

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 Bündner Rohschinken, Landspeck,  
Huuswurst (Rind und Schweinefleisch)  
mit Mixed Pickles & Tomaten Bruschetta [H](#), [A](#), [O](#)
- Das „Ei“** (vegetarisch) 23  
gekocht bei niedriger Temperatur 62c° mit schwarzen Bohnen,  
Borlotti-Creme, Käsemousse & gebratenem Lauch [C](#), [A](#), [G](#)
- Saisonaler Gartensalat** (vegetarisch) 15  
mit buntem Salat, gemischtem Gemüse, Samen  
Croutons & saisonalem Huus Dressing [G](#), [H](#), [L](#), [M](#), [O](#), [A](#), [E](#), [F](#)
- „Chioggia“** (vegan) 21  
Rote-Bete-Carpaccio in Salz gekocht mit Joghurt-Tahina-Sauce,  
Hibiskus, Tapiokaperlen, Haselnüsse, Granatapfel,  
Kräuter & Croutons vom Holzkohlebrot [A](#), [E](#), [H](#), [N](#)
- Gemüsetartar** (100gr/200gr, vegetarisch) 19/26  
mit gerösteten Haselnüssen, grünem Kräuteröl, Radieschen,  
Karottencreme, süß-sauren Zwiebeln & Brotchips [A](#), [G](#), [L](#), [M](#), [F](#), [O](#)
- Tartar vom Rind** (100gr/180gr, CH) pikante Marinade! 26/32  
mit gerösteten Haselnüssen, grünem Kräuteröl, Radieschen,  
Karottencreme, süß-sauren Zwiebeln & Brotchips [A](#), [G](#), [L](#), [M](#), [F](#), [O](#)
- Jakobsmuscheln** 25  
frisch gebraten mit Kartoffeln, Sauerrahm, frischem Trüffel,  
Speck & Trüffel-Sauce [D](#), [O](#), [R](#), [G](#)
- Tagessuppe** (vegetarisch) 12

## Vom Grill

**Schweizer Entrecôte vom Rind** (220gr) **56**  
dry aged 21 Tage

*Wir haben weiterer dry aged Fleischstücke aus unserem Reifeschrank.  
Diese besonderen Cuts zeichnen sich durch einen intensiven  
Geschmack und die zarte Textur aus.*

***Für die aktuelle Verfügbarkeit und die Größen  
steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung!***

**Rosa gebratenes Lammfleisch** (180gr) **43**  
senfgliert unter einer Petersilienkruste **M, A, G**

**Saftige Schweizer Maispouardenbrust** "Supreme"(180gr) **37**  
gefüllte mit einer Cashew-Aprikosen-Füllung **M, A, G, H, E**

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

**Rundes Auberginensteak** gegrillt (vegan) **32**  
mit Tomatensauce, Pesto & Burrata **L, G**

Wir servieren zu allen Gerichten Gemüse.

### **Auswahl an Beilagen:**

Pommes Frites

Parmesan-Risotto **G, L**

Geräuchertes Kartoffelpüree **M, G**

### **Auswahl der Saucen:**

Chimichurri **M**

Portwein-Trüffel-Sauce **L, G, D**

Jus **L, A, F G**

### **Spezial Topping**

**Schweizer Trüffel** (10g) **8**

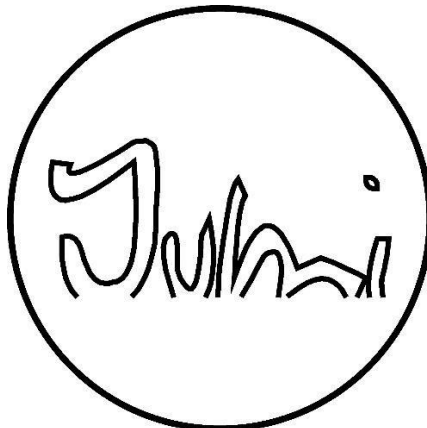
## Die Klassiker der Spedition

- Der „schwarze“ Kabeljau** (180g) **36**  
mariniert & glasiert in Miso mit cremiger  
Topinambur & Zitronengras,  
dazu glasierte Möhren [D](#), [L](#), [N](#), [F](#), [R](#)
- „Risotto“** (vegetarisch) **34**  
mit frischem Schweizer Trüffel,  
Burrata & grünem Kräuteröl [G](#)
- Rinderbäckli** **45**  
bei niedriger Temperatur im eigenen Jus gegart,  
mit geräuchertem Kartoffelpüree,  
süß-sauren Zwiebeln & Gewürzpulver [L](#), [A](#), [F](#), [G](#)
- Grosse Salatschüssel** (vegetarisch) **23**  
mit buntem Salat, gemischtem Gemüse, Samen  
Croutons & saisonalem Huus Dressing [G](#), [H](#), [L](#), [M](#), [O](#), [A](#), [E](#), [F](#)
- mit gebackenen Falafel [N](#) **26**
- mit gebratenen Rindfleischstreifen (100gr) **34**

