



Küchenlatein

Geschichten um kulinarische Begriffe
zusammengestellt von Urs Peter
Ausgabe 2011

Monsieur Yvon, geboren im Walliser Weindorf Conthey. Ausbildung zum Koch im Grand Hôtel du Golf in Crans-Montana. Arbeitete als Koch in Verbier (VS), Lausanne und Les Clées (VD). In Zürich war er Koch u. a. im Hotel Baur au Lac und im Zunfthaus zur Safran und zur Vorbereitung auf die Wirteprüfung als Kellner u.a. im Restaurant Kunsthaus. Führt seit 1989 mit seinem Partner Urs Peter das Restaurant zum Löwen in Obfelden. In seiner Freizeit besucht er Opern und Konzerte und liebt gutes Essen.

Im Löwen pflegt Monsieur Yvon eine gut bürgerliche Küche mit einigen Walliser Köstlichkeiten. Walliser Wein und Bier wurden zu einem seiner Markenzeichen. Die Speisekarte ergänzt er oft mit Spezialitätenwochen. Seit einigen Jahren sind zweimal jährlich kulturelle Events angesagt. Musik und Literatur werden mit einem auf den jeweiligen Anlass abgestimmtes Menü ergänzt. Im Löwen stehen dem Gast neben dem Dorfrestaurant das Sideweber-Stübli (in Erinnerung an die Seiden-Stehli) und ein grosser teilbarer Saal zur Verfügung.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Inhaltsverzeichnis	1
Tatar contre Tartare	2
Carpaccio – ein Gemälde zum Geniessen	13
Das Restaurant - ein Ort der Stärkung	16
Kapitän Ziegenbein und das Cordon bleu	17
Die Röstli, das Schweizer Nationalgericht	23
Das Meringue und der Meiringer Zuckerbäcker	27
Pêche Melba - das Unsterbliche einer Operndiva	29

Urs Peter, geboren in Zürich, Ausbildung zum Betriebsökonom KSZ, Aussendienstmitarbeiter verschiedener Computerfirmen, seit 1989 Partner von Monsieur Yvon im Restaurant zum Löwen in Obfelden, Sekretär von Gastro Affoltern, besucht in seiner Freizeit Opern und Konzerte, liebt gutes Essen und Trinken und beschäftigt sich mit der Etymologie von gastronomischen Bezeichnungen.



Zutaten für das klassische
'Beefsteak à la Tartare

¹ **Tatar**, der; -en, -en ;
(Angehöriger eines Mischvolkes im Wolgagebiet in Südrussland, in der Ukraine und Westsibirien);
² **Tatar**, das; -s, -[s];
nach den Tataren (rohes, geschabtes Rindfleisch [mit Ei und Gewürzen]);
Duden, Rechtschreibung, 1996:

TARTARE adj. 1. Sauce tartare: mayonnaise fortement relevée de moutarde, d'épices et d'herbes hachées.
2. Steak tartare ou tartare, n. m. : viande hachée que l'on mange crue, mélangée avec jaune d'œuf, des câpres et fortement assaisonnée
Petit Larousse illustré, 1990

In der Ausgabe vom 26. März 1990 erschien in der Westschweizer Zeitung „Le Matin“ ein Bericht, der die Recherchen nach dem Ursprung der Begriffe Beefsteak Tatar und Beefsteak à la Tartare initiierte:

Mövenpick écorche le français **Tatar contre tartare**

Nouveau: le steak haché à la zurichoise . . .

