

Petit Saigon

Vietnamese Cuisine

Wilkommen im Restaurant Le Petit Saigon !

Hier verschmelzen exquisite Aromen und authentische Gastfreundschaft zu einer modernen Interpretation der vietnamesischen Küche.

Im Herzen von Biel laden wir Sie ein, die vielfältigen Geschmäcker Vietnams zu erleben. Für uns hat die Qualität der Zutaten oberste Priorität. Daher beziehen wir, wann immer möglich, alle Lebensmittel aus der Schweiz und unterstützen lokale Unternehmen durch unsere Einkäufe und Kooperationen.

Bei uns können Sie nicht nur Mahlzeiten genießen, sondern auch eine kulinarische Reise mit den farbenfrohen Geschmäckern Vietnams erleben.

Bienvenue au Restaurant Le Petit Saigon !

Ici, les arômes exquis et l'hospitalité authentique se conjuguent pour offrir une interprétation moderne de la cuisine vietnamienne.


Au cœur de Bienne, nous vous invitons à découvrir les saveurs variées du Vietnam. La qualité des ingrédients est primordiale pour nous. C'est pourquoi nous privilégions, autant que possible, les produits locaux en Suisse et soutenons les entreprises locales par nos achats et nos collaborations.


Venez chez nous pour savourer non seulement des repas, mais aussi pour entreprendre un voyage culinaire aux couleurs vibrantes du Vietnam.

VORSPEISEN UND SALATE | ENTRÉE ET SALADES


Bao (1 pcs) Brioche gedämpft mit Schweinefleischfüllung <i>Brioche à la vapeur aux porcs</i>	8.50	
Vegan Bao (1 pcs) Brioche gedämpft mit Gemüsefüllung <i>Brioche à la vapeur aux légumes</i>	8.50	
Ha Cao gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Teigtasche mit Crevettenfüllung <i>Pochette de pâte aux crevettes</i>	10.50	
Siu Mai gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Teigtaschen mit Schweine- und Gemüsefüllung <i>Pochettes de pâte aux porc et légumes</i>	10.50	
Wan Tan gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Mit : Gemüse oder Schweinefleischfüllung <i>Avec : Légumes ou Porc</i>	10.50	
Wan Tan frittiert/frit (4 pcs) Mit : Gemüse oder Schweinefleischfüllung <i>Avec: Légumes ou Porc</i>	10.50	
Gamba Crispy (5 pcs) Frittierte panierte Crevetten <i>Crevettes panées frites</i>	10.50	
Gyoza gedämpft/à la vapeur (4 pcs) Mit : Gemüse, Poulet oder Entenfüllung <i>Avec : Légumes, Poulet ou Canard</i>	10.50	
Gyoza frittiert/frit (4 pcs) Mit : Gemüse, Poulet oder Entenfüllung <i>Avec : Légumes, Poulet ou Canard</i>	10.50	
Edamame Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz <i>Fèves de soja au sel marin</i>	8.50	
Spicy Edamame Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz & Chili <i>Fèves de soja au sel marin & chili</i>	9.50	

<p>Nem (5 pcs) Frühlingsrollen mit: Poulet oder Schweinefleischfüllung <i>Rouleaux de printemps aux: Poulet ou Porc</i></p>	10.50	
<p>Vegi Roll (5 pcs) Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung <i>Rouleaux de printemps aux légumes</i></p>	10.50	
<p>Mixed Combo (15 pcs) Frühlingsrollen, Wan Tan, Shrimps (auch mit veganer Option) <i>Rouleaux de printemps, Wan Tan, Shrimps (option végétane disponible)</i></p>	26.50	
<p>Saigon Crispy Bowl Grünes aus dem Garten mit Crispy Shrimps (auch mit veganer Option) <i>Vert du jardin avec Crispy Shrimps (option végétane disponible)</i></p>	18.50	
<p>Summerrolls (3 pcs) Mit : Crevetten, Poulet, Tofu, Planted Beef oder Planted Chicken Sojasprossen, Reisvermicelli und Salat in Reispapier eingewickelt. <i>Avec: Crevettes, Poulet, Tofu, Planted Beef ou Planted Chicken Germe de soja, vermicelles de riz et salade enveloppés dans papier de riz</i></p>	16.50	
<p>Wan Tan Tacos Mit : Rindsfilet Tartar oder Tartar mit veganem Poulet, Schweinefleisch, Rind. Soja und Sesamdressing mit Nashi-Birne und Wan Tan Chips <i>Avec: Tartar de filet de boef ou tartar de thon/saumon vegane Vinaigrette de soja et sésam avec cubes de mangue et Wan Tan Chips</i></p>	26.50	
<p>Samosa (5 pcs) Teigtasche mit Gemüse und Curryfüllung <i>Chaussons farcis au Légumes et Curry</i></p>	13.50	
<p>Crispy Poulet (4 pcs) Frittierte Pouletstücke (auch mit veganer Option) Morceaux de Poulet frits (option vegan disponible)</p>	12.50	


