, Baked Potatoes

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Sauerrahm mit Kräutern

Süsse Überraschung

**CHF 68 pro Person**

---

---

### Allergene

- (N) Enthält Nüsse
- (E) Enthält Erdnuss
- (G) Enthält Gluten
- (L) Enthält Laktose
- (V) vegan
- (Ve) vegetarisch

### Deklaration

Huhn – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Jungrind – Schweiz  
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren  
möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

---

# Weitere Angebote

## Farewell-Apéro Pakete

### Apéro Snack

Hausgemachte Knabberereien

**CHF 5 pro Person**

### Apéro klein ab 10 Personen

4 Einheiten nach Wahl

**CHF 20 pro Person**

### Apéro mittel ab 20 Personen

7 Einheiten nach Wahl

**CHF 32 pro Person**

### Apéro reichhaltig ab 25 Personen

12 Einheiten nach Wahl

**CHF 49 pro Person**

## Häppchen-Angebot

### Kalte Häppchen

Grissini mit Rohschinken (G)

Urchiges Trockenfleischplättli (G) (L)

Lachsrollen gefüllt mit Frischkäse (G) (L)

Würziges Tartar vom BIO-Rind auf Baguette (G)

### Vegetarische kalte Häppchen

Hausgemachte Knabberereien (V)

Wrap mit Frischkäse und Gemüse (G) (L)

Gebrochene Käsewürfel (L)

Crème brûlée von grünem Spargel (Ve) (L)

Tatar von roten Linsen mit Sprossen – Parfümiert mit

Pfefferminz-Pesto auf Rucola (V)

### Warme Häppchen

Rindfleischkugeln mit BBQ-Sauce (G)

Wiedikerli-Würstli mit Senf

Speck-Rosmarin Muffin (G) (L)

Zürichsee-Fischknusperli mit Tartarsauce (G) (L)

Schinkengipfeli (G) (L)

Poulet-Curry-Linsen-Töpfl

### Vegetarische warme Häppchen

Käsewähe (G) (L)

Saisonaler Gemüse-Strudel, Dörrfrüchte-Chutney (G) (L)

Cremige Brennesselsuppe – Garniert mit Zitronen-

Brotcroûtons und Wildblüten (V) (G)

Bouillon mit gebackenem Blumenkohl und Frühlingslauch (V)

Frittata mit Gemüseklein (L)

Falafel mit Sauerrahmdipp (L)

### Süsse Versuchungen zum Abschluss

Rhabarbergrütze mit Vanille Crème fraîche (L)

Erdbeer-Tiramisù – Grandios fruchtig-cremig (L) (G)

Vanille-Frozen-Joghurt mit Holunderblütensirup – Topping

mit Hafercrumble (V)

Zitronenpudding-Schokoladengranola Schichtcrème (V)

Veganes Schokoladenmousse – Traumhaft schokoladig

### Allergene

(N) Enthält Nüsse

(E) Enthält Erdnuss

(G) Enthält Gluten

(L) Enthält Laktose

(V) vegan

(Ve) vegetarisch

### Deklaration

Huhn – Schweiz

Schwein – Schweiz

Jungrind – Schweiz

Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

# Weitere Angebote

## Kaffeepausen und Frühstück

---

### Kaffeepause «Morgenruf»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, dreierlei Gipfel, Fitnessbrötchen, Smoothie oder Lassi, Früchteschale, Nüsse, Trockenfrüchte

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

**CHF 17 pro Person**

---

### Kaffeepause «Nachmittagsfrische»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Süsses, Früchteschale, Nüsse, Trockenfrüchte

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

**CHF 17 pro Person**

---

### Kaffeepause «Anytime»

Kaffee, Tee, Aromawasser, ein Saft, hausgemachtes Salziges

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

**CHF 17 pro Person**

---

### Serviertes kleines Frühstück

Kaffee, Tee, saisonaler Saft, verschiedene Brote, Konfitüre, Schweizer Hart- und Weichkäse, gemischte Aufschnittplatte, hausgemachtes Birchermüesli

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

**CHF 27 pro Person**

---

### Frühstücks-Buffer ab 20 Personen

Kaffee, Tee, saisonaler Saft, verschiedene Brote, Konfitüre, Honig, Butter, Schweizer Hart- und Weichkäse, gemischte Aufschnittplatte, Trockenfleisch, Rührei oder Spiegelei, Kräuter, Speck, hausgemachtes Birchermüesli, Bio-Joghurt

Ⓝ Ⓞ Ⓛ

**CHF 45 pro Person**

---

#### Allergene

- Ⓝ Enthält Nüsse
- Ⓞ Enthält Erdnuss
- Ⓞ Enthält Gluten
- Ⓛ Enthält Laktose
- Ⓥ vegan
- Ⓥe vegetarisch

#### Deklaration

Huhn – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Jungrind – Schweiz  
Fisch – CH/Atlantik/Osteuropa

Bitte fragen Sie unser Team zu weiteren möglichen allergenen Inhaltsstoffen.

# Apéro-Pakete

Im Anschluss an Ihr Meeting im Schloss ein Sprung ins erfrischende Wasser?



