

In der «Spedition» finden Sie regionale Küche mit der Freude an unverfälschten Aromen in einer urbanen Übersetzung - manchmal frech und unkonventionell. Im Mittelpunkt steht dabei immer das ursprüngliche Produkt.

Wir kultivieren die «Wohlfühlküche»,
eine Mischung aus:

Herzklopfen, Glücksgefühlen
und vollem Geschmack

Vorspeisen

Das Brett 26
mit Bündner Rohschinken, Landspeck,
Hauswurst, Essiggemüse und Tomaten-Bruschetta
H,A,O

«Die Zunge» 18
bei niedriger Temperatur gegart und gebraten,
serviert mit gebratener Polenta, Knödel, Dijonsenf,
süss-saurer Zwiebel, Jus C,F,G,L,M

Suppe des Tages 12
Das Küchenteam voll kreativ..

Frischer Gartensalat der Saison 15
mit bunten, knackigen Salaten, gemischtem Gemüse,
Kernen, Maniokchips, hausgemachtem Dressing

- auch in Gross 23
- mit Falafel 26
- mit Rindfleischstreifen 34

G, H, L, M, O, A, E, F

Jakobsmuscheln 25
gebraten mit Brokkoli-Variation, knusprigem
Speck und Zitronensauce D, R, G

Gemüsetatar (Vegi)	19
mit gerösteten Haselnüssen, Carasau-Brot, Kräuteröl, Radieschen, Karottencreme, süß-sauren Zwiebeln A, G, L, M, F, O	26
Tatar vom Rind	26
pikante Marinade, geröstete Haselnüsse, Carasau-Brot, Kräuteröl, Radieschen, Karottencreme, süß-sauren Zwiebeln G, L, M, F, O, A	32
«Chioggia» Randen Carpaccio	23
Randen in der Salzkruste gegart, mit Tahina-Joghurt, Hibiskus, Tapiokaperlen, Haselnüssen, Granatapfel, geröstetem Brot und Kräutern A,E,H,N,	

Der Grill

Unser Fleisch reift 21 Tage im hauseigenen Dry Age Schrank. Dieses Fleisch zeichnet sich durch eine zarte Textur und einen unvergleichlichen Geschmack aus.

Schweizer Dry Age **Entrecôte** vom Rind 220gr 56

Empfehlung des Tages und Preis nach Gewicht
Fragen Sie einfach unsere Service-Engel

Rosa gebratenes **Lammentrecôte** mit Senf glasiert 43
und in einer Petersilienkruste M,A,G

Saftige Schweizer **Maispouardenbrust** 37
mit Kardamom mariniert und in einer griechischen
Joghurt-Pfefferkruste gebacken G

Zu diesen Gerichten servieren wir knackfrisches Gemüse
und folgende Beilagen und Saucen nach Wahl

Pommes Frites

Café de Paris

Parmesan Risotto

Zitronensauce

Geräucherter Kartoffelstock

Riccardos Jus

PHILOSOPHIE UND RESPEKT FÜR TIERE

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf Respekt für die Tiere – für ihr Leben und ihren Tod. Um ein Tier zu ehren, vermeiden wir Verschwendung. Jeder Knochen und jeder Muskel sind wertvoll und wir nutzen alles, was uns das Tier gibt.

Entrecôte «Café de Paris» Spedition Spezial 48
Zartes Entrecôte mit der einzigartigen,
hausgemachten Café de Paris überbacken
und mit Pommes Frites serviert M,D,F,G,M

Vegi & Vegan

Vegi Dinkel-Seitan-Eintopf 34
Gemischte Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Joghurt,
Ei 64 c°, Minze, Fladenbrot A,G,H,M,N,C

Blumenkohl & Puntarelle 33
Eingelegter Granny-Smith-Apfel und Mandelsplitter
A,G,H

Die Spedition Classic's

Der «schwarze» Kabeljau 36
Mariniert und glasiert mit Miso, cremigem
Topinambur & Zitronengras, glasierte Karotten
D,G,N,F,R

Ossobuco-Risotto 34
mit Safran und Gremolata G,F,L,O

Brasato di Manzo 45
bei niedriger Temperatur im eigenen Jus gekocht,
geräucherter Kartoffelstock, süß-sauren
Zwiebeln und Gewürzpuder L,A,F,G

Guilty Pleasures & Käse

- | | |
|--|------|
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillecreme und Vanilleeis <small>A,C,D,G,H</small> | 12 |
| Cremige «Pistazie» (vegan) <small>A,G,H</small> | 9 |
| Millefeuille à la Spedition mit Vanillecreme und Fruchtcoulis <small>A,C,D,G,H</small> | 14 |
| Katalanische Creme mit Streuseln, Vanilleeis und Haselnusskrokant <small>A,C,D,G,H</small> | 9 |
| Leck mich! Glacé aus der Manufaktur «Kalte Lust»
fragen Sie unsere Service Engel nach den
Sorten – die Kugel <small>A,C,E,G,H</small> | 4.50 |
| Schweizer Käseauswahl von JUMI
mit Früchtebrot, Feige, Senf und Honig
<small>A,G,C,M,H</small> | 16 |