Veggies Tempura (9 pcs) 16.50 
Süßkartoffel, Austernpilze & Zucchini
im Tempuramantel an Joghurt-Minze-Sauce
*Patate douce, Pleurotes & Courgette en manteau de tempura
avec sauce yoghurt et menthe*


Tartar Saigon (150g) 26.50 
Rindsfilet Tartar an Soja und Sesamdressing mit Nashi Birne
Reis Chips und Wachtelei (auch mit veganer Option)
*Tartar de filet de boef à vinaigrette de soja
et sésame et Nashi Poire avec chips de riz et œuf de caille
(option végane disponible)*

100g + 12.00
Knochenmark | Moelle + 6.00

« Egg Surprise » 26.50 
Tartar Dreierlei «Omakase-Style»
(auch mit veganer Option)
*Tartar de filet de boef à vinaigrette de soja
et sésame et Nashi Poire avec chips de riz et œuf de caille
(option végane disponible)*

Bò Táí Chanh 26.50
Vietnamese Beef Carpaccio
Rindscarpaccio mit:
Zwiebeln, Schalotten, Koriander, Chili, Limetten und Pfeffer
Carpaccio de Boeuf avec:
Oignons, Échalotes, Coriandre, Chili, Limettes et Poivres

Gua Bao Combo (3 pcs) 26.50 
Teigtasche mit: gegrilltem Schweinefleisch,
Crispy Shrimps, Ente, planted Chicken,
planted Beef oder gegrilltem Tofu
An eingelegten Karotten, Gurke, Koriander
mit hausgemachter BBQ-Sauce
*Chaussons avec: Porc grillé, Crispy Shrimps, Canard, planted Chicken,
planted Beef ou Tofu grillé
Carottes marinées, Concombre, Coriandre à la sauce BBQ fait maison*

Kabissalat | Salade de Chou 26.50 
Mit : Crevetten, Poulet, Ente oder planted Chicken
an Fischsauce
*Avec: Crevettes, Poulet, Canard ou planted Chicken
et sauce poissons*

HAUPTSPEISEN | PLAT PRINCIPAL

Pho Bo Wagyu (100g) 40.00

Vietnamesische Nudelsuppe, Wagyu und Asia Kräuter
Soupe de nouilles vietnamienne, wagyu et herbes asiatiques

Knochenmark | Moelle + 6.00

Pho Bo klein | petit 19.50

Vietnamesische Nudelsuppe, Rindfleisch und Asia Kräuter
Soupe de nouilles vietnamienne, boeuf et herbes asiatiques gross | grand 24.50

Extra Fleisch | *Extra viande* + 4.00

Fleischbällchen | *Boulette de viande* + 2.00

Knochenmark | Moelle + 6.00

Pho Vegan klein | petit 19.50

Vietnamesische Nudelsuppe mit : Tofu & Pilzen,
Planted Chicken oder Planted Beef und Asia Kräuter

Soupe de nouilles vietnamienne avec :
Tofu & Champignons, Planted Chicken ou Planted beef
et herbes asiatiques gross | grand 24.50



Gebratene Ramen | Nouilles sautées 24.50

Mit : Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, Planted beef
oder planten chicken, im Wok mit Gemüse

