Speisekarten Infos

„No Smoking Please“
Das Rauchen ist im ganzen Haus nicht erlaubt.

Hahnenwasser
Infrastruktur, Energie & Mitarbeitende kosten, für Hahnenwasser à discrétion *können* wir Ihnen im à la Carte Fr. 4.00 pro Person verlangen.

Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette, welche unsere Saal Infrastrukturen nutzen, servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Allergien / Intoleranzen
Wir produzieren fast alles selbst, Gluten[1] finden Sie darum selten. Fragen Sie bitte, wenn Unklarheiten bestehen und sagen Sie es uns, wenn Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie haben.

Alle Produkte auf dem Teller können aber produktionsbedingt Spuren von Gluten oder anderen Allergenen enthalten!

„Foodwaste“
Es ist nicht immer alles zu jeder Zeit an Lager und Verfügbar! Dadurch hält sich die Verschwendung von Lebensmitteln in Grenzen.

Sie bezahlen mit Bargeld
Danke, Sie helfen mit, uns Kommissionen und Ihnen indirekte Preisaufschläge zu sparen!

Sie bezahlen mit Ihrer Karte oder Telefon
Danke, Sie können bei uns auch Kleinstbeträge oder Ihren Anlass mit der Karte bezahlen.
American Express, Diners, Master, Visa, Postcard, Debitkarten
Lunch-Check nur Karten, Apple Pay, Google Pay, TWINT, Alipay

Verkauf von Alkohol über Gasse ab 18 Jahren
Die Preise von Alkohol zum Mitnehmen, entsprechen denen des Restaurants.
Wir verkaufen seit über 20 Jahren keine Tabakwaren mehr.

V2022_Winter, inkl. 7.7% MwSt., gültig bis Ende des Winterangebotes.
Onlineversionen sind nicht immer aktuell, es gilt ausschliesslich das vor Ort aufgelegten Angebot und Preis.

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Lebensmitteldeklaration

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Lieferanten vorzustellen.

Wir vertrauen vielen von ihnen bereits seit Jahrzehnten und versuchen gemeinsam, schmackhafte und unbelastete Produkte auf den Teller zu bringen.

Schweizer Wiesen- oder Bio Milch für alle Milchgetränke

Brot & Backwaren - Bäckerei Fischer Ersigen
Metzgereien Wälchli Kirchberg & Aeschlimann Utzenstorf
Metzger CC Bern, Fleischhandel Lüthi & Portmann, Moosseedorf
Käse, Joghurt - Dorfkäserei Koppigen, Milchprodukte - Saviva, Forster
Süss- & Salzwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel - Bianchi
Cerealien, Mehle, Öle, Konserven, Spirituosen - Saviva Regensdorf
Früchte, Gemüse, Kartoffeln & Kartoffelprodukte - Forster Pfaffnau, Kadi Langenthal

Schwein Steak, Filets, Braten, Kotelette*
Schweiz / Kräuterschwein*

Kalb Rücken, Huft, Eckstück, Filet
Braten, Leber & Geschnetzeltes
Schweiz

Rind Filet, Huft & Entrecôte
Paraguay, auf Ansage Schweizer Fleisch

Black Angus Rib Eye IP-Suisse
Rind Siedfleisch, Schulter, Hohrücken, Zunge
Schweiz

Eglifilets / Zander / Felchen / Thunfisch*
Europäische Binnengewässer / Pazifik* FOS
Wechselnde Herkunft, fragen Sie bitte

Hamme, Speck, Rippchen, Fleischwaren
Schweizer Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch
von regionalen Metzgereien verarbeitet

Lamm Gigot, Voressen, Rücken*, Koteletten*
Schweiz / * Neuseeland, Australien*a

Schweizer Salami
Coppa*, Pancetta*, diverse Rohschinken*
Italien* & Spanien*, bitte fragen Sie

Poulet Geschnetzeltes, Brust & Nuggets
Schweiz / Ausnahmen werden mitgeteilt

Maispoularde, Ente, Perlhuhn, Fasan
Frankreich und Belgien

***a *kann* mit nichthormonellen Leistungsfördern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.**
***b *kann* mit Hormonen als Leistungsfördern erzeugt worden sein.**