Liste der Allergene:

- A:** **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Chorasán-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.
- B:** **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C:** **Eier von Geflügel** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- D:** **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
- Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoid Zubereitung
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.
- E:** **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- F:** **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G:** **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose).
- H:** **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse. Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
- L:** **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- M:** **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- N:** **Sesam** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- O:** **Schwefeldioxid und Sulfite**
- P:** **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- R:** **Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

*Einschenken ist unsere
Lieblingsform des
Schenkens*

Offenausschank

Weiss ... 1 DL

Lieblingswein Spedition 8.50

Babettli Cuvée VDP : Terravigna : Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Räuschling, Savignon Blanc & Solaris **Bio** 8.00

Genio y Figura DO : Bodegas Attis : Albarino **Bio** 7.50

Rosarot ...

Lumera Sicilia DOC : Donnafugata : Nero d`Avola, Pinot Noir & Syrah **Vegan** 8.30

Rot ...

Lieblingswein Spedition 8.20

Réserve des Chasseurs 7.80
Bétrisey Albrecht : Humagne Rouge

CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero 8.50

Cannonau di Sardegna : Silvio Carta 9.50

mit Blubber ...

Cava brut 9.80

Villa Conchi Xarel-lo : Parellada, Macabeo & Monastrell
Flasche 7,5dl 69.00

Cuvée Blanc No1 Alkoholfrei : Kolonne Null :
Freiherr Gleichenstein 9.80

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

Babettli Cuvée VDP : Terravigna **55**
Riesling-Sylvaner : Gewürztraminer : Räuschling
Sauvignon Blanc : Solaris
Ein Apérowein par excellence mit leichter Restsüsse.

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny : Pinot Gris **58**
Viel Sonne und die Handwerkskunst von Nicolas Seiler,
dem jungem Winzertalent vom Genfersee, machen diesen
Pinot Gris zu einem echten Trinkgenuss.

Frankreich

Pouilly Fumé : Élixa AOC **68**
Domaine Jonathan Didier : Pabiot : Sauvignon Blanc Bio
Sauvignon Blanc aus jungen Anlagen gewachsen auf Silex und
Kalk widerspiegeln das, was man in einem Pouilly Fumé sucht:
Frische und eine tolle Frucht.

Italien

Prelius della Volpaia DOC : Toskana **59**
Vermentino Maremma DOC Bio
Ein fruchtiger, heller Weisswein mit einer balancierten Aromatik von
Zitrusfrucht und Lindenblüte.

Bianco di Negroamaro : Mavrio : Apulien **61**
Ein sehr fruchtiger, ausgewogener hellgelber Wein mit kräftiger Aromatik von Melone und Vanille.

Spanien

La Pasajera : Casa Rojo : Rueda : Verdejo **62**
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 Zitrusaromen einfach perfekt, um einen Samstagnachmittag totzuschlagen.

Genio y Figura DO : Bodegas Attis : Albarino Bio **49**
Authentisch, handwerklich und atlantisch.
Am Gaumen zeigt sich der Genio y Figura saftig und frisch mit schöner Mineralität.

Rosarot ...

Schweiz

Rosé de Gamay : A.O.C. Genève **49**
Gamay ist ein Name eines Dorfes in den Haute Côtes von Beaune, zwischen Meursault und Santenay, dessen Einwohner inspiriert wurden, diese rote Rebsorte zu taufen. Heute ist er der König des Beaujolais.

Frankreich

Marius IGP : Chapoutier : Grenache : Syrah **55**
Languedoc-Roussillon
Marius Rosé ist ein ausdrucksstarker und fruchtiger Wein, mit einer angenehmen Säure aus den beiden Rebsorten Grenache und Cinsault. Helles rosa, leicht wie ein Rosenblatt. In der Nase leicht blumige Note nach Amaryllis. Am Gaumen klar definiert, schönes Säurespiel, voll, verstärkt durch Noten von weissem Pfirsich.

Italien

Lumera Sicilia DOC : Donnafugata 57

Nero d'Avola : Pinot Noir : Syrah [Vegan](#)

Zartrosa leuchtet dieser sizilianische Rosato. Das Bouquet ist ein Zusammenspiel von Blumen und Früchten. Im Gaumen ist der Wein dank seiner frischen Säure und Saftigkeit lebhaft, gleichzeitig sehr ausgewogen und angemessen weich.

Rot ...