Avec: Boeuf, Poulet, Crevettes ou Tofu, Planted beef,
ou planten chicken dans le wok avec légumes

Ente | Canard + 8.00








Hû Tiêu Xào 25.50

Gebratene Reismnudeln, Pak Choi, Sojasprossen

Mit: Rindfleisch, Crevetten, Poulet, Tofu, planted beef
oder planted chicken, Vermicelles de riz sautées, Pak Choi,
germes de soja caramélisés Avec : Bœuf, Crevettes, Poulet, Tofu,
Planted beef ou Planted chicken

Ente | Canard + 8.00



<p>Drunken Udon</p> <p>Japanische Nudeln aus Weizenmehl Mit : Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, planted beef oder planted chicken, im Wok mit Gemüse <i>Nouilles japonaises à la farine de blé</i> <i>Avec: Boeuf, Poulet, Crevettes, Tofu,planted beef ou planted chicken dans le wok avec légumes</i> Ente Canard</p>	<p>24.50</p> <p>+ 8.00</p>	
<p>Bun Bo Xao</p> <p>Platte mit Reisvermicelli-Nudeln, Nem & Salat Mit: Rindfleisch, Crevetten, Tofu, Planted Chicken oder Planted Beef <i>Assiette de vermicelles de riz, Nem et Salade</i> <i>Avec: Bœuf, Crevette, Tofu, Planted Chicken ou Planted Beef</i></p>	<p>26.50</p>	
<p>Glasnudelsalat Salade de vermicelles de riz</p> <p>Glasnudeln und Gemüse mit: Rindfleisch, Crevetten, Schweinefleisch, Poulet, Tofu Planted Chicken oder Planted Beef <i>Vermicelles de riz avec:</i> <i>Boeuf, Crevettes, Porc, Poulet, Tofu, Planted Chicken ou Planted Beef</i></p>	<p>26.40</p>	
<p>Mixed Platte</p> <p>Reisnudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Rindfleisch, Nem und Salat <i>Nouilles de riz, Porc grillé, Bœuf, Nem et Salade</i></p>	<p>34.50</p>	
<p>Vegi Platte</p> <p>Reisnudeln, Tofu, Frühlingsrolle und Salat <i>Nouilles de riz, Tofu, Rouleau de printemps et Salade</i></p>	<p>26.50</p>	
<p>Bibimbap</p> <p>Mit: Rindfleisch, Poulet, Crevetten, Tofu, Planted Chicken oder Planted Beef, Reis, saisonales Gemüse, Sojasprossen, Ei, Kim Chi und scharfe Chilipaste (Gochujang) <i>Riz, Légumes saisonale, Pousse de soja, Œuf, Kim Chi et Gochujang Avec : Bœuf, Poulet, Crevettes, Tofu Planted beef ou planted chicken</i></p>	<p>28.50</p>	

Spicy Lobster

Gegrillter Hummer an Chili, Ingwer und Koriander Marinade dazu Udon-Nudeln mit Pak Choi, Karotten, Zwiebeln und Sojaprossen
Homard grillé et mariné dans chili, gingembre et coriandre avec Nouilles Udon, Pak Choi, Carottes, Oignons et Pousses de Soja

ganz | entier 58.50

½ 38.50

Shaking Beef « Bo Luc Lac »

Gegrilltes Rindfleisch-Steak in Würfeln, Tomaten & Peperoni an würziger Pfeffersauce mit Reis dazu ein Salat an hausgemachter Vinaigrette (auch mit veganer Option)

Steak de boeuf grillé en cubes, Tomates et Poivrons avec sauce au poivre et Riz accompagné d'une salade avec Vinaigrette fait maison (option vegan disponible)

36.50



Banh Xeo

Reiscrêpes, Salat und Kräuter

Mit: Crevetten & Speck oder Planted Chicken & Pilze

Crêpes de riz, Salade et Herbes

Avec : Crevettes & Lard ou Planted Chicken & Champignons

27.50



Frittierte Entenbrust | Magret de canard frit

Entenbrust frittiert an Orangen-Hoisin Sauce und Gemüse, begleitet von Reis (auch mit veganer Ente)