**Exklusiv bei uns auf Schloss Au. Apéro-Pakete nur für Tagungsgäste. Unser Badehaus bietet dafür die perfekte Grundlage. Einzigartig am Zürichsee.**

Angebot ausschließlich in Verbindung mit einer vorangehenden Tagung im Tagungszentrum Schloss Au kombinierbar und witterungsabhängig.

Wählen Sie Ihr bevorzugtes Paket aus:

**Korb «Chillen am See» ab 2 bis 15 Personen  
... mit Knabbergebäck**

CHF 5 pro Person

**Korb «Seestern» ab 2 bis 15 Personen  
... mit Apéro Häppchen**

2 Einheiten	CHF 10 pro Person
3 Einheiten	CHF 15 pro Person
4 Einheiten	CHF 20 pro Person

Ihre gewünschte Anzahl Apérobissen dürfen Sie sich im Farewell-Apéro Angebot aussuchen.

Getränke werden nach Verbrauch verrechnen. Wählen Sie Ihre Getränke in unserem Getränkeangebot aus.

# Apéro-Pakete

**Darf es ein bisschen länger dauern?**



---

## **Bowle-n Sie mal wieder**

Im Anschluss an die Tagung bei einem Glas hausgemachter Bowle und salzigen Knabbereien entspannt die Köpfe zusammenstecken? Buchen Sie unser Apéro-Paket.

Es enthält:

- Saisonale, hausgemachte Bowle mit und ohne Alkohol
- Mineralwasser
- Salzige hausgemachte Knabbereien

**CHF 30 pro Person  
(ab 10 Personen)**

---

---

## **Der besondere Augenblick zum Feierabend**

Das Ambiente des Schlosses auch nach der Tagung weiterhin geniessen? Ein Glas Wein oder ein Bierchen dazu zur Abrundung eines erfolgreichen Tages. Buchen Sie unser Apéro-Paket.

Es enthält:

- Weisswein Räschling und Seebueb «Fräche Siech», 33cl
- Mineralwasser
- Verschiedene Flammkuchen (vegetarisch und klassisch)

**CHF 25 pro Person  
(ab 10 Personen)**

---

# Getränke

## Alkoholhaltige Getränke

---

### Weissweine

#### Zürich

Väterchen Frost Cuvée Blanc VDP, Müller Thurgau, HerterWein

**7dl CHF 43**

Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, Neftenbach

**7dl CHF 43**

Dreistand, Halbinsel Au, Kerner

**7dl CHF 43**

Dreistand, Stäfa Sternehalde, Rauschling

**7dl CHF 43**

Pinot Gris AOC, Pinot Gris, Erich Meier

**7dl CHF 54**

#### St. Gallen

Chardonnay AOC, Chardonnay, Höcklistein, Weingut am Zürichsee

**7dl CHF 54**

#### Waadtland

Féchy AOC, Chasselas, Raymond Paccot, La Colombe

**7dl CHF 40**

#### Wallis

Johannisberg AOC, Sylvaner, Gérald & Patricia Besse

**7dl CHF 40**

### Österreich

#### Südsteiermark

Sauvignon Blanc Kalk und Kreide, Sauvignon Blanc, Weingut

Tement

**7dl CHF 48**

#### Kamptal

Grüner Veltliner Ried Loiserberg, Grüner Veltliner, Fred Loimer

**7dl CHF 51**

### Deutschland

#### Mosel

Riesling Alte Reben, Riesling, Carl Loewen

**7dl CHF 43**

#### Italien

##### Südtirol

Pinot Grigio DOC, Pinot Grigio, Kellerei Bozen

**7dl CHF 43**

---

### Roséweine

#### Zürich

Pinot Noir Saigner Kuckuck AOC, Pinot Noir, HerterWein

**7dl CHF 43**

Dreistand, Halbinsel Au, Federweisser, Blauburgunder

**7dl CHF 43**

---

### Rotweine

#### Zürich

Nobler Blauer, Pinot Noir Auslese, Nadine Saxer, Neftenbach

**7dl CHF 49**

Dreistand, Wädenswil, Gamaret/Garanoir

**7dl CHF 45**

Dreistand, Halbinsel Au, Pinotage

**7dl CHF 54**

Väterchen Frost Cuvée Rouge VDP, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, HerterWein