Diese Bauernhöfe aus dem Dorf bereichern das Angebot saisonal und ganzjährig

Äpfel & Most Röthlisberger IP-Suisse Lobärghof Eier Strahm
Putenfleisch Nachbar Kunz, Grüner Spargel, Hugi Niederösch

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Salate

Französische Salatsauce [4.10] Saison-Vinaigrette Sauce [10]

Tages Mischsalat [kann 9] — Fr. 8.50
nur in Kombination mit einem weiteren Gericht

Kleiner gemischter Salat [kann 9] — Fr. 10.00

Gemischter Salat [kann 9] — Fr. 13.50

Saison Blattsalate — Fr. 12.00

Grosser Salatteller [kann 9] — Fr. 25.00
mit Ersiger Ei

Saison Salate
im Saisonteil der Speisekarte

Suppen

Tages Suppe — Fr. 8.50
Immer einmal etwas Neues, manchmal aber schon „ausgelöffelt“
Saisonal kalt oder warm serviert

Fleisch Suppe [9] — Fr. 9.50
Bouillon mit Ei, Sherry oder Portwein

Bäre Süppli [1.4.9] — Fr. 10.00
Fleischsuppe mit Ei, gratiniertem Käse und Brotwürfeln

Gemüse- oder Rahmsuppe
im Saisonteil der Speisekarte

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Vorspeisen

Berner Bauern Hamme aus dem Rauch 100g Fr. 18.50
auf Wunsch von Hand geschnitten

Pilz Pastetli [1.7] Fr. 14.50
im kleinen Blätterteigherz mit Pilzrahmsauce

Burgunder Schnecken 6 Stück Fr. 19.00
mit Zwiebeln, Knoblauch & Kräuterbutter überbacken

Eglifilets in Butter [4.10] 70-80g Fr. 24.00
mit Remoulade Sauce

Fisch

Ein gemischter Salat ist beim Teller Eglifilets inbegriffen

Eglifilets in Butter [4.10] 200-220g Fr. 47.50
mit Remoulade Sauce und Salzkartoffeln

Manchmal hat es einen Tagesfisch vom Mittagesmenu
fragen Sie bitte

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Ist ein Salat im Gericht inbegriffen
rechnen wir Ihnen diesen gerne *bis* zu Fr. 10.00 zum Tauschen gegen eine Vorspeise an.
Verzichten Sie ganz auf den Salat, dann ziehen wir Ihnen Fr. 10.00 vom Preis ab.

Schweins Schnitzel paniert [1.4]	180g	Fr.	38.50
mit Pommes frites, Tagesgemüse	120g	Fr.	34.00
Schweins Steak an Pilzrahmsauce [7]	220g	Fr.	42.00
mit Tagliatellen [1.4] Tagesgemüse	150g	Fr.	37.00
Schweins Steak Emmental	180g	Fr.	44.00
mit Berner Rösti, Schinken und Käse überbacken			
Bärebrötli [1.4]	280-300g	Fr.	44.00
Schweins Cordon-bleu, der beliebteste aller Klassiker			
mit Pommes Frites, Tagesgemüse			
Poulet Geschnetzeltes Bangkok	200g	Fr.	39.50
in pikanter thailändischer Currysauce [kann 2]	120g	Fr.	36.00
mit Gemüsereis [9]			

Ab 2 Personen erhältlich

Galgen Spiess	230-240g	pro Person	Fr.	67.50
mit flambierten Rindsfiletmedaillons	50g/1St.	Supplement	Fr.	5.00
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen [4.10] Pfeffersauce [7] Kräuterbutter, Beilagen und Früchte				
Fondue Chinoise	250g	pro Person	Fr.	57.50
Rindshuft Tranchen in asiatischer Fleischbrühe [1.6.9]	100g	Supplement	Fr.	5.50
Stärkebeilage nach Wahl				
kalte Saucen [4.10] Pfeffersauce [7] Beilagen und Früchte				