„Mövenpick entstellt das Französisch - Neu: Das Hacksteak nach Zürcher Art... Verblüfft entdeckten die Romands in ihren Briefkästen die Einladung zu einem grossen „Tatar“-Festival, so nennt Mövenpick das Steak Tartare, eine Spezialität der Restaurant-Kette. Ein Germanismus mehr? Die Antwort ist ein wenig verschwommen. Der Ausdruck ist nicht eigentlich falsch, denn ursprünglich nannten sich die Türken und Mongolen Zentralasiens Tartaren oder Tataren, doch letzteres tönt in den frankophonen Ohren nicht korrekt. Während die Deutschen und Italiener ihr roh serviertes gehacktes Steak „Tatar“ nennen, kennen die Frankophonen ausschliesslich das „Tartare“.“



Monsieur Yvon

1

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

2

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Die verantwortlichen Zürcher von Mövenpick holten sich Rat vom „Feinschmecker“, einer gastronomischen Publikation, die darauf hinwies, dass eine gesamteidgenössische Namensgebung ohne das Französische zu entstellen, kaum möglich sei. Nun, das „Tatar“ hat nichts desto trotz die Sarine überschritten. Vermeiden wollte man, gemäss Mövenpick, dass die Gäste das raffinierte Gericht mit der Tartaresauce verwechseln ...“

Die Gastronomen waren auch verstimmt über das Bild der Einladungskarte: Man entdeckt das sogenannte „Tatar“ aus einer Fleischhackmaschine quellend. Wo doch alle Feinschmecker wissen, dass das „echte“ Tartare mit dem Messer gehackt wird . . .“

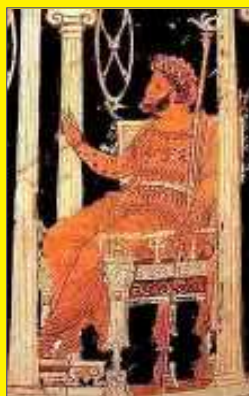
Beim Artikel war die Einladungskarte abgebildet auf welcher ein durch den Fleischwolf gedrehtes Rindfleisch auf den Teller quoll. Mit grossen Lettern wurde angekündigt: „Notre grand classique - Tatar, en 13 Variations“ und als Begleittext war zu lesen: „Deux fautes sur un carton: Le mot „Tatar“ et la machine à hacher.“ (Zwei Fehler auf einem Zettel: Das Wort „Tatar“ und die Hackmaschine).

Interessant ist die Aussage von Mövenpick, dass man den Gäste den Unterschied zwischen mit Beefsteak „Tatar“ und der Sauce „Tartare“ aufzeigen wolle. Woher kommen die beiden Begriffe? Die Antwort ist einfach: „Tatar“ bezieht sich auf die Tataren, während „Tartare“ sich auf den griechischen Tartaros bezieht.

Tartaros und Hades

„Tartare“ ist die französische Bezeichnung für ‚Tartaros‘. In der griechischen Sagenwelt ist der finstere Tartaros in der Tiefe der Erde so weit von der Erdoberfläche entfernt, wie der Himmel von der Erde entfernt ist. Umgeben von ehernen Mauern und dem Fluss Pyriphlegeton gilt er als tiefster Teil des Hades, des Göttergefängnisses, in dem Zeus Missetäter und Gottesfrevler gefangen hielt: Titanen, Tityos, Tantalos, Sisyphos. Dort soll, nach der seit dem Mittelalter herrschenden Vorstellung, im wahrsten Sinne des Wortes die Hölle los sein und die Sünder grilliert werden.

Hades mit Vogel-Stab griech. Vase, um 400 v. Chr.



Dschingis Khan: Kaiser der Tataren

Die Legende, auf die sich der Duden und somit die deutsche Sprache bezieht, besagt, dass die Tataren des Mittelalters, denen auch Dschingis Khan, der Gründer des mongolischen Kaiserreichs, vorstand, rohes Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe geritten, danach mit dem Säbel zerkleinert und roh verzehrt hätten. Weil sie sich auf ihren Raubzügen „ex tartaros“ (wie aus der Hölle kommend) benommen hätten, wurden sie auch als ‚Tartaren‘ verballhornt. Dass jedoch diese kriegsgewandten Reiter rohes Fleisch verzehrt hätten gehört endgültig ins Reich der Mythen und Legenden. Auch wenn Pferde mit ihrem Schweiss Salz ausdünsten und damit das Fleisch konserviert wurde, hätten die Tataren wohl keine Kriegsgegner mehr gebraucht, da auch die robusten Mägen jener Zeit eine solche Lebensmittelvergiftung nicht durchgehalten hätten. Das rohe Fleisch das die Tataren unter die harten Sättel der Pferde legten, diente in erster Linie zur Heilung wunder Pferderücken und war wohl nur noch gut gekocht oder gebraten zum Verzehr geeignet.



