

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

- Krosses Fladenbrot** mit drei verschiedenen Dipsaucen **A, N**
Bärlauch Hummus: Bärlauch, Kichererbsen, Kreuzkümmel **H**
Romesco: Peperoni, Tomate, Knoblauch, Mandeln **H, N**
Labneh: Griechischer Joghurt, Nussmischung, Olivenöl, Dill **H, G, O** **17**
- „Speditions“ Plättli:** Verschiedene Trockenwürste (CH / Rind & Schwein) und Käse von JUMI (CH) **A, G, M** **27**
- Tagessuppe** (vegetarisch) **12**
- Gartensalat** frisch & saisonal (vegetarisch) mit Croutons, Radieschen, Sprossen, Karotten, Gurken, Randen und Hausdressing **A, E, F, G, H, L, M, O** **15**
- Gratinierter **Ziegenkäse** «Roulette» von JUMI (CH, vegetarisch) mit Thymianhonig, dazu Couscous mit Frühlingssalat und Granatapfelkerne **G, O** **18**
- Gemüse-Tatar** (100gr/200gr, vegan) Aubergine, Zucchini, Peperoni mit geröstetem Spedi-Brot und hausgemachter Kräuterbutter **A, G, L, M, F, O** **19/26**
- Rinds-Tatar** (100gr/180gr, CH), würzig mariniert mit Essiggemüse, geröstetem Spedi-Brot und hausgemachter Kräuterbutter **A, G, L, M, F, O** **26/32**
- Lachsbrötli** (60gr/120gr, CH) mit hausgebeizten Lostallo-Lachs Fenchel-Orangensalat und Schnittlauch-Sauerrahm **A, D, G, N** **21/32**

Die Hauptsache

Schweizer dry aged Rinds-Entrecôte , 21 Tage gereift (220gr/CH)	56
Gebratenes Rinds- Flank Steak (200gr/CH)	38
Rosa gebratener Lammrücken (180gr/NZ) mit Olivenkruste A	42
Saftige Schweizer Maispouardenbrust «Supreme»(180gr/CH)	36
Veganer Dinkel-Seitan von der SEITAN-MANUFAKTUR im BBQ-Style mariniert & fein grilliert (CH/Krattingen, vegan) A	32
Echte, Thuner FOREVER Bratwurst von OUTLAWZ FOOD pflanzliche alternative, grilliert (CH/Thun, vegan) A	28

Zu alles Gerichten servieren wir saisonales **Gemüse**

Beilagen zur Wahl:	Sauce zur Wahl:
...dicke, knusprige Bärner Frites	...Butter Café de Paris G, M, O
... Dinkel-Risotto	...sommerliche Zitronensauce L, G
... kleine Senf-Kartoffeln M	...mediterrane Rosmarin-Jus L, A

Sanft gegarter Wolfsbarsch (180gr/TUR) D, L, M mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken & Senf-Kartoffeln	36
«Speditions» Boeuf Stroganoff L, M mit Fusilli, Paprika, Zwiebeln, Pilze	
...mit Rindfleischstreifen	46
...mit pflanzlichem Geschnetzelten von OUTLAWZ FOOD A, L,	39
Fusilli mit Tomatensauce , getrockneten Tomaten, Oliven und Artischocken (vegan) A	26
...mit gebratenen Rindfleischstreifen (100gr/CH)	36
Grosse saisonale Salat – Bowl mit Croutons, Radieschen, Sprossen, Karotten, Gurken, Randen & Hausdressing A, E, F, G, H, L, M, O	23
...mit gebackenen Falafel N	26
...mit garniertem Ziegenkäse «Roulette» von JUMI	29
...mit gebratenen Rindfleischstreifen (100gr/CH)	34

Süßes & Käse

- Mini-Dessert: **Limetten-Quark-Mousse** mit Haselnuss Crunch & Heidelbeerkompott G, H **8**
- Mini-Dessert: Tonkabohnen-Kokos **Panna Cotta** mit saisonalem Kompott (vegan) **8**
- Warmer, **Schoggi-Brownie** mit Karamellcreme, Himbeerkompott & Vanille Glace A, C, G **14**
- Veganer **Rüblikuchen** A, F, H **11**
- Leck mich doch! **Glacé-Chübeli** von Kalter Lust fragen sie unsere Mitarbeiter nach den verfügbaren Sorten... (Allergene auf dem Becher ersichtlich) **7**
- Schweizer **Käseauswahl** von JUMI (CH/Emmenthal) mit Früchtebrot & Sämfi mit Fige u Öpfü A, G, C, M **18**

Liste der vierzehn 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 verwendet wird.
 - 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, Kaschunnüsse, Pecanüsse, 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**

Télos : Tenuta Sant` Antonio : Pinot Grigio **Vegan, O** 8.20

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** 8.20

Marius IGP : Chapoutier : Grenache & Syrah 8.50

Rot... **1 DL**

Réserve des Chasseurs : Bétrisey 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... **1DL**

Cava brut : Villa Conchi Xarel-lo : Paredada, Macabeo & Monastrell 10.50
Flasche 7,5dl 69.00

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

Cuvée Blanc No1 Alkoholfrei : Kolonne Null : 9.80

Freiherr Gleichenstein
Flasche 3.75dl **O**

29.00

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...

Schweiz

Babettli Cuvée VDP : Terravigna : Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Räuschling, Sauvignon Blanc & Solaris ○ **57.00**
Ein Sommerwein par excellence mit leichter Restsüsse.

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny : Pinot Gris ○ **61.00**
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 : Domaine Jonathan Didier Pabiot : Sauvignon Blanc Bio, ○ **68.00**
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

Télos : Tenuta Sant`Antonio : Venetien : Pinot Grigio **55.00**
Vegan, Bio
Am Gaumen ist er weich und umhüllend, getragen von einer guten Säure und vollem Geschmack. Der 100% Pinot Grigio wir ohne zusätzliche Sulfite hergestellt.

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

Tradition und Know-how, die seit drei Generationen vererbt werden und die das Wesen der Weine ausmachen: 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 0 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 Vegan, 0 55.00

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 

Ein Wein mit rustikalem und wildem Charakter, milden Tanninen, die bereits gut integriert sind. Ausgeprägter 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 

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.

Frankreich

Châteauneuf du Pape Rouge AOP : **93.00**


La Ferme du Mont : Côtes du Rhône :

Grenache, Mourvèdre, Syrah  

Tiefes Purpurrot. Aromatisch in der Nase, mit Noten von reifen roten und schwarzen Früchten, Lakritz und mediterranen Gewürzen. Am Gaumen frisch, mit schöner Struktur und gut integrierten Tanninen. Mineralische Aromen mit Noten von Gewürzen.

Château Labatut Grand Réserve : Château Labatut : **65.00**

Bordeaux : Cabernet Franc : Cabernet Sauvignon : Merlot

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. 

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 Barriqueeeinsatz an. Kraftvoller Auftritt am Gaumen, der Wein wirkt traumhaft schlank und leichtfüssig.

E. GUIGAL : Côtes du Rhône AC Rouge : **59.00**

Grenache, Mourvèdre & Syrah

Fruchtig ausgewogenes Cuvée. Aromen von Kirsche, Brombeeren und Lakritz.

Rot...

Italien

Crìtera Primitivo Salento : Schola Sarmenti : **58.00**

Primitivo Bio, O

Aufrichtiges Parfüm im Bouquet vorhanden, welches durch reiche Trauben erzeugt wird. 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. Mit seinen weichen Tanninen und der feinen Fruchtsüsse passt er wunderbar zu rotem Fleisch, guten Tischnachbarn und unvergesslichen Abenden.

Majori Rosso Toscana IGT : Bulichella : Cabernet Franc, **79.00**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Bio, O

Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren, Tabak und dunkler Schokolade. Im Gaumen komplex mit schönen Röstaromen und Kirschen. Der Abgang ist leicht mit guter Balance. Der perfekte Begleiter zu Dry Aged Fleisch!

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

Nebbiolo O

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 delikatsten roten Beerendaromen zeigt er auch viele frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

La Gianitscha : Ripasso : Veneto : Molinara O **59.00**

Der Hauswein von unserem Schwesterhotel in Flims (The Hide Flims). So hat dieser Wein den Weg auf unsere Karte gefunden; -)

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

Rot...

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 Schokonuanzen verbinden. Abgang schwarze reife Früchte, Feigen und Kirschen. Tannine mit schön eingebundener Säure.

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

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

VERAN Finca Biniagual DO : Bodega Biniagual : **75.00**
Mallorca : Cabernet Sauvignon, Manto Negro & Syrah ○

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

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.

Spes Rioja DOCA : Bodega Loa : Rioja : **67.00**
Tempranillo ○

Intensives Rubinrot. In der Nase frisch und ausgewogen mit Nuancen von Wildbeeren, Konfitüre sowie Würznoten und Zedernholz. Am Gaumen sehr komplex, grosszügig und weich. Im Abgang körper- und taninenreich.

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

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

Rot...

Spanien

Las vinãs bastardas : Casa Rojo : Ribera del Duero 64.00

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.

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.

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. Am Gaumen trocken, frisch und elegant, feines Tannin, Struktur und eine perfekt eingebundene Säure, sehr langer und eleganter Abgang.

Lacrau : Secret Spot : Douro : 79.00

10 verschiedene Traubensorten ○

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

Deutschland

Dark Chocolate Réserve : Stefan Bietighöfer : Pfalz : 58.00

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage Demeter, Bio, ○

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
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 pro 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
Nüchterner Hugo: Holunder : Limette : Kolonne Null : Minze	12.50

Spritz / Aperero

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
Driversligth Menthe : Wermut : 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 Wermut : Campari : Orange	14.00
Thuner Mule Frank`s Ingwerer : Ginger Beer . Orange	15.00

Bier offen

Gurten Bärengold „Hergöttli“	20cl	3.80
Gurten Bärengold „Stange“	30cl	4.90
	50cl	8.20
Panaché / Henasch	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

Spirituosen

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, der mit seiner zarten und eleganten.

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.

Long Jing

Klassischer chinesischer Grüntee, auch bekannt als «Drachen-Brunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und blumig-süss.