Schweiz

Réserve des Chasseurs : Bétrisey Albrecht 53

Wallis : Humagne Rouge

Geschmack von Schwarzkirschen, Preiselbeeren und Waldbeeren mit einer Note von Eichenrinde.

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny 61

Gamaret : Cabernet S. : Garanoir

Die Verbindung von Gamaret und Cabernet Sauvignon ist ein gelungener Kontrast zu den klassischen Genfer Rotweinen.

Frankreich

Châteauneuf du Pape AOP 88

La Ferme du Mont : Côtes du Rhône

Grenache : Mourvèdre : Syrah [Vegan](#), [Bio](#)

Tiefes Purpurrot. Aromatisch in der Nase, mit Noten von reifen roten und schwarzen Früchten, Lakritz.

Château Labatut Grand Réserve : Bordeaux 56

Cabernet Franc : Cabernet S. : Merlot

Ein Klassiker dieser Bordeaux. In der Nase ein Duft von reifen Beeren und Schokolade, begleitet von harmonischen Tanninen.

Lieblingswein Spedition : Cabernet Sauvignon : F 56

Granatrote Farbe, in der Nase Gewürze und Tabaknoten.

Der Wein für alle Geschmäcker und Gelegenheiten.

Château Faugères 2018 Grand Cru **95**
Saint Emilion Bordeaux : Cabernet F. : Cabernet S. : Merlot
Der Duft ist geprägt von traumhaft frischer, schwarzer Frucht, Brombeere und Cassis. Ein dezenter Hauch Vanille zeigt den optimalen Barriqueinsatz an.

Italien

Critèra Primitivo Salento : Schola Sarmenti Bio **52**
Der Geschmack ist fleischig. Eine angenehme Frische, dieser wird durch den Duft nach reifem Fruchtfleisch erzeugt. Sehr weich im Abgang.

Cannonau di Sardegna : Silvio Carta : Sardegna **65**
Cannonau Demter
Amarenakirsche, Johannisbeere, Caramel – wer diese Aromen mag, wird diesen Wein lieben.

Majori Rosso Toscana IGT : Bulichella **69**
Cabernet Franc : Cabernet S. : Merlot : Petit Verdot Bio
Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren, Tabak und dunkler Schokolade. Der perfekte Begleiter zu Dry Aged Fleisch!

Ômina Romana : Merlot : Lazio IGP **62**
In der Nase sind fruchtige Aromen von Kirsche und Waldfrüchten, umgeben von sanfter Vanille, wahrnehmbar. Am Gaumen fallen ausgewogene, reife Tannine und angenehme Holznoten auf.

Varej : Fontanafredda : Piemont : Barbera d'Alba **58**
Dunkle Beeren, wilde Blumen und feine Würze. Am Gaumen harmonisch mit weichen Tanninen. Ein Trinkerlebnis.

Portugal

Alicante Bouchet : Private Collection Tinto **61**
Casal da Coelheira : Alicante Bouchet : Tejo
Intensives Granatrot. In der Nase konzentrierte und komplexe Aromen von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz.

Terra Magna Reserva DOC : Dão **59**
Alfrocheiro : Jaen : Tinta Roriz : Touriga Nacional
Himbeerrote Farbe. In der Nase betört er mit Noten wie Weichselkirsche, Cassis und Stachelbeere. Am Gaumen mit einer lieblichen, leichten Süsse aber ebenso mit einer leicht andeutenden Säure.

Spanien

El Johnny Tinto : Bodega Madrid Romero : Jumilla **49**
Monastrell : Syrah : Cabernet S. : Petit Verdot
In der Nase Aromen von frischen Früchten, schwarzen Waldfrüchten, welche sich wunderbar mit den feinen Schokonuanzen verbinden.

La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat **68**
Garnacha : Carinena
Das Klima dieser Gegend treibt die beiden Traubensorten zu einem vollen und einmaligen Aroma. PS. Mani's Favorit...

NegreDeNegres : Clos del Portal : Priorat **78**
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.

CL98 Tempranillo : Casa Rojo **58**
Ribera del Duero : Tempranillo
Interessante Noten von Kräutern wie Thymian. Am Gaumen langer und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz.

Pedraera : Jumilla : Monastrell **56**
Diese würzige, erdbeermarmeladige Wein aus dem tiefen Süden hat eine Fülle von beerigen Früchten und eine weiche Textur.

Getränkekarte

Tafelwasser in Flaschen

Cola Zero	33cl	5.50
Sinalco	33cl	5.50
Rivella rot & blau	33cl	5.50
Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.50
Ginger Beer	20cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.20
Crodino	17cl	5.20
Evian	50cl	7.00
Apfelschorle	33cl	5.50
Tomatensaft	25cl	5.00

Tafelwasser Offenausschank

Sodawasser	30cl	3.80
	50cl	5.00
	100cl	8.00
Cola – Citro	30cl	4.80
	50cl	6.00
Huuseistee	30cl	5.80
	50cl	8.10
Orangenjus	25cl	4.50
Sirup / diverse Aromen	30cl	3.00
Kinder Sirup bis 12 Jahre	20cl	0.00
Thuner Hahnenwasser	20cl	2.00

Apéro

Hierbas Mari Mayans, Ibiza 26%	4cl	8.00
Campari 23%	4cl	8.50
Martini bianco/rosso 15%	4cl	8.50
Abbacella Menthe 11 %	4cl	8.50
Appenzeller 29%	4cl	8.00
Pastis 51 45%	4cl	8.00
Averna 21%	4cl	8.00
Cynar 16.5%	4cl	8.50
Mit Orangenjus / Mineral		+2.00

Drinks ohne Umdrehung / no Alk.

Nüchterne Giselle: Tonicwasser : Giselle 0.0% : Limette	12.50
Santana : Sanbitter : Orangensaft : Zitronensaft : Orange	9.00
Crodino Spritz: Crodino: Kolonne Null : Orange	12.50
NüchternerHugo: Holunder :Limette :Kolonne Null :Minze	12.50

Spritz & Apéro

Huusapero	13.00
Apérol Spritz Cava : Aperol : Soda : Orange	12.50
Campari Spritz Campari : Cava : Soda : Orange	12.50
Ingwerer Spritz Cava : Ingwerer : Soda : Zitone	14.00
Hugo Holunder : Limette : Cava : Minze	12.50
Giselle Quitte : Ingwer : Limette : Cava : Minze	12.50
Driverslighth Menthe : Wermuth : Soda : Limette	12.50
DNice Sanbitter : Gin : Orangensaft : Orange	14.50

Drinks

Whisky Sour Whisky : Zitrone : Rohrzucker	16.00
Amaretto Sour Amaretto : Zitrone : Orange	14.00
Negroni Dry Gin : Roter Wermuth : Campary	14.00
Thuner Mule Frank`s Ingwerer : Ginger Beer . Orange	15.00

Bier offen

Gurten Bärengold «Herrgöttli»	20cl	3.80
Gurten Bärengold «Stange»	30cl	4.90
	50cl	8.20
Panaché / Henaché	30cl	4.90
	50cl	8.00
Feldschlösschen Braufrisch	30cl	5.00
Saisonbier	30cl	5.00
	50cl	8.50

Bier in der Flasche

Thuner Golden Ale	33cl	6.80
Thuner Amber Ale	33cl	6.80
«Spediteur» Brew	33cl	6.50
Schneider Weisse Feldschlösschen	33cl	6.50

Bier No. ALK in Flaschen

Simmentaler Pale Ale	33cl	6.50
Barter - The Driver	33cl	6.20

Likör

Cointreau 40%	4cl	8.50
Amaretto Saliza	4cl	11.00
Franks Ingwerer	4cl	9.00
Kalter Affe 28%	4cl	9.00

Fruchtbrand

Vieille Prune: Fassbind 40%	2cl	9.00
Vieille Poire: Fassbind 40%	2cl	9.00
Speck Birne: Freimeister Kollektiv	2cl	8.00

Grappa

Paesanella Grappa di Brunello 43%		2cl
	8.50	
Elisi : Berta 43%	2cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	2cl	18.50

Rum

Havana Especial 40%	4cl	9.00
---------------------	-----	------

Tequila

Espolòn Reposado 40%	4cl	12.00
Cazadores Reposado 40%	4cl	12.00

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
Talisker 10y 45,8%	4cl	11.00
Lagavulin Isl. Malt 16y 43%	4cl	14.00
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	9.00

Cognac / Brandy

Hyne «Rare» 40%	2cl	12.00
	4cl	24.00
Osborne Carlos I 40%	2cl	8.00
	4cl	16.00

Kaffee / Milchemischgetränke

Kaffee	4.80
Espresso / Ristretto	4.80
Schale	5.20
Ovo / Schoggi	5.00
Milch kalt oder warm 2dl	3.50
Kaffee fertig & Lutz 40%	7.50
Corretto 40% - 2cl	8.50
Cappuccino / Macchiato	6.00
Kalter Kaffee	6.50

Länggass – Tee 5.00

Assam Halmari

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

Qimen Haoya

Beliebter chinesischer Schwarztee, zart und elegant

Menth du Maroc

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen Tee.

Berner Rose

mit Apfelstückchen, Holunder und Rosenblätter ein süsser Aufguss.

Verveine

Ein Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee.

Rooibos Bourbon

Fermentierter Rooibos und Vanille. Was für eine Kombination

Ginger Lemon

Zitronengras und Ingwer bringt den Körper sofort auf Betriebstemperatur.

Long Jing

Er ist leicht herb, sehr aromatisch und blumig-süss.

Alle Preise inkl. 8.1% Mwst