Margret de canard frit avec sauce Orange-Hoisin et Légumes accompagné de riz (aussi avec canard vegane)

29.00

Frittierter Reis | Riz frit

Reis im Wok mit Gemüse frittiert

Mit: Crevetten, Schweinefleisch, Poulet, Rindfleisch, Tofu und Planted Beef oder Planted Chicken

Riz frit dans le Wok avec légumes

Avec: Crevettes, Porc, Poulet, Bœuf, Tofu et Planted Beef ou Planted Chicken

22.50



Extra Ei | Œuf extra

+ 3.00

Ente | Canard

+ 8.00

Curry Saigon 22.00 

Gelbes Curry begleitet von Reis

Curry jaune accompagné de riz

Mit/ Avec:

Rind|Bœuf + 4.00

Poulet + 3.00

Crevetten|Crevettes + 4.00

Ente|Canard + 8.00

Tofu + 2.00

Planted Chicken + 3.00

Planted Beef + 3.00

Pangasius + 4.00

Gegrillte Riesencrevetten | Crevettes géante grillées 32.50

Gegrillte Crevetten an Tamarind-Limetten-Koriander Sauce & Salat

Crevettes grillées avec sauce Tamarin-Limettes-Coriandre & Salade

One Night In Ho Chi Minh City 25.50 

Reis und Süss-Sauer Sauce

Mit: Panierten Pouletstreifen oder Panierten Tofuwürfeln

Riz à sauce Sweet-Sour

Avec: Morceaux de Poulet croustillants ou cubes de Tofu croustillants

Fisch | Poissons 39.00 

Grillierter oder Gedämpfter

Wolfsbarsch oder Dorade an Gemüse

Mit: Reis oder Reismudeln

(auch mit veganer Option)

Grillé ou à la vapeur

Loup de Mer et Légumes

Avec: Riz ou Nouilles de riz

(option vegan disponible)

Bun Nem Nuong 34.50

Reismudeln, Rindfleischstücke, Fleischfrikadellen, Frühlingsrollen,

Salat und Asia Kräuter

Nouilles de riz, Boulettes de viande, Rouleaux de printemps,

Salade et Herbes asiatiques

Bo Nuong La Lot 34.50

Rindfleisch in Lotusblättern, Rindfleischstücke Reismudeln,

Frühlingsrollen mit Salat und Asia Kräuter

Boeuf en feuilles de lotus, Nouilles de riz, Rouleaux de printemps

avec Salade et Herbes Asiatiques

SIGNATURE SANDWICHES & BURGERS

(Menu | Single)

Banh Mi

19.50 | 13.50



Baguette mit: gegrilltem Schweinefleisch, Planted pulled porc oder Tofu. Dazu Pommes und vegane Sriracha-Mayo Sauce
*Baguette avec : porc grillé, Planted pulled porc ou Tofu
Accompagné des Frites et Sauce vegane Sriracha-Mayo*

Happy Cow

19.50 | 13.50



Panted Beef Patty, Peperoni, Salat, Tomaten, Gurken und veganer Käse an hausgemachtem Mango-Chutney
Panted Beef Patty, Poivrons, Salade, Tomates, Concombre et Fromage vegane avec un Mango-Chutney fait-maison

Angry Chick

19.50 | 13.50



Planted Chicken Patty, Peperoni, Salat, Tomaten, Gurken und veganer Käsean Chimichurri Sauce
Planted Chiken Patty, Poivrons, Salade, Tomates, Concombre et Fromage vegane à sauce Chimichurri

Saigon Steak Sandwich

28.50 | 22.50

150g gegrilltes Steak, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Chimichurri Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
150g de steak grillé, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce Chimichurri et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Black Angus Burger

28.50 | 22.50

Black Angus Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Hot BBQ Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Wagyu Beef Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

Saigons Wagyu Burger

29.50 | 23.50

Wagyu Patty, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cheddar, Gurken, Mango- Chili Chutney Sauce und Pommes oder Salat (Menü Beilage)
Wagyu Beef Patty, Laitue, Tomates, Oignons, Cheddar, Concombre, sauce BBQ et Frites ou Salade (accompagnement au menu)