**7dl CHF 54**

#### St. Gallen

Pinot Noir AOC Barrique, Höcklistein, Weingut am Zürichsee

**7dl CHF 54**

#### Tessin

Fustoquattro DOC, Merlot, Daniel & Jonas Huber

**7dl CHF 43**

Casimiro IGT, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,

Gamaret, Tenimento dell'Ör

**7dl CHF 65**

### Österreich

#### Carnuntum

Rubin Carnuntum, Zweigelt, Markowitsch

**7dl CHF 43**

#### Italien

##### Südtirol

Lagrein Perl DOC, Lagrein, Kellerei Bozen

**7dl CHF 43**

#### Toskana

TRE IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Brancaia

**7dl CHF 43**

#### Spanien

##### Ribera del Duero

Emilio Moro DO, Tinto Fino, Bodegas Emilio Moro

**7dl CHF 65**

---

# Getränke

---

## Schaumweine

### Italien

Prosecco Brut Treviso DOC, Ca'Vittoria

**7dl CHF 43**

### Zürichsee

Dreistand, Wädenswil, Nuva

**7dl CHF 99**

---

## Bunte Bowle

Früchtebowle mit Schuss

**1ltr CHF 49**

Früchtebowle ohne Schuss

**1ltr CHF 38**

---

## Biere

Seebueb Fräche Siech hell

**33cl CHF 6.50**

Appenzeller Brandlöscher Bügel

**33cl CHF 6**

---

## Alkoholfreie Getränke

### Saft

Saisonaler Saft

**1ltr CHF 11**

---

### Mineralwasser

Passugger Theophil Felsenquelle Rabiosaschlucht mit Kohlensäure

**1ltr CHF 8**

**0,5ltr CHF 5**

Allegra Quelle Malix Graubünden ohne Kohlensäure

**1ltr CHF 8**

**0,5ltr CHF 5**

---

### Schaumwein

Tröpfel der Zweite, leicht Herb (CH), alkoholfrei

**7dl CHF 33**

---

### Süsswasser

Züri Schorle

**33cl CHF 5.50**

Vivi Kola/Vivi Kola Zero

**33cl CHF 5.50**

Rivella

**33cl CHF 5.50**

---

### Bier

Appenzeller Leermond alkoholfrei

**33cl CHF 6**

---

### Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso

**CHF 5**

Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato

**CHF 6**

Sirocco Tee, diverse Sorten

**CHF 5**

# Heimatsnachweis

Wir verstehen uns als Betrieb, welcher die gesamte Wertschöpfungskette einbindet und berücksichtigt. Wir stehen ein für Regionalität, Nachhaltigkeit, Frische und sorgfältigen Umgang mit unseren zur Verfügung stehenden Ressourcen.

---

## Unsere Partner rund um die Lebensmittel

[www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)  
Alpstein-Geflügel

**Hulliger Fischerei Stäfa**  
[www.hulligerfisch.ch](http://www.hulligerfisch.ch)  
Frischer Fisch aus dem Zürichsee

**Sapore fresco**  
[www.gebr-gentile.ch](http://www.gebr-gentile.ch)  
Gemüse, Früchte, Milchprodukte

**Bachser Märt**  
[www.bachsermaert.ch](http://www.bachsermaert.ch)

**Chäs und Brot**  
[www.chaes-und-brot.ch](http://www.chaes-und-brot.ch)  
Käse, Milchprodukte, Brotspezialitäten

**Haldenhof, Familie Armin und Margrit Hauser, 8804 Au/ZH**  
Gemüse, Früchte

**Délifrance Suisse**  
[www.delifrance.com](http://www.delifrance.com)

**Prodega Rüschlikon**  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)  
Backwaren, Süssgebäcke

**Saviva**  
[www.saviva.ch](http://www.saviva.ch)  
Trockenprodukte

**Ueli-Hof**  
[www.uelihof.ch](http://www.uelihof.ch)  
BIO-Fleisch

---

**Chalira Gwürzatelier**  
[www.chalira.ch](http://www.chalira.ch)  
Gewürzmischungen aus Aarau

**Bio Partner Schweiz AG**  
[www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch)  
Alles Bio: Gemüse, Früchte, Trockenprodukte, Milchprodukte, Sojaprodukte, Tofu

---

## Unsere Partner rund um die Getränke

**Langendorf**  
[www.langendorf.ch](http://www.langendorf.ch)  
Mineralwasser, Süsswasser, Biere, Weine

**Vinothek Brancaia**  
[www.vinothek-brancaia.ch](http://www.vinothek-brancaia.ch)  
Schweizer Weinsortiment

**Dreistand**  
Weinkellerei am See, Weinbauzentrum Wädenswil  
[www.dreistand.ch](http://www.dreistand.ch)  
Weine von der Halbinsel Au und Stäfa  
Sternenhalde

**IUNR (Institut für Umwelt und natürliche Ressourcen)**  
[www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch)  
Wein von der Halbinsel Au

**Tee**  
[www.sirocco.ch](http://www.sirocco.ch)

**Kaffee**  
[www.ucc-coffee.ch](http://www.ucc-coffee.ch)

---

## Unsere Partner rund um den gedeckten Tisch

**ELIS SUISSE AG**  
[www.prohotel.ch](http://www.prohotel.ch)

**Berndorf**  
[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)  
Table Top, Küchenutensilien

---

## Unsere Partner im Park für den Anbau von Gemüse, Kräutern und Obst im Schlossgarten

**Zollinger – Die Schweizer Samenzüchter**  
[www.zollinger.bio](http://www.zollinger.bio)  
Saatgut

---

## Unsere Partner für Dienstleistung rund um Haus und Park

**Stiftung Bühl**  
[www.stiftung-buehl.ch](http://www.stiftung-buehl.ch)  
Nutzgarten-Setzlinge, Holzprodukte, Blumen