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Warme Gerichte

Ein gemischter Salat ist bei diesen warmen Gerichten inbegriffen

Kalb Geschnetzeltes Zürcherart [7] mit Berner Rösti mit Speckwürfeli	180g 120g	Fr. Fr.	51.00 46.00
Kalb Wienerschnitzel [1.4] der Klassiker aus der Butterpfanne mit Pommes Frites, Tagesgemüse	160g 120g	Fr. Fr.	47.50 42.00
Kalb Cordon-bleu [1.4] gefüllt mit Hamme und Greyerzer mit Pommes frites, Tagesgemüse	300-350g mit Füllung 180-200g	Fr. Fr.	56.00 51.00
Rind Rib-Eye Black Angus IP-Suisse **mögen Sie es grösser?** mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse	240g pro 50g Supplement	Fr. Fr.	60.00 4.00
Rindsfilet Medaillon im Speckmänteli gebraten mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Stärkebeilage nach Wahl, Tagesgemüse	2 St. à 120g 1 St. à 120g	Fr. Fr.	67.00 57.00
Rind Filet Stroganoff [7] an pikanter Paprika-Sauerrahmsauce mit Gemüsereis [9]	180g 120g	Fr. Fr.	58.00 53.00

Stärkebeilage zum Auswählen oder Umtauschen

Gemüsereis [9] **Tagliatellen** [1.4] **Pommes frites** kann 1 **Kroketten** [1.4.7]
Berner Rösti mit Speckwürfeli 25 Min. **Kartoffelgratin im Töpfchen** [7]

Tagesgemüse *oder* **Gemüsegratin** [7]	an Stelle der inbegriffenen Beilage	Fr.	0.00
Tagesgemüse *oder* **Gemüsegratin**	extra dazu	Fr.	6.50

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Winterküche

Suppe

Wurzelgemüse Suppe Fr. 12.50
Rüebli, Pfälzerli, Pastinaken & Petersilienwurzeln
mit einem Hauch Ingwer & Orangencurry *an Stelle des gem. Salates* *Fr. 0.00*

Vorspeisen

Nüsslersalat Forsthaus [4.10] Fr. 14.50
mit gebratenem Speck & Knobli Croutons *an Stelle des gem. Salates* *Fr. 2.50*

Französischer Ziegenkäse [1] *als Vorspeise* Fr. 18.50
garniert mit Blattsalaten *an Stelle des gem. Salates* *Fr. 8.50*
als Mahlzeit *Fr. 25.00*

Geräuchtes Kräilliger Forellenfilet Fr. 19.50
mit Meerrettichschaum *an Stelle des gem. Salates* *Fr. 9.50*

an Stelle des gemischten Salates, heisst die Preisdifferenz zum Salat, welcher bei vielen à la Carte Gerichten inbegriffen ist. Tauschen Sie diesen gegen eine Saisonsuppe oder gegen eine Saisonvorspeise um und geniessen Sie die Abwechslung

Ausgesuchte Flaschenweine

Romance, „Mont d'Or 75cl Fr. 52.00 1dl Fr. 7.50
Ancelotta, Diolinoir &Gamaret in der Barrique ausgebaut
Valais AOC 2019

Pernand-Vergelesses, Arthur Barolet 75cl Fr. 52.00 1dl Fr. 7.50
Ein gesetzter, runder Burgunder
Pernand-Vergelesses AOC 2018

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Winterküche

Diese Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Theater Bratwurst mit Zwiebel-Dörrzwiebeln Sauce Berner Rösti 25 Min.	240g	Fr.	25.00
Rindszunge Kapernsauce [7]		Fr.	32.50
Kartoffelstock [7]	kleine Portion	Fr.	28.50
Kalbsleber in Butter	180g	Fr.	39.00
mit Zwiebeln, Knoblauch & frischen Kräutern	120g	Fr.	35.00
Berner Rösti			
Moules & Frites	900g	Fr.	34.00
Frische Miesmuscheln	450g	Fr.	25.50
Oft Bretonische Bouchots St. Michel AOP, Sardische Nieddittas, selten Holland Je nach Angebot und Wochentag kann die Herkunft ändern	Vorsp. ohne Frites	Fr.	21.50

⇒ **à la Crème** mit Weisswein, Zwiebeln, Knobli, Meeralgen, Kräuter & Rahm

⇒ **Bretonische Art** mit Cidre, Zwiebeln, Meeralgen, Knobli, Speckstreifen & Rahm

⇒ **Roquefort** mit Cidre, Zwiebeln, Knobli, Kräuter & Blauschimmelkäse

⇒ **Bangkok** an pikanter Currysauce

dazu erhalten Sie Pommes Frites oder eine Stärkebeilage nach Wunsch

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Warme Gerichte ohne Fleisch

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Tierische Nebenprodukte wie Swiss Milk Green Butter, Bio- oder Wiesenmilch, Rahm, Sauerrahm, Ersiger Freiland Eier sind die Essenz unserer Küche.

Vegane Ernährung ist freiwillig, was auch für unser sehr reduziertes Angebot gilt! Vegetarische Gerichte oder Vegi-Abänderungen hingegen machen wir gerne.

Gemüse Teller 25Min. — Fr. 31.00
Verschiedenes Gemüse, Blätterteigherzchen 1 mit Pilzrahmsauce 7
dazu je ein saisonales Gemüse- 4.7 & Kartoffelgratin 7

Bio-Tofu — Fr. 31.00
mit Pilz- 7, Thai-Curry- kann 2 *oder* Stroganoff 7 Sauce
dazu eine Stärkebeilage nach Wahl

Sautiertes Gemüse Bangkok — Fr. 29.50
an pikanter thailändischer Currysauce kann 2
Gemüsereis

Pilzpastetli — Fr. 21.50
im grossen Blätterteigherz 1 mit Pilzen an Rahmsauce 7

Omelette aus 3 Ersiger Eiern — Fr. 17.50
wahlweise mit Schinken, Pilzen *oder* Käse überbacken

Rösti natur 25Min. **2 Ersiger Spiegeleier** — Fr. 16.00

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Warme Gerichte

Folgende Gerichte sind ohne inbegriffenen Salat

Schweinssteak im Salatring mit Kräuterbutter	220-230g	Fr.	32.00
Kalbskopf mit Wurzelgemüse [9] dazu Vinaigrette[10] & Salzkartoffeln		Fr.	29.50
Käseschnitte [1] **Walliser Art** **25Min** mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Raclette Käse überbacken		Fr.	25.00
Berner Rösti mit Speckwürfeli **25Min** und gebratenen Speckstreifen und 2 Ersiger Spiegeleier		Fr.	22.50
Chicken Nuggets [1] dazu Mayo-Dips **4.10**	150g 250g 500g	Fr. Fr. Fr.	11.00 16.50 28.50
Grosse Portion Pommes Frites		Fr.	12.50
Beilage Pommes Frites ***oder*** **Stärkebeilage**		Fr.	6.50

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Kalte Gerichte

Rindfleisch Tartare [4]	als Mahlzeit	180g	Fr.	39.50
zubereitet von mild bis feurig scharf	kleine Portion	120g	Fr.	35.00
	Vorspeise	60g	Fr.	23.50
Metzger Teller	240-250g		Fr.	26.50
Kalt aufgeschnittenes Fleisch und Käse je nach Angebot				
Berner Bauern Hamme aus dem Rauch	240-250g		Fr.	34.00
auf Wunsch von Hand geschnitten	150-160g		Fr.	27.00
Siedfleisch Salat garniert [4.10]			Fr.	26.00
mit Zwiebeln, Gurken, an Vinaigrette [10]	kleine Portion		Fr.	21.00
nicht immer erhältlich				
Thon Salat garniert [4.10]			Fr.	24.00
mit Zwiebeln	kleine Portion		Fr.	19.50

Sandwiches [1.4.6.8.10]

mit Fleisch oder Käse nach Wahl

Kleines Morgensandwich	Fr.	5.50
mit Mütschli oder Weggli, solange es hat		
Grosses Sandwich	Fr.	10.00
mit Zopf oder Brot, je nach Verfügbarkeit		

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]

Getränkekarte

Preise inkl. 7.7% MwSt. gültig ab 01.12.2022

Jugendlichen unter 16 Jahren wird kein Alkohol, Jugendlichen unter 18 Jahren keine Spirituosen serviert. Die Mitarbeiter sind angehalten einen Ausweis zu verlangen, Alkoholverkauf über Gasse ab 18 Jahren, voller Verkaufspreis, kein Verkauf von Tabakwaren!