TABLE BBQ

01 BBQ Beef Combo 122.50

Schweinebauch (Speck) 3 Stk., Pouletbrust 200g, Rindsentrecôte 200g, Rindshuftfilet 200g, Enokipilze im Speckmantel 5 Stk. und Gemüseplatte porc 3 pcs., Blanc de poulet 200g, Entrecôte de bœuf 200g, Filet de croupe de bœuf 200g, Champignons « Enoki » enrobe en lard 5pcs et Plateau de légumes

02 BBQ Seafood Combo 112.50

Lachsfilet 200g, Thunfischfilet 200g, Muscheln, Crevetten und Gemüseplatte
Filet de saumon 200g, Filet de thon 200g, Coquilles Saint-Jacques et Plateau de légumes

03 BBQ Vegan Combo 82.00

Vegan Steak 200g, Planted Chicken 200g, Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, Austernpilze, Tofuwürfel und Gemüseplatte
Vegan Steak 200g, Planted Chicken 200g, Courgette, Pak Choi, Oignons, Pleurotes, Cubes de tofu et Plateau de légumes



Extras

Kim Chi		4.50
Nudeln Combo Nouilles Combo		14.50
Tofu	5pcs.	6.50
Fish Balls	5pcs.	6.50
Surimi Sticks	5pcs.	6.50
Reis Riz (nature)		4.50
Fried Rice		6.50
Pak Choi		4.50
Austernpilze Pleurotes		4.50
Zwiebeln Oignons		4.50
Wagyu (Entrecôte)	100g	48.00
Rindsentrecôte Entrecôte de bœuf	150g	38.00
Rindshuftfilet Filet de croupe de bœuf	100g	21.50
Lachsfilet Filet de saumon	100g	16.00
Thunfischfilet Filet de thon	100g	17.00
Crevetten Crevettes	5pcs.	12.00
Schweinefleisch Porc	100g	18.50
Pork Belly	150g	16.00
Poulet	100g	16.00

HOT POT

04 Hot Pot Beef Combo 145.50

Pouletbrust 200g, Rindsentrecôte 200g, Rindshuftfilet 300g und Gemüseplatte mit Reis oder Nudeln
Blanc de poulet 200g, Entrecôte de bœuf 200g, Filet de croupe de bœuf 300g et Plateau de légumes avec riz ou nouilles

05 Hot Pot Seafood Combo 142.50

Lachsfilet 200g, Pangasiusfilet 200g, Fischbällchen 5 Stk., Surimisticks 5 Stk., Riesencrevetten, Muscheln, Pulpo und Gemüseplatte
Filet de saumon 200g, Filet de pangasius, boulettes de poisson 5 pcs., Surimisticks 5 pcs., Crevettes géantes, Moules et Plateau de légumes avec riz ou nouilles

06 Hot Pot Vegan Combo 85.00

Vegan Steak 200g, Planted chicken 200g, Zucchini, Pak Choi, Zwiebeln, AusternpilzeTofuwürfel und Gemüseplatte mit Reis oder Nudeln
Vegan Steak 200g, Planted Chicken 200g, Courgette, Pak Choi, Oignons, Pleurotes, Cubes de Tofuet Plateau de legumes avec riz ou nouilles



Auswahl der Brühen | Choix de Bouillons *2 Brühen wählbar | 2 Fonds à choisir

Champignons-Fonds	Vegan
Seafood-Fonds	Fisch Basis Base Poisson
Chili-Fonds scharf piquant	Vegan
Poulet-Fonds	Poulet Basis Base Poulet

Extras

Kim Chi		4.50
Nudeln Combo Nouilles Combo		14.50
Tofu	5pcs.	6.50
Fish Balls	5pcs.	6.50
Surimi Sticks	5pcs.	6.50
Reis Riz (nature)		4.50
Fried Rice		6.50
Pak Choi		4.50
Austernpilze Pleurotes		4.50
Zwiebeln Oignons		4.50
Wagyu (Entrecôte)	100g	48.00
Rindsentrecôte Entrecôte de bœuf	150g	38.00
Rindshuftfilet Filet de croupe de bœuf	100g	21.50
Lachsfilet Filet de saumon	100g	16.00
Thunfischfilet Filet de thon	100g	17.00
Crevetten Crevettes	5pcs.	12.00
Schweinefleisch Porc	100g	18.50
Pork Belly	150g	16.00
Poulet	100g	16.00