Chingis Khan (1162 – 1227) war der erfolgreichste Führer der Mongolen und Gründer des mongolischen Kaiserreiches

A la tartare – nach Höllenart

In der klassischen französischen Küche werden Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte, die paniert und frittiert serviert werden mit der Bezeichnung ‚à la Diable‘ [nach Teufelsart] oder ‚à la Tartare‘ [nach Höllenart] ergänzt. Erstmals sind solche Gerichte in Massialots ‚Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois‘ [Der neue königliche und bürgerliche Koch] von 1712 aufgezeichnet. In Menons ‚La Cuisinière bourgeoise‘ [Die bürgerliche Köchin] von 1756 wird das ‚Poulet à la Tartare‘ nachdem es geputzt und ausgenommen ist, halbiert, mit Petersilie, Schnittlauch, Champignons, Knoblauch, Salz und Pfeffer mariniert, im warmen Butter und Paniermehl gewendet und auf kleinem Feuer grilliert.



Monsieur Yvon

3

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

4

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch





Heisse und kalte Tartaresauce

1790 empfiehlt J. le Coite in seiner ‚La Cuisine de santé‘ [die gesunde Küche] zu seinen panierten und frittierten Gerichten eine ‚Sauce Tartare, servi chaud ou froid‘ [warm oder kalt serviert]. Seither werden viele Gerichte mit paniertem und grilliertem Fisch oder Fleisch von einer ‚Sauce Tartare‘ begleitet. 1795 wurde im Menü für ein Dîner von Paul Barras, welcher ein Jahr zuvor Robespierre gestürzt hatte, um sich mit dem Triumvirat an die Spitze von Frankreich zu bringen, eine ‚Anguille à la Tartare‘ [Aal] serviert.

In alten französischen Kochbüchern findet man unterschiedlichste Gerichte, die ‚à la Tartare‘ zubereitet werden: Reins de Levraut à la Tartare [Hasennieren], Oreilles de Veau à la Tartare [Kalbsohren], Pieds de Veau à la Tartare [Kalbsfüsse], Escalopes d’aiglefin à la Tartare [Schellfisch-Schnitzel], Brocheton à la Tartare [Hecht].

Sauce Tartare nach Escoffier (aus „Le Guide culinaire“)

In einer Schüssel 8 hartgekochte Eigelb, verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einer starken Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Sauce mit 1 Liter Öl und 2 Löffel Essig aufschlagen und mit 20 g grünem Zwiebel- oder Schnittlauchpüree vervollständigen, das im Mörser zerstoßen, mit 2 Löffel Mayonnaise vermischt und durch ein feines Sieb gestrichen wurde.

- Diese Sauce dient als Beigabe zu Geflügel, kaltem Fleisch, Fischen und Krustentieren. Man serviert sie auch mit Fleisch und Geflügel ‚à la diable‘, die nach Teufelsart zubereitet sind.

Das Beefsteak à la Tartare

Bis Ende des 19. Jh. gibt es in der ganzen Kochgeschichte noch kein ‚Beefsteak à la Tartare‘. Denn weder Filet noch Entrecôte oder Huft wurde in der klassischen französischen Küche paniert und frittiert. Zudem war der Verzehr von kalten Fleischgerichten ohne eine Kühlung nicht möglich. Damit frisches, rohes Rindfleisch ohne Gefährdung gegessen werden kann, setzt es eine gute Kühlung voraus. Um 1880 wurden in Amerika, Argentinien und England die ersten Kühl- und Gefrierhäuser gebaut.