Apéro	2cl	4cl
Alkoholfrei Wermuth weiss/rot, Campari		8.50
Campari 23° Cynar 17° Martini 23°	5.00	9.50
Appenzeller 29°	5.00	9.50
Pastis 45°	5.50	10.00
Aperol Spritz / Saison Empfehlung		11.50
Südweine & «Verdauerli»	**2cl**	**4cl**
Tio Pepe Sherry dry 18°	5.00	9.00
Porto 19° Madeira 17°	5.00	9.00
Fernet Branca 39°	9.50	13.00

Gebrannte Wasser	2cl	4cl
Bätzi 40° Kräuter 40° Wacholder 40°	4.00	7.00
Zwetschge 37.5° Pflümli 37.5°	4.00	7.00
Kirsch 40° Lie 43°	5.00	9.00
Schweizer Grappa 40°	5.00	7.00
Italienischer Grappa 38°-42°	7.50	12.00
Williamine 43° Quitte 42° Apricotine 37.5°	9.50	13.00
Vieilles Prunes 40°	9.50	13.00
Burgunder Marc 40° Calvados 40°	9.50	13.00
Vodka 40° Gin 40° Bacardi 40°	8.50	13.00
offenes Cola/Tonic aufgefüllt zu Spirituosen		0.00
Zuschlag Fläschli Cola/Tonic extra dazu		2.50

Likör, Cognac & Whisky	2cl	4cl
Saisonale Liköre 17-21°	6.50	12.00
Amaretto 28° Baileys 22°	6.50	12.00
Fin à l' Orange Bäreschnaps 45°	8.50	12.00
Cognac Martell *** 40°	11.00	16.00
Cognac Remy Martin VSOP 40°	14.00	19.00
Cognac Remy XO 40°	24.00	38.00
Ballantines 40° Jack Daniels 40°	8.50	13.50
Scotch Single Malt 40°	12.50	18.50
US-Bourbon Single Malt 41°	12.50	21.00

***Standartportion** kleiner oder grösser auf Ihren Wunsch!*

Bier Flaschen

Feldschlösschen Lager		50cl	6.20
Feldschlösschen	Alkoholfrei	50cl	6.00
Feldschlösschen Zitrone	Alkoholfrei	33cl	5.30
Burgdorfer Helles		50cl	7.50

Bier vom Fass	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Lager	4.00	4.60	6.00
Feldschlösschen Extra	4.20	4.80	6.70
Feldschlösschen Saison	4.20	4.80	6.70
Burgdorfer Helles	4.40	5.00	7.50

Saal, ausser Feldschlösschen Lager kein Bier im Offenausschank

Wasser & Soft Drinks Flaschen	20cl
Tonic, Bitter, Orangen-, Tomatenjus	5.50
	30/33cl
Rhäzünser, Arkina still	5.30
Vivi Kola, Vivi Zero, Rivella rot/blau	5.50
	50cl
Rhäzünser, Arkina, Eistee, Bügelmost Alkoholfrei	6.50
Bügelmost	7.00
	100cl
Rhäzünser, Arkina still	11.50
Rivella, Citro, Pepita, Sinalco	12.50

Wasser & Süsses offen	2dl	3dl	5dl
Rhäzünser, Arkina still	3.60	4.50	6.00
Eistee, Rivella rot, Schweppes Cola, Citro, Pepita, Sinalco			

Hahnenwasser à discrétion	pro Person	4.00

Bei Saalanlässen, Versammlungen & Bankette servieren wir Ihnen kein Hahnenwasser!

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto	4.50
Doppelter Espresso, Ristretto	5.70
Kaffee Emmental, im Glas mit Schlagrahm	4.70
Bio-Milchkaffee, Cappuccino	4.60
Latte Machiatto	6.80
Kalte oder warme Ovo	4.60
Kalte oder warme Schoggi	4.60
Ovo oder Schoggi Melange	6.50

Wiesen- oder Bio-Vollmilch für alle Milchgetränke

	2dl	3dl	5dl
Kalte *oder* warme Vollmilch	3.00	3.50	5.00

Kaffee fertig, Kräuter, Pflümli, Zwetschge 2cl		6.30
als Kafi doppelt mit 4cl		8.50
Bäre Kafi 2cl Fin à l' Orange		7.80
Wybure Kafi 2.cl Lie		7.80
Coretto 1cl Grappa		7.50
Bio-Tee Tasse		4.50
Assam, Green China, Minze, Eisenkraut		
Tee 5cl Wein		5.70
Tee Run 2cl Karibik Rum		7.50
2dl Haugemachter Glühwein	Saison	6.70

Glutenhaltig[1] Krebs[2] Fisch[3] Ei[4] Erdnüsse[5] Soja[6] Milch[7] Schalenfrüchte[8] Sellerie[9] Senf[10] Sesam[11] Lupinen[12] Weichtiere[13] Sulfite/Schwefeldioxid[14]