## Süßigkeiten & Käse "Guilty Pleasure's"

<b>Apfelkuchen</b>	9
Klassisch, hausgemacht & heiss mit Sahne & Vanilleeis <a href="#">A</a> , <a href="#">C</a> , <a href="#">G</a> , <a href="#">H</a>	
<b>Cremige Pistazien</b> (vegan)	9
mit Kakao-Crumble <a href="#">A</a> , <a href="#">H</a>	
<b>„Rocher“</b>	9
Schokoladenbiskuit, Mascarponecreme, Schokolade & Kakaopulver <a href="#">A</a> , <a href="#">C</a> , <a href="#">G</a> , <a href="#">H</a>	
<b>Creme Catalana</b>	9
mit Streuseln, Vanilleeis & Haselnusskrokant <a href="#">A</a> , <a href="#">C</a> , <a href="#">G</a> , <a href="#">H</a>	
<b>Leck mich! Glacé Kugel von Kalter Lust</b>	4.5
fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten... (Servicepersonal gibt gerne Auskunft über Allergene)	
<b>Schweizer Käseauswahl von JUMI</b> (CH)	16
mit Früchtebrot feigen Senf und Honig <a href="#">A</a> , <a href="#">G</a> , <a href="#">C</a> , <a href="#">M</a>	

**In freundlicher Zusammenarbeit mit**



## 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 Queensland Nüsse. 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**

**Bianco di Negroamaro** : Mavrio : Apulien [O](#) 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

**Rosarot...**

**Lumera Sicilia DOC** : Donnafugata : Nero d`Avola, Pinot Noir & Syrah [Vegan](#), [O](#) 8.20

**Rot...**

**Réserve des Chasseurs** : Bétrisey Albrecht : Wallis : 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 10.50

Flasche 7.5dl 69.00

**Cuvée Blanc No1 Alkoholfrei** : Kolonne Null : Freiherr Gleichenstein 9.80

Flasche 7.5dl 65.00



## 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** ..... 7.5dl

#### 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** Bio, ○

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** Bio

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.

**Weiss..... 7.5 dl**

## **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 : Albarino Bio, O 55.00**

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.

### **Entdecken Sie auch unsere wöchentlich wechselnde Weinkarte!**

Jede Woche präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl an besonderen Weinen,  
die perfekt zu unseren Gerichten passen.

Ob fruchtige Weißweine, kräftige Rotweine oder erfrischende Rosés –  
lassen Sie sich von neuen Geschmäckern inspirieren.

Fragen Sie unser Team nach den aktuellen Wochenwein und  
geniessen sie ein Glas. Prost!

## Rosarot...

7.5 dl

### Schweiz

#### **Rose de Gamay : A.O.C. Genève** [O](#)

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** [O](#)

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 :**

55.00

#### **Nero d`Avola, Pinot Noir & Syrah** [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..... 7.5 dl**

## Schweiz

**Réserve des Chasseurs : Bétrisey Albrecht : 60.00**  
**Wallis : Humagne Rouge** ○

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** ○

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.

**Château Faugères 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.

**IGP Pays d'oc Malbec : FORTANT de France : 58.00**  
**Terrior d'Altitude : Malbec** ○

Der Wein hat eine purpurrote Farbe und ein großzügiges, komplexes Bouquet mit Noten von Pflaume, Veilchen und zarter pfeffriger Würze. Am Gaumen ist er lebhaft und vollmundig mit schönen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Voll im Abgang. 4 Monate in französischer Eiche. ○

**Rot..... 7.5 dl**

## Italien

**Crittèra 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 : Sardinien :** **69.00**  
**Cannonau** [Demeter](#), [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!

**Varej : Fontanafredda : Piemont / Barbera d`Alba DOC :** **63.00**  
**Barbera** [O](#)

Die Aromen entfalten sich mit verlockenden Noten von dunklen Beeren, wilden Blumen und einer feinen Würze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch mit weichen Gerbstoffen und einer erfrischenden Säure, die für ein ausgewogenes Trinkerlebnis sorgt.

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

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

**Rot..... 7.5 dl**

## **Spanien**

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

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

**Pedraera Monastrell : Pedraera : Jumilla : 64.00**  
**Monastrell** **Vegan, ○**

Dieser würzige, erdbeermarmeladige Rotwein aus Spaniens „tiefem Süden“ hat eine Fülle von beerigen Früchten und einen offenen, weichen, saftigen Gaumen und eine schöne Textur.

**La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat 87.00**  
**Garnacha : Carinena** ○

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

**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.

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

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

**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.

**Rot..... 7.5 dl**

**Portugal**

**Alicante Bouchet Private Collection Tinto : 64.00**

**Casal da Coelheira : Tejo : Alicante Bouchet O**

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

**Deutschland**

**Dark Chocolate Réserve : Stefan Bietighöfer : Pfalz : 58.00**

**Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage Demeter, Bio, O**

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

## 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	20cl	4.50

### 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	20cl	4.20
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.

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

## Spritz / Apéro

<b>Huusapero</b>	15.00
<b>Apérol Spritz</b> Cava : Aperol : Soda : Orange	12.50
<b>Campari Spritz</b> Campari : Cava : Soda : Orange	12.50
<b>Ingwerer Spritz</b> Cava : Ingwerer : Soda : Zitone	14.00
<b>Hugo</b> Holunder : Limette : Cava : Minze	12.50
<b>Giselle</b> Quitte : Ingwer : Limette : Cava : Minze	12.50
<b>Driversligth</b> Menthe Wermuth : Tonic : Limette	12.50
<b>DNice</b> Sanbitter : Gin : Orangensaft : Orange	14.50

## Drinks

<b>Whisky Sour</b> Wild Turkey : Zitrone : Rohrzucker	16.00
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto : Zitrone : Orange : Rohrzucker	14.00
<b>Negroni</b> Dry Gin : Roter Wermuth : Campari : Orange	14.00
<b>Thuner Mule</b> 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 41%	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 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
Matte Sloe Gin 28%	4cl	11.50

## 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 Whiskey40%	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
Espresso Corretto 40% - 2cl	8.50
Cappuccino / Macchiato	6.00
Kalter Kaffee (mit Milch oder alternativ Milch)	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