Robin Hood und der Grand Dictionnaire de la Cuisine

Alexander Dumas schrieb mehrbändige Abenteuerromane wie ‚Robin Hood‘, ‚Die Drei Musketiere‘ und ‚Der Graf von Monte Christo‘. Er war auch ein Liebhaber der guten Küche und sammelte Rezepte die 1873 im ‚Grand Dictionnaire de la Cuisine‘ veröffentlicht wurden, drei Jahre nach seinem Tode. In dieser Rezeptsammlung ist auch die ‚Sauce à la Tartare‘ aufgezeichnet, ähnlich derjenigen von heute. Sein Rezept lehnt sich an dasjenige an, das bereits 60 Jahre früher im ‚L’Art du Cuisinier‘ (Die Kochkunst) von A. Beauvilliers 1814 beschrieben ist: ‚Zwei bis drei Schalotten, ein wenig Kerbel und Estragon fein hacken, in einen Mörser geben und je nach der Menge mit zwei Eigelb, etwas Senf, Weinessig, Salz und Pfeffer vermischen; unter ständigem Rühren langsam mit Öl begiessen; wenn sie sich zu stark bindet etwas Weinessig dazugeben; probieren ob genug Salz darin ist, wenn sie zu salzig ist etwas Senf und Öl dazugeben.‘



Alexandre Dumas (Père) (1802 – 1870)

1903 finden wir das ‚Beefsteak à la Tartare‘ im ‚Le Guide culinaire‘ [Kochkunstführer] des grossartigen Küchenmeisters, Reformator der feinen Kochkunst und Schöpfer der modernen Küche George Auguste Escoffier.

Er war damals 57 Jahre alt und hatte vier Jahre zuvor zusammen mit Cäsar Ritz das Carlton in London eröffnet, wo er bis 1920 das Küchenteam führte. Daneben war er bei vielen kulinarischen Ausstellungen und Wettbewerben anzutreffen und schrieb viel über die Küche. Sein Kochkunstführer wurde in viele Sprachen übersetzt und gilt noch heute als Standardwerk der Kochkunst.



Monsieur Yvon

5

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

6

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch





George Auguste Escoffier (1846-1935)

Allerdings war Escoffier nicht der erste, welcher das ‚Beefsteak à la Tartare‘ schriftlich erwähnte. Bereits drei Jahre zuvor erschien der ‚Abrégé de cuisine‘ [Küchenbrefier] von Pierre Dagouret wo ein ‚Bifteck, cru, haché. Sauce Tartare‘ [rohes Rindshacksteak. Sauce Tartare] aufgeführt ist.

Wellington und das Beefsteak

Am 18. Juni 1815 beendeten die britisch-niederländisch-deutschen Truppen unter General Wellington mit der Schlacht bei Waterloo die Herrschaft Napoleons. Alexandre Dumas schreibt in seinem ‚Grand Dictionnaire de la Cuisine‘: „Ich erinnere mich, nach den Ereignissen von 1815, als die Engländer noch zwei oder drei Jahre in Paris blieben, die Geburt

des ‚Bifteck‘ in Frankreich miterlebt zu haben; bis dahin war unsere Küche genauso unterschiedlich wie unsere Meinungen.“ Beefsteak oder Bifteck sind seither ein fester Bestandteil der französischen Küche, wobei gemäss Escoffier der Begriff ‚Beefsteak‘ keine Auskunft darüber gibt, welches Stück Rindfleisch damit gemeint ist: Filet, Entrecôte oder Huft.

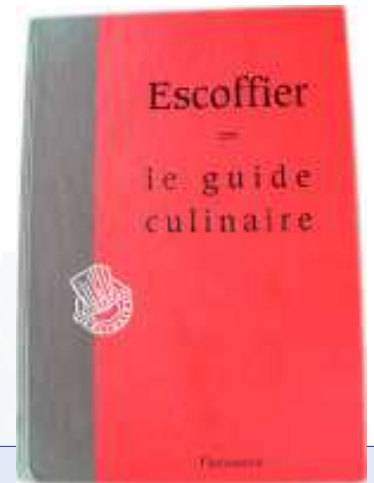
Beefsteak, gebratene Fleischscheibe; von engl. *beef* „Rind“ (altengl. *buof* [frz. *boeuf*], lat. *bos*, Gen. *bovis*) und *steak* „Fleischschnitte“ (über mengl. *steke*, *steyke*, altnord. *steike* „Braten“, als Verb „stecken“ – „etwas an einen Spieß stecken (zum Braten).“ (Knaurs, Herkunftswörterbuch, 1982)



