

In der Spedition finden Sie eine regionale Küche mit Freude am unverfälschten Geschmack in urbaner Übersetzung-manchmal frech und unkonventionell.

Immer steht das Ausgangsprodukt im Fokus.

Wir pflegen die Wohlfühlküche.

Eine Mischung aus:

Herzklopfen, Glücksgefühlen und vollem Geschmack

Vorspeisen

Das Brett	26
mit Rohschinken, Bauernspeck, Bündner Salsiz (CH/ Rind und Schweinefleisch) und Tomatenbruschetta A , O	
"Speditions Wurst "	12
trocken gereifte schwarze Pfefferwurst (CH / Rind- und Schweinefleisch) und Essiggurken A , G , M	
Tagessuppe (vegetarisch)	12
Frischer & saisonaler Gartensalat (vegetarisch)	15
mit buntem und knackigem Salat, gemischtem Gemüse, Samen und Hausdressing G , H , L , M , O , A , E , F	
Burrata	18
Burrata mit bunten Tomaten, Balsamico-Essig und Basilikum G , O	
Gemüsetartar (100gr/200gr, vegan)	19/26
Tartar, serviert mit gepickelten Zwiebeln, Senf, Kapernblüten und Brotchips A , G , L , M , F , O	
Tartar vom Rind (100gr/180gr, CH)	26/32
pikante Marinade! mit gepickelten Zwiebeln, Senf, Kapernblüten und Brotchips A , G , L , M , F , O	
"Speditions" Lachs	21/32
Hausgemacht trocken mariniert mit Mandelcreme, Holzkohlenbrot-Croutons, Thymian Mayonnaise, rote gepickelte Zwiebel und Kräuter A , D , G , N	

Vom Grill

Schweizer Entrecôte vom Rind **56**
21 Tage gereift (220gr/CH)

Von Zeit zu Zeit haben wir andere feine,
dry aged Fleischstück aus unserem Reifeschrank.
**Für Verfügbarkeit und Grössen erkundigen sie sich bitte
bei unserem Servicepersonal.**

Rosa gebratener Lammrücken (180gr/NZ) **A** **42**

Saftige Schweizer Maispouardenbrust **36**
"Supreme"(180gr/CH) **G**

Schweinerippchen **38**
gekocht in BBQ-Sauce, serviert auf einem Holzbrett

Veganer Dinkel-Seitan-Spieße aus der SEITAN-MANUFAKTUR **32**
nach Marrakesch-Art mariniert & fein gegrillt (CH / vegan) **A**

Vegane, gegrillte Thun FOREVER Wurst **28**
von OUTLAWZ FOOD pflanzliche Alternative, gegrillt (CH / vegan) **A**

Wir servieren zu allen Gerichten Gemüse.

Auswahl an Beilagen:

Bärner Frites Raclette und Speck **G**

Parmesan-Risotto **G, L**

Borlotti-Bohnen mit Tomatensauce **M**

Auswahl der Saucen:

Chimichurri

Zitronensauce **L, G**

Jus **L, A**

Die Klassiker der Spedition

Der Seeteufel (EU)	36
gerollt mit Pancetta-Karottencreme und Zitronensoße D , L	
Die Pastinaken-Variation (vegetarisch)	30
Pastinake (gegrillt, gebraten, Creme) mit Haselnüssen, Kapern, Sesam, marinierten Birnen L , M	
Die Pasta (vegetarisch)	27
Trofie mit hausgemachtem Pesto, grünen Bohnen und Kartoffeln A , H	
Die Große saisonale Salatschüssel (vegetarisch)	23
mit buntem und knackigem Salat, gemischtem Gemüse, Samen und Hausdressing A , E , F , G , H , L , M , O	
mit gebackenen Falafel N	26
mit gebratenen Rindfleischstreifen (100gr/CH)	34
 Süßigkeiten & Käse "Guilty Pleasure's"	
Mini-Dessert: Joghurt-Mousse	8
mit gesalzenem Karamell, Streuseln, Aprikosen, Mandeln A , G , H	
Mini-Dessert: Panna Cotta (vegan)	8
mit Tonkabohne und Kokosnuss mit Fruchtcoulis	
DIE TARTELLETTE	10
Törtchen mit Sahne, Früchten und Coulis A , C , G	
CANTUCCI & PASSITO	9
Passito-Wein, Cremediplomat und Cantucci A , F , G	
Leck mich! Glacé Chübeli von Kalter Lust	7
fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten... (Allergene auf dem Becher sichtbar)	
Schweizer Käseauswahl von JUMI (CH)	16
mit Fruchtbrot feigen Senf und Honig A , G , C , M	

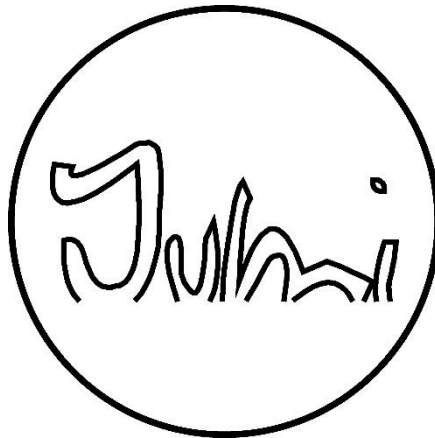
Liste der Allergene:

- 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:
- a.) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoid Zubereitung
 - b.) 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.

In freundlicher Zusammenarbeit mit

OUTLAWZ FOOD

&



*Einschenken ist unsere
Lieblingsform des
Schenkens*

Offenausschank

Weiss...	1 DL
Prelius della Volpaia DOC : Vermentino Maremma : Toskana Bio	8.50
Bianco di Negroamaro : Mavrio : Apulien	9.90
Babettli Cuvée VDP : Terravigna : Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Räuschling, Savignon Blanc & Solaris Bio , O	8.50
Genio y Figura DO : Bodegas Attis : Albarino Bio , O	8.20
Riesling : Weingut Rings : Pfalz : Riesling Bio , O	9.90
Rosarot...	
Lumera Sicilia DOC : Donnafugata : Nero d`Avola, Pinot Noir & Syrah Vegan , O	8.2
Marius IGP : Chapoutier : Grenache & Syrah	8.50
Rot...	
Réserve des Chasseurs : Bétrissey Albrecht : Humagne Rouge O	8.90
La Gianitscha : Ripasso : Veneto : Molinara O	8.80
Majori Rosso Toscana IGT : Bulichella : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot Bio , O	11.50
CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero O	9.50
mit Blubber...	
Cava brut : Villa Conchi Xarel-lo : Parellada, Macabeo & Monastrell Flasche 7,5dl	10.50 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 : **57.00**

**Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Räuschling,
Sauvignon Blanc & Solaris** 

Ein Sommerwein par excellence mit leichter Restsüsse.

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny : **61.00**

Pinot Gris 

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 : **68.00**

Domaine Jonathan Didier : Pabiot :

Sauvignon Blanc  

Sauvignon Blanc aus jungen Anlagen gewachsen auf Silex und Kalk widerspiegeln das, was man in einem Pouilly Fumé sucht: Frische und eine großartig Fruchtig.

Italien

Prelius della Volpaia DOC : Toskana : **58.00**

Vermentino Maremma DOC 

Ein fruchtiger heller Weisswein mit einer balancierten Aromatik von Zitrusfrucht und Lindenblüte.

Bianco di Negroamaro : Mavrio : Apulien  **66.00**

Ein sehr fruchtiger, ausgewogener hellgelber Wein mit kräftiger Aromatik von Melone und Vanille.

Spanien

La Pasajera : Casa Rojo : Rueda : Verdejo [O](#) **68.00**

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 : **55.00**

Albarino [Bio](#), [O](#)

authentisch, handwerklich und atlantisch. Am Gaumen zeigt sich der Genio y Figura saftig und frisch mit schöner Mineralität.

Deutschland

Riesling : Weingut Rings : Pfalz : Riesling [Bio](#), [O](#) **65.00**

Klassischer Gutsriesling aus der Pfalz mit einer schönen Saftigkeit und einer frischen Frucht.

Rosarot...

Schweiz

Gertrud AOC : 1/LAFFU : Gamay, Pinot Noir : Wallis **65.00**

Tagwohl, ich bi di GERTRUD oder chaschmer öi Trudi säge.
Ich bi spritzig, liecht und dini perfekti Begleitig fär im Summer.
zämu eis laffu – ufd Fröindschaft!

Rose de Gamay : A.O.C. Genève **43.00**

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 : Languedoc-Roussillon **57.00**

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 Amarilis. Am Gaumen klar definiert, schönes Säurespiel, voll, verstärkt durch Noten von weißem Pfirsich.

Italien

Lumera Sicilia DOC : Donnafugata : Nero d`Avola, Pinot Noir & Syrah **55.00** [Vegan](#), [O](#)

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 : **60.00**
Wallis : Humagne Rouge [O](#)

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

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny : **85.00**
Gamaret : Cabernet Sauvignon : Garanoir [O](#)

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

Frankreich

Châteauneuf du Pape Rouge AOP : **93.00**
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 : **65.00**
Château Labatut : Bordeaux :
Cabernet Franc : Cabernet Sauvignon : Merlot

Klassiker dieser Bordeaux, in der Nase ein Duft von reifen Beeren und Schokolade, begleitet von harmonischen Tanninen. [O](#)

Château Faugères 2018 Grand Cru : **98.00**
Saint Emilion Bordeaux : Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon & Merlot

Der Duft ist geprägt von traumhaft frischer, schwarzer Frucht, Brombeere, Cassis, ein dezenter Hauch Vanille zeigt den optimalen Barriqueinsatz an.

Rot...

Italien

Critèra Primitivo Salento : Schola Sarmenti : **58.00**

Primitivo [Bio](#), [O](#)

Der Geschmack ist fleischig. Eine angenehme Frische wird durch den Duft nach reifem Fruchtfleisch erzeugt. Sehr weich im Abgang.

Cannonau di Sardegna : Silvio Carta : Sardegna **69.00**

Cannonau [Demter](#), [O](#)

Amarena Kirsche, Johannisbeere, Caramel – wer diese Aromen mag, der wird diesen Wein lieben

Majori Rosso Toscana IGT : Bulichella : **79.00**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot [Bio](#), [O](#)

Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren, Tabak und dunkler Schokolade. Der perfekte Begleiter zu Dry Aged Fleisch!

Nebbiolo Langhe : Ugo Lequio : Langhe DOC **76.00**

Nebbiolo [O](#)

Er wurde während rund eines halben Jahres in französischer Eiche ausgebaut, nebst den delikaten roten Beerenaromen zeigt er auch viele frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

La Gianitscha : Ripasso : Veneto : Molinara [O](#) **59.00**

Granatrote Farbe, in der Nase Gewürze und Tabaknoten. Am Gaumen durchschnittliche Struktur und Länge.

Portugal

Alicante Bouchet Private Collection Tinto : **64.00**

Casal da Coelheira : Tejo : Alicante Bouchet

Intensives Granatrot. In der Nase konzentrierte und komplexe Aromen von schwarzen Beeren, Cassis und Kirschen, gepaart mit Vanille und Gewürz.

Lacrau : Secret Spot : Douro : **79.00**

10 verschiedene Traubensorten [O](#)

Die französischen Eichenfässer verleihen diesem Wein eine intensive Note in der Nase und eine tolle Eleganza m Gaumen.

Rot...

Deutschland

Dark Chocolate Réserve : Stefan Bietighöfer : **58.00**
Pfalz : Cabernet Sauvignon, Pinot Noir,
Pinotage [Demeter](#), [Bio](#), [O](#)

Vollmundige Rotweincuvée-Reserve – wunderbar aromatisch, sehr zugänglich, fruchtbetont und doch alles andere als durchschnittlich!

Spanien

VERAN Finca Biniagual DO : Bodega Biniagual : **75.00**
Mallorca : Cabernet Sauvignon, Manto Negro & Syrah [O](#)

In der Nase begeistert der VERAN mit einem intensiven Bouquet von würzigen Aromen, Nelken, Vanille, frischen Pflanzen, Eukalyptus, Kokos und Johannisbeeren.

El Johnny Tinto : Bodega Madrid Romero : **62.00**
Jumilla : Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

In der Nase Aromen von frischen Früchten, schwarze Waldfrüchte, welche sich wunderbar mit den feinen Schokonuanzen verbinden.

La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat **87.00**
Garnacha : Carinena [O](#)

Klima dieser Gegend treibt die beiden Traubensorten zu einem vollen und einmaligen Aroma

NegreDeNegres : Clos del Portal : Priorat **83.00**
Cariñena : Garnacha : Syrah [O](#)

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 Roja : **62.00**
Ribera del Duero : Tempranillo [O](#)

Interessante Noten von Kräutern wie Thymian, am Gaumenlanger und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz.

Rot...

Spanien

Rubiejo : Miguel Calvo : Ribera del Duero **72.00**

Tempranillo 

Heidelbeere, Pflaume, schwarze Kirschen und einem Namen wie ein spanischer Bandit – der absolute Lieblingswein des Hilfs-Spediteurs

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.

Azacan : Locos por el Vino : Aragonien : **67.00**

Garnacha, Syrah

Ein sehr dunkler, wuchtiger Wein mit einer intensiven Aromatik von reifen schwarzen Beeren, allen voran Cassis, sowie etwas Pflaumen-, Kakao- und Schokoladennoten.

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
Chinotto	20cl	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	Gratis
Thuner Hahnenwasser	Pauschal p. Person 1.00	

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
Braulio 21%	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 / Aperó

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 Wild Turkey : Zitrone : Rohrzucker	16.00
Amaretto Sour Amaretto : Zitrone : Orange : Rohrzucker	14.00
Negroni Dry Gin : Roter Wermuth : Campari : Orange	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	
	50cl		8.50
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

Vielle Pommes : Fassbind 40%	2cl		9.00
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	2cl	8.50
Elisi : Berta 43%	2cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	2cl	18.50

Rum

Havana Especial 40%	4cl	9.00
Plantation XO 40%	4cl	11.50

Tequila

Espolòn Reposado 40%	4cl	12.00
Cazadores Reposado	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
Swiss Highland „db“43%	4cl	16.00
Talisker 10y 45,8%	4cl	11.00
Lagavulin Isl. Malt 16y 43%	4cl	14.00
Wild Turkey Whiskey	4cl	10.00
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, zarten und eleganten.

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