BEEF X STEAK «HOTSTONE»

Heisser Stein | Pierrade

01 Wagyu Kagoshima (Filet, marmorierungsgrad A5) Japon	pro 100g	73.00
02 Wagyu Kagoshima (Entrecôte, marmorierungsgrad A5) Japon	pro 100g	65.00
03 Wagyu Filet (Chile)	pro 100g	52.00
04 Wagyu Entrecôte (CH)	pro 100g	48.00
05 Rindsfilet (CH)	150g	63.00
06 Ribeye (CH)	200g	41.50
07 Entrecôte (CH)	150g	38.00

1 Beilage inbegriffen 1 accompagnement inclus

Extras

Wurzelgemüse Légumes-racine	6.00
Pommes-Frites	6.00
Grüner Salat	6.00
Reis Riz	4.00
Udon	6.00
Ramen	6.00

SEAFOOD X FISH

01 Surf n' Turf Entrecôte 150g, gegrillter Hummer mit saisonalem Gemüse <i>Entrecôte 150g, homard grillé avec légumes de la saison</i>	72.50
02 Seafood Tower Hamachi Crudo (Sashimi der japanischen Makrele), Pulpo gegrillt, Muscheln und Crevetten <i>Hamachi Crudo (sashimi de sériole japonaise), pulpo grillé, moules et crevettes</i>	(2p) 72.00 (1p) 42.00
03 Grillierter Tintenfisch Tintenfisch, Zitronengras, Knoblauch, Kurkuma-Salat und Reis <i>Pulpo grillé, citronelle, ail, salade de curcuma et riz</i>	26.00

SASHIMI (RAW FISH)

Yellowtail Crudo 25.50
Gelbschwanzmakrelen Crudo an Citrus & Soja Dressing
Crudo de sériole chicard avec vinaigrette aux agrumes et soja

Salmon Crudo 25.50
Lachs Crudo an Citrus & Soja Dressing
Saumon Crudo avec vinaigrette aux agrumes et soja

Tuna Tataki 25.50
Kurz und heiss angebratener Thunfisch mit Knoblauch & Ponzu Sauce
Thon brièvement frit avec une sauce à l'ail & ponzu

Alle Sashimi auch als vegane Option möglich.

Toutes les sashimis sont également disponibles en option végétalienne.



DESSERT

Mochi Combo	14.50
Mochi Sorten der Woche mit Früchten <i>Sortes de Mochis de la semaine avec fruits</i>	
Apple Crumble	14.50
Frittierter Apfel-Teigtasche mit Glace & Früchten <i>Gâteau aux pommes avec glace & fruits</i>	
Volcano	14.50
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Glace & Früchten <i>Gâteau chaud au chocolat avec un cœur liquide, Glace & Fruits</i>	
Eiskugel Boule de glace	4.50
(Vanille, Choco & Caramel)	

DEKLARATIONEN | DÉCLARATIONS

Rindfleisch | Bœuf : Schweiz Suisse

Pouletfleisch | Poulet : Schweiz Suisse

Schweinefleisch | Porc : Schweiz Suisse

Crevetten | Crevettes : Asie/ Vietnam

Lachs | Saumon : Norwegen Norvège

Thunfisch | Thon : Sri Lanka

Wolfsbarsch/Dorad | Loup de mer/ Dorade: Griechenland Grèce

Austern | Huîtres : Frankreich France

Jakobsmuscheln | Coquilles Saint-Jacques : Amerika Amérique

Salatdressing: Hausgemacht

(Erdnussbuttercrème, Olivenöl, Balsamico, Essig, Zucker)

Vinaigrette : Faite maison

(Crème de beurre de cacahuètes, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre, sucre).

Allergien:

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte reaktionen auslösen können steht Ihnen unser personal gerne zur verfügung.

Allergies:

Notre personnel se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables..