

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**

Die Spedition, unsere Heimat, hier sind wir zu Hause.  
Auf unseren Reisen blicken wir in die Töpfe der Kulturen in nahen und fernen  
Ländern. Wir entdecken neue Produkte, alte Rezepte und seltene Gewürze.

## Vorspeisen & Knabberzeugs

**Dry Aged Beef – Hauswurst** dazu Gewürzgurken  
aus dem Glas und Spedi - Brot **A,C,L,M** **21**

**Krosses Fladenbrot** mit drei verschiedenen Dipsaucen (vegan) **A,N**  
Muhammara...Peperoni-Baumnußaufstrich **D,H**  
Hummus...Kichererbsen, Kreuzkümmel, Olivenöl **H,N**  
Baba Ghanoush...Auberginenpüree, Gewürze **H,N,O** **18**

**„Speditions“ Plättli:** Verschiedene Trockenwürste (CH / Rind & Schwein)  
und Käse mit Spedi – Brot auf dem Eichenbrett serviert **A,G,M,N,O** **25**

## Die Reise beginnt

Frischer **Gartensalat** (vegetarisch)  
mit Croutons, Radiesli, Sprossen und Hausdressing **A,C,E,G,H,L,M** **13**

**Erbsencremesuppe** (vegetarisch)  
mit Minze, Limettenöl und Feta **G,H,L** **12**

**Rinds-Tatar**(100gr/180gr, CH), würzig mariniert  
mit Essiggemüse, geröstetem Spedi-Brot  
und hausgemachter Senfbutter **A,G,L,M,F** **24/38**

**Gebackener Camembert** (vegetarisch)  
karamellisiertes Kirsch-Chutney und Salatbouquet **G,C** **16**

**Tuna – Tataki** (80gr/160gr, FOA 26)  
Ponzusauce, Avocado, Blattsalate **A,C,D,F,M,N** **22/39**

## Die Hauptsache

Schweizer Dry Aged **Rinds-Entrecôte**, 21 Tage gereift und perfekt grilliert  
Ein richtiges Stück Rindfleisch – kerniger Biss und  
unverschämt echter Geschmack! (220gr/CH) **G,L** **56**

Gebratene **Kalbsplätzli** (160gr/CH) mit Leichter Zitronensauce **G,L** **45**

Rosa gebratener **Lammrücken** (180gr/NZ) mit Garam Masala **G,L** **42**

Saftige Schweizer **Maispouardenbrust** «Supreme»(180gr/CH) **G,L** **38**

Echte, **Berner Oberländer** Bratwurst vom Grill (CH) **28**

**Veganer Dinkel-Seitan** aus der Region  
im Kräuter-Pankomantel (vegan) **A,H,L,N** **34**

dazu servieren wir buntes **Ofenröstgemüse**

Beilagen zur Wahl: - dicke, knusprige **Parmesan-Knobli-Fries**  
- Parmesan-Risotto

Saucen zur Wahl: - aufgeschlagene Butter Café de Paris **G,M,O**  
- würzige Chimichurri  
- Pikante Pfeffersauce **L**

Sanft gegartes **Saiblingsfilet** (180gr/ISL) **G,L**  
Weisswein-Parmesan-Risotto, Basilikumöl und konfierte Tomaten **39**

**Orecchiette mit Tomatensauce**, Peperoncini, Knoblauch  
und italienischer Blattpetersilie (vegan) **A** **24**

...mit gebratenen **Rindsfiletstreifen** (100gr/IRL) **G,L** **36**

Grosse **Salat – Bowl** mit Croutons, Radieschen, Sprossen,  
Hausdressing und gebratenen Rindsfiletstreifen (100gr/IRL) **34**

## Süss & Käse

Mini-Dessert: <b>Spedi Pralinen Schokoladenmousse</b> G,H	7
Mini-Dessert: Fruchtige Beeren – Panna cotta im Glas	7
Hausgemachter <b>Cheesecake</b> marinierte Erdbeeren und Erdbeersauce A,C,G	14
<b>Tonkabohnen – Crème</b> mit Kirschragout und Crumble A,C,G	11
Leck mich doch! <b>Glacé-Chübeli</b> von Kalter Lust fragen sie unsere Mitarbeiter nach den verfügbaren Sorten... (Allergene auf dem Becher ersichtlich)	6.5
Schweizer <b>Käseauswahl</b> mit Birnenbrot & Feigensenf A,C,M	16

### Liste der vierzehn Allergene:

- A: **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Chorasani-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

*Einschenken ist unsere  
Lieblingsform des  
Schenkens*

## Offenausschank

### Weiss...

1 dl

**Télos** : Tenuta Sant`Antonio : Pinot Grigio **bio, vegan** 7.90

**Babetta Cuvