



SPEDITION
HOTEL / RESTAURANT

*Einschenken ist unsere
Lieblingsform des
Schenkens*

Weiss... **1 DL**

Pinot Gris : Château des Bois : **Pinot Gris AOC 1^{er} Cru** ○ 8.70

Leonardo da Vinci : IGT Vitruviano: **Vermentino** ○ 8.40

Goru El Blanco : Ego Bodegas : **Chardonnay, Moscatel** ○ 7.70

Rosarot..... **1 DL**

La petite Mort : Gipsy Wines : Languedoc : **Cinsault : Syrah** 8.20

Rot... **1 DL**

CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero : **Tempranillo** 8.90

Bois des Chiens : Château des Bois : Satigny : **Gamaret** ○ 9.20

Bolé : Campo de Borja D.O. Bolé : **Garnacha, Syrah** : ○ 8.20

Leonardo da Vinci : DOCG Vitruviano: **Chianti** ○ 8.40

mit Blubber... **1DL**

Villa Conchi : **Cava brut** : Villa Conchi
Xarel-lo : Parellada : Macabeo : Monastrell 9.80
Flasche 7,5dl ○ 69.00

Diesen feinperligen Cava, der in der Flasche zu dem geworden ist was er ist – ziehen wir jedem Prosecco vor!

Cuvée Blanc No1 Alkoholfrei : **Kolonne Null** : 7.70
Freiherr Gleichenstein ○
Flasche 3.75dl 29.00

Wir haben uns durch die freudlose Welt der alkoholfreien Weine Durchgetrunken Grässlich!
Betrunken wird man nicht und nicht mal fett, doch diese Produzenten sind echt «geile Sieche» CIN CIN! **Kolonne Null**

Aus dem Käsekeller der Spedition...

Wo früher die grossen Käse-Laibe reiften, schlummert heute unser Wein. Von Zeit zu Zeit empfiehlt der Spediteur seine neue Entdeckung...

Flaschenweine

Weiss...

Schweiz

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny 61.00

Pinot Gris ○

Viel Sonne und die Handwerkskunst von Nicolas Seiler, dem jungem Winzer-Talent vom Genfersee, machen diesen Chasselas zu einem echten Trinkgenuss. Ob zum Apero oder zu unseren Crevetten – Cocktail, dieser Wein ist ein toller Begleiter.

Altesse : La Côte AOC Henri Cruchon : Waadt 74.00
Altesse

Dieser Wein passt hervorragend zu unserem Camembert oder einfach so zu einem Speditionsplättli. Ein faszinierendes Nasenbild, das Noten von süsser Melone, Golden Delicius, Stachelbeeren und Grüntee offenbart, auch einige Wildkräuter sind auszumachen.

Italien

Leonardo da Vinci : IGT Vitruviano : Vermentino ○ **45.00**

Ein Hellgelber, ins grünliche schimmernder frischer und fruchtiger Weisswein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Lindenblüten und hellen Beeren fantastisch ein toller Begleiter zur grillierten Lachsforelle.

Roero Arneis : Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio : Piemont 61.00
Arneis ○

Toller süffiger Arneis wie man ihn aus den herbstlichen Piemont-Ferien kennt, wir geniessen ihn zum Apero oder zu würzigen Vorspeisen.

Spanien

La Pasajera : Casa Rojo : Rueda

68.00

Verdejo ○

Die unglaublich engagierte und visionäre Winzerin Victoria Ordóñez begeistert uns mit diesem wunderbaren Wein aus dem Rueda. Frisch und fruchtig finden wir die Aprikosen und Zitrus-Aromen super zu den Speditions-Vorspeisen oder einfach um einen Samstagnachmittag totzuschlagen.

Goru El Blanco : Ego Bodegas : Chardonnay Moscatel

54.00

Brillantes Hellgelb mit goldenen Reflexen. Zarte Muskatnoten in der fruchtbetonten Nase. Honigmelone, weisse Blüten und gelbe Früchten wie Quitten und Mirabellen. Die Rebberge in Jumilla befinden sich in 800 Meter Höhe und haben mehr als 3000 Sonnenstunde im Jahr.

Rosarot.....

La petite Mort : Gipsy Wines : Languedoc

58.00

Cinsault : Syrah

Rosarot wie der kleine Tod! Frisch, knackig, saftig, fruchtig und duftig zum abheben! Eine Allianz zweier Visionäre Der Franzose Julien Lagahuzera und der Italiener Marco Zanetti. Unkonventionell und voller Authentizität.

Rot...

Schweiz

Trocla Nera : Obrecht : Bündner Herrschaft

90.00

Pinot Noir ○

Ein hervorragender Pinot Noir, die biodynamische Anbaumethode verleiht diesem Wein eine besondere Leichtigkeit und Frische, dabei denken wir oft an unser Schwester-Hotel in Flims das The Hide. Die perfekte Wahl zu gebratenem Fisch, aber auch zu leichten Fleisch- oder unseren coolen Vegi-Gerichten

Merlot : Henri Cruchon: Waadt: Merlot○

68.00

Dieser Wein erinnert an das Unterholz, die Zeder, die Zigarrenkiste. Der Mund bleibt im selben Register, wilder Efeu, Bleistiftmine, alles umhüllt von edlen Tanninen, die Rebe aus biodynamischem Anbau ein **Demeter-zertifizierter** Wein. Ein toller Begleiter zu unseren frechen Vegi- und Vegane Gerichte

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny **65.00**
Gamaret : Cabernet Sauvignon : Garanoir ○

Dieser Wein ist eine Herzensangelegenheit für das schöne Weingut in der Nähe des Lac Léman. Die Verbindung von Gamaret und Cabernet Sauvignon ist ein gelungener Kontrast zu den klassischen Genfer Rotweinen.

Österreich

The Butcher : Johann Schwarz : Burgenland **89.00**
Cabernet Sauvignon : Merlot : Cabernet Franc ○

Das rubinrote „Cuvée“ überzeugt uns mit seiner feinen Kräuterwürze, dem Touch von schwarzem Beerenkonfit und seiner eleganten und trotzdem kraftvollen Vollmundigkeit „des is a guada Schdoff“!

Fahnenchwinger : Weingut Wellanschitz: Burgenland **82.00**
Blaufränkisch Cabernet (Bio)○

Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten und Nugat, ein Urtyp des Blaufränkischen wie der Fahnenchwinger auf der Weinflasche!

Frankreich

Château Labatut Grand Réserve : Château Labatut : **65.00**
Bordeaux : Cabernet Franc : Cabernet Sauvignon : Merlot ○

Ach wie schön in alten Zeiten schwelgen – ein Klassiker dieser Bordeaux, die rubinrote Farbe am Horizont erinnert an den letzten Urlaub in Frankreich, in der Nase ein Duft von reifen Beeren und Schokolade, begleitet von harmonischen Tanninen.

Italien

“Cut & Run“ : Vini Campisi : Sizilien : **95.00**
Nero d’Avola ○

100% Nero D’Avola, Durch einen üblen Streich ist ursprünglich ein hervorragender Rotwein entstanden, die von unbekanntem abgeschnittenen Syrah Trauben, die Macrin Oz erst angetrocknet auf seinem Weinfeld fand, verarbeitete er sofort und mischte dann jüngeren Wein dazu. Darum Cut and Run. Besonders beeriger Rotwein, denn es gibt nur eine limitierte Flaschenzahl!

Cannonau di Sardegna : Silvio Carta : Sardegna 69.00

Cannonau ○

Amarena Kirsche, Johannisbeere, Caramel – wer diese Aromen mag, der wird diesen Wein lieben. Mit seinen weichen Tanninen und der feinen Fruchtsüsse passt er wunderbar zu rotem Fleisch, guten Tischnachbarn und unvergesslichen Abenden.

Nebbiolo Langhe : Ugo Lequio : Langhe DOC 76.00

Nebbiolo

Ugo Lequio ist ein Stilist, der das Trinkvergnügen bei seinen Weinen sehr hoch bewertet. Dieser sortenreiner Nebbiolo stammt aus der Lage Castellizzano in Treiso. Er wurde während rund eines halben Jahres in französischer Eiche ausgebaut, Nebst den delikaten roten Beerendaromen zeigt er auch viel Frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

I Vercesi Primitivo Salento : Vercesi : Puglia 56.00

Primitivo ○

Dieser klassische Primitivo hat uns durch seine rubinrote Farbe und dem Zusammenspiel von Brombeere und Dörrfrüchten überzeugt. Wir trinken ihn, wann immer wir Bock drauf haben!

Il Nero di Casanova : la Spinetta : Toscana 83.00

Sangiovese ○

Einmal Toscana bitte – ein klassischer Rotwein, der mit seinen Aromen von dunklem Beeren und der dezenten Holznote zu Pasta, würzigen Vorspeisen und einem guten Stücke Rindfleisch passt. Schon nur die Flasche ist der absolute Hit!

Floramundi 72.00

Nero D'Avola : Frapatto ○

Eine A Cappella Gruppe bestehend aus Lehrer, einem Künstler und einem Anwalt – die stimmen den Abend ein! Rubinrot, mit lebhaften granatfarbenen Reflexion. Etna-Wein von Donnafugata. Ein WOW-Wein, ein attraktives Bouquet wie die Herren der A Cappella Gruppe; herrlich packend - ein perfekter, überaus spannender Essensbegleiter

Leonardo da Vinci : Chianti DOCG Vitruviano : 59.00

Sangiovese, Merlot, Diverse Rebsorten

Villa Da Vinici, Das Anwesen auf dem Leonardo im 16. Jahrhundert aufwuchs und auf dem seine Familie schon vor 500 Jahren Reben anbaute. Übrigens auf der Flasche ist das Original von Leonardo da Vinci zu sehen.

Spanien

La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat 87.00

Garnacha : Carinena ○

Ein echt starkes Tröpfchen, aus dem Weinanbaugebiet Spaniens, dass bereits schon seit einem Moment so richtig „en vogue“ ist – das Priorat! Das heiße Klima dieser Gegend treibt die beiden Traubensorten zu einem vollen und

Rubiejo : Miguel Calvo : Ribera del Duero 72.00

Tempranillo ○

Heidelbeere, Pflaume, schwarze Kirschen und ein Namen wie ein spanischer Bandit – der absolute Lieblingswein vom Hilfs-Spediteur

Bolé : Campo de Borja D.O. Bolé 58.00

Garnacha, Syrah : ○

ein intensives Bukett von Sauerkirsche, Dörrobst und Röstnoten bezaubert die Nase bei diesem tiefdunklen, nachhaltigen Wein. Im Gaumen überzeugen saftige Tannine, eine wunderbare Frische und die kräftige Fruchtaromatik, die von rauchigen und würzigen (Pfeffer, Zimt) Aspekten begleitet wird. Ein Wein mit weichem, geschmeidigem und harmonischem Körper, den man nicht so schnell vergisst.

CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero ○ **62.00**

Der kann was dieser Affe – eine intensive Kirschrote Farbe – fast wie sein Beret auf der Etikette. Interessante Noten von Kräutern wie Thymian, am Gaumen langer und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz – wir mögen den Affen

Rodriguez & Sanzo : Javier Rodriguez : Toro 85.00

Tempranillo ○

Dieses Aromen-Kraftpaket wird 18 Monate in alten Whiskey-Fässern gereift. Wir trinken diesen vorzüglichen Wein immer gerne zu unseren Grilladen.

NegreDeNegres : Clos del Portal : Priorat 83.00

Cariñena : Garnacha : Syrah ○

Der Lieblingswein der Bandenführerin – dieser fruchtig frische Wein aus dem Priorat begeistert uns, zu einem Steak aus dem Reifeschrank, gegrilltem Gemüse und zu würzigen Schmorgerichten

Finca Son Bordils : VdtIT Negre : Balearen 66.00

Syrah, Monastrell, Tempranillo, Callet, Cabernet Sauvignon, Manto Negro Merlot : ○

Tsch Tsch hört ihr es bruzeln die Sonne und das Fleisch. Ein ausgewogener, gehaltvoller, fruchtiger granatroter Wein etwas Brombeer- und Veilchenduft

sowie etwas Röstaromatik von Toastbrot. Im Antrunk ist er leicht süsslich und frisch, mit präsenten Tanninen und einer schönen Frucht-, Würz- und Röstaromatik von dunklen Beeren, Dörrfrüchten, Vanille und Rauch. Sein Abgang ist mittellang.

Las vinãs bastardas : Casa Rojo : Ribera del Duero 69.00
Monastrell : Cabernet Sauvignon : Tempranillo ○

Die Reben des Vinãs bastardas liegen auf 800 m.ü.M, an der Grenze zu Jumilla, nördlich des Weingutes von Casa Roja. Da sich die Weinfelder, auf denen die Reben angebaut werden, um ein paar Meter nicht mehr auf dem Boden der Jumilla befinden; haben die Trauben keine Herkunftsbezeichnung und werden daher Bastardas genannt. Wir lieben diesen Wein genauso wie er ist, auch wenn er ein kleiner Bastard ist!

Azacan Locos por el Vino : Campo de Borja D.O. Azacan : 67.00
Aragón ; Garnacha : Syrah ○

Ein sehr dunkler, wuchtiger Wein. Mit einer intensiven Aromatik von reifen schwarzen Beeren, Cassis, Pflaumen und ein Hauch von Schokoladennoten in der Nase. Unglaublich weich und füllig am Gaumen, ein unvergesslicher Abgang; so soll es sein bei uns in der Spedition!

Portugal

Lacrau : Secret Spot : Douro 79.00
10 verschiedene autochthone Traubensorten ○

Ein sattes Rubinviolett verrät schon, dass hier etwas GROSSES kommt! Die französischen Eichenfässer verleihen diesem Wein eine intensive Note in der Nase und eine tolle Eleganz am Gaumen.

Getränkekarte

Tafelwasser in Flaschen

Cola Zero	33cl	4.80
Sinalco	33cl	4.80
Rivella rot & blau	33cl	4.80
Schweppes Tonic, Lemon	20cl	4.80
Sanbitter	10cl	4.80
Chinotto	20cl	4.80
Evian	50cl	6.50
Apfelschorle	33cl	4.80
Orangensaft & Tomatensaft	25cl	4.50

Tafelwasser Offenausschank

Sodawasser	30cl	2.80
	50cl	4.00
	100cl	8.00
Cola - Citro - Eistee - Mineralwasser	30cl	3.80
	50cl	5.00
Ischtee vom Haus	30cl	5.80
	50cl	8.30
Sirup / diverse Aromen	20cl	3.00
Thuner Hahnenwasser	Pauschal	2.00

Apéro

Hierbas Mari Mayans, Ibiza 26%	4cl	8.00
Campari 23%	4cl	8.00
Martini bianco 15%	4cl	8.00
Appenzeller 29%	4cl	8.00
Pastis 51 45%	2cl	8.00
Apérol Apertif 13.5%	4cl	7.00
Braulio 21%	4cl	8.00
Amaro 21%	4cl	8.00
Cynar 16.5%	4cl	8.00
Mit Orangensaft / Mineral		+2.00

Drinks ohne Umdrehung / no Alk.

Nüchterne Giselle: Tonicwasser : Giselle 0.0% : Limette	11.00
Santana : Sanbitter : Orangensaft : Zitronensaft	8.00
Crodino Spritz: Crodino: Kolonne Null : Orange	11.00
Kein Jean-Pierre einfach nur Jean	11.00
Holunder:Limette:Kolonne Null:Minze	

Longdrinks

Gordon's Gin & Tonic	12.50
Havanna & Cola	13.50
J. Walker Red & Cola	12.50
Absolut & Orange	12.50

Cocktails

Dubrovnik Express (Long Island Icedtea)	13.00
Wodka-Rum-Gin-Whisky-Tequila-Cola	
Whisky sour Whisky-Zitrone-Rose's Lime	12.00
Amaretto sour Amaretto-Zitrone-Orangenjus	12.00
Spedigroni (Negroni)Dry Gin – Roter Wermut – Campar	11.00
Apérol Spritz	11.00
Cava-Aperol-Soda	
Jean - Pierre	
Holunder-Limette-Cava-Minze	11.00
Giselle	
Quitte-Ingwer-Limette-Cava	11.00
Espresso – Martini	12.00
Vodka-Espresso-kalter Affe	

Bier offen

Gurten Bärengold „Hergöttli“	20cl	3.40
Gurten Bärengold „Stange“	30cl	4.40
Panaché / Henasch	30cl	4.40
Feldschlösschen Braufrisch	30cl	4.50
Monatsbier	30cl	4.50

Bier in der Flasche

Feldschlösschen No.ALK	33cl	4.80
Dosen Bier Barter The Driver	33cl	5.50
Feldschlösschen Dunkel	33cl	4.80
Feldschlösschen „Bügel“	50cl	6.50
„Spediteur“ Brew	33cl	5.50
Grape Apple Cider «Sepp» 2,9%	33cl	5.50
Schneider Weisse	33cl	6.50

Likör

Cointreau 40%	4cl	8.00
Amaretto Disaronno 28%	4cl	8.00
Säntis Malt Cream 18%	4cl	8.00
Kalter Affe 28%	4cl	9.00

Fruchtbrand

Vielle Pommes : Fassbind 40%	4cl	9.00
Vieille Prune : Fassbind 40%	4cl	9.00
Vieille Poire : Fassbind 40%	4cl	9.00
Speck Birne : Freimeister Kollektiv	4cl	8.00

Grappa

Tignanello 45%	4cl	12.50
Brunello : Banfi 45%	4cl	8.50
Barbaresco : Levi 42%	4cl	14.50
Elisi : Berta 43%	4cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	4cl	18.50

Spirituosen

Rum

Havana Anejo Res. 40%	4cl	9.00
Plantation XO 40%	4cl	11.50

Tequila

Espolòn Reposado 40%	4cl	8.00
----------------------	-----	------

Gin

Gordon's London Dry Gin 37,5%	4cl	8.00
Monkey 47 47%	4cl	12.50
Hendrick's 41,4%	4cl	9.00
Matte Gin 42%	4cl	12.50

Vodka

Absolut 40%	4cl	8.00
Belvedere 40%	4cl	11.00

Whisky

Johnnie Walker Red Label 40%	4cl	8.00
Swiss Highland „db“ 43%	4cl	16.00
Talisker 10y 45,8%	4cl	9.00
Lagavulin Isl. Malt 16y 43%	4cl	14.00

Cognac / Brandy

Hyne „Rare“ 40%	4cl	12.00
Osborne Carlos I 40%	4cl	8.00

Kaffee / Milchemischgetränke

Kaffee / Schale		4.80
Espresso / Ristretto		4.80
Ovo / Schoggi / Tee		4.00
Milch kalt oder warm 2dl		2.50
Milch dampferhitzt		2.50
Kaffee fertig & Lutz 40% - 4cl		7.00
Corretto 40% - 2cl		6.50
Carajillo 38% - 2cl		6.50
Cappuccino / Macchiato		5.50
Kalter Kaffee		5.50
Länggass – Tee : Aromen nächste Seite		4.50

Länggass – Tee

Assam Halmari

Der kräftige Indian-Black Tea – der verträgt auch mal ein bisschen Milch oder Rahm

Menth du Maroc

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

Berner Rose

Der Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Mischung aus dem Berner Bauerngarten; mit Apfelstückchen, Holunder und Rosenblätter ein wunderbar süsser Aufguss.

Verveine

Ein Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.

Rooibos Bourbon

Fermentierter Rooibos und Vanille- was für eine Kombination – dieser süssliche Karamellgeschmack im Mund ist wunderbar um den Abend ausklingen zu lassen.

Ginger Lemon

Der perfekte Tee um in einen erfolgreichen Tag zu starten, das Zitronengras und Ingwer bringt den Körper sofort auf Betriebstemperatur.