In seinem ‚Guide culinaire‘ finden wir fünf Rezepte, die mit ‚Beefsteak‘ bezeichnet sind:

- das ‚Beefsteak à Cheval‘, ein gebratenes Rindfleischstück mit zwei Spiegeleiern,
- das ‚Beefsteak à la Hambourgeoise‘ welches in etwa unserem Hamburger entspricht,
- das ‚Beefsteak à la Russe‘ ein Hamburger mit Spiegelei,
- ein ‚Beefsteak à l’Americaine‘ und
- unser ‚Beefsteak à la Tartare‘.

Die beiden letztgenannten Rezepte von Escoffier geben darüber Aufschluss, wieso das Gericht ‚Beefsteak à la Tartare‘ heisst:



Originalrezepte von Escoffier in ‚Le Guide culinaire‘, 1903:



Beefsteak à l’Americaine

Das Beefsteak vom Filet schneiden, Nerven und Fett vom Fleisch entfernen, sehr fein hacken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit diesem Hackfleisch auf der Serviceplatte erneut ein Beefsteak formen, in der Mitte leicht vertiefen, um darin ein rohes Eigelb zu legen. Gehackte Kapern, Zwiebeln und Petersilie separat dazu geben.

Beefsteak à la Tartare. — Préparer le beefsteak comme celui « à l’Americaine », mais sans jaune d’œuf dessus.
— Servir à part une sauce Tartare.

Beefsteak à la Tartare

Zubereitung wie beim Beefsteak à l’Americaine, jedoch ohne Eigelb. Dazu wird die Sauce Tartare separat serviert.



Monsieur Yvon

7

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

8

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



‚Beefsteak à la Tartare‘ heisst das rohe Rindshacksteak, weil es mit einer Tartaresauce gemischt wird.

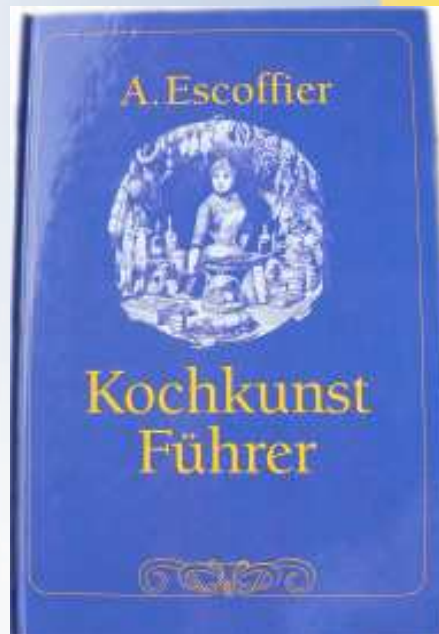
Was seit Bocuse ‚Cuisine du Marché‘ als ‚Beefsteak Tartare‘ serviert wird ist eher ein ‚Beefsteak à l’Americaine‘, da die Tartaresauce fehlt. In Nordfrankreich und Belgien wird es den auch als ‚Beefsteak à l’Americaine‘ angeboten.



lage der deutschen Ausgabe von 1924 blieb es auch bei diesen Bezeichnungen.

Erst mit der Anfang der 1930er Jahre erschienen, ‚autorisierten deutsche Übersetzung der 5. französischen Auflage‘ von W. Bickel fiel plötzlich das erste ‚r‘ aus dem ‚Beefsteak à la Tartare‘ und so wurde das ‚Tatarenbeefsteak‘ geboren, wobei konsequenterweise auch die ‚Sauce Tartare‘ zur ‚Tatarensauce‘ wurde. Damit war der Mythos von den rohes Fleisch verzehrenden Tataren besiegelt. Interessanterweise blieb das ‚Tatar‘ nur beim Beefsteak hängen, wogegen die Sauce oft ‚Tartare‘ genannt wird.

Bereits 1907 erschien die zweite Auflage von Escoffiers ‚Guide culinaire‘. Sie wurde bald in die verschiedensten Sprachen übersetzt, so auch ins Deutsche von M. C. Banzer. Das ‚Beefsteak à la Tartare‘ wird unter der französischen und deutschen Bezeichnungen aufgeführt: ‚Beefsteak à la Tartare - Tataren-Beefsteak‘. Bis zur 4. Auf-



Monsieur Yvon

9

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Jules Verne und der Kurier des Zaren

Das französische ‚Tartare‘ bezieht sich, wie erwähnt, auf den Tartaros, die ‚Hölle‘ und diese gibt es zum Glück sowohl in der griechischen Mythologie als auch in der christlichen Auslegung nur ein Mal. In Jules Vernes Roman ‚Michel Strogoff, Moscou - Irkutsk‘ (1876) [‚Der Kurier des Zaren‘] werden die Tataren als Horde Räuber und nächtlicher Plünderer bezeichnet, was die ‚höllische‘ Bedeutung der Tataren hervorhebt.



Filmposter zu ‚Der Kurier des Zaren‘, 1956 mit Curd Jürgens und Geneviève Page

Das ‚Beefsteak à la Tartare‘ wird heute nur noch selten mit der ihr namensgebenden ‚Sauce Tartare‘ nach Escoffier serviert. Die heute klassische Variante entspricht dem ‚Beefsteak à l’Americaine‘: Ein mit dem Messer fein gehacktes Rindfleischstück wird mit fein gehackten Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Sardellen Eigelb und Senf vermischt und mit Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer, Tabasco und Ketchup abgeschmeckt. Das Gericht kann mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert werden.

Quellen:

Schweizerisches Gastronomiemuseum, Schloss Schadau, Thun
[Menon], La Cuisinière bourgeoise, 1756, François Foppens, Bruxelles
Escoffier, Le Guide Culinaire, 1. Auflage 1903, 2. Auflage, 1907, Flammarion Paris
Escoffier, Le Guide Culinaire, 4. Auflage, 1921, Flammarion Paris, (Reprint 1993)
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 2. Auflage von M.C. Banzer, (1907), Fachzeitschriften-Verlag, Frankfurt am Main
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 4. Auflage von M.C. Banzer, 1923, Eichborn, Frankfurt am Main, (Reprint 1999)
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 5. Auflage von W. Bickel, (um 1930)
Patrice Dard, Tartares & Carpaccio, 1990, Edition Robert Laffont S.A. Paris
Petit Larousse illustré, 1990, Larousse, Paris
Manfred Höfler, Dictionnaire de l’Art culinaire français, 1998, Edisud
Alfons Schuhbeck, Gerichte mit Geschichten, 2005, Sandmann München
Alexandre Dumas (Père), Le grand dictionnaire de cuisine, Pitbook, 2001



Monsieur Yvon

10

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Rezept:



Beefsteak à la Tartare Original

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. Rindshuft

Zum würzen nach belieben:

Worcestershiresauce, Tabasco, Salz, Pfeffer

Zutaten zur Sauce à la Tartare

40 gr. Senf

1 Ei

4 dl Oel

1 El. Kräuter-Essig

Saft ½ Zitrone

1 El Rahmquark

20 gr. feingehackte Essiggurken

5 gr. feingehackter Schnittlauch

Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Rindshuft in kleine Stücke schneiden und mit dem Fleischmesser sehr fein hacken.

Für die Tartaresauce Senf und Ei mit einem schnellen Rührwerk verrühren, gleichzeitig langsam und gleichmässig Oel dazugeben. Mit Essig und Zitronensaft würzen. Dann mit Rahmquark, Essiggurken und Schnittlauch verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehacktes Rindfleisch nach belieben würzen und mit der Tartaresauce gut mischen. In Portionen anrichten und Toastbrot und Butter dazu geben.



Monsieur Yvon

11

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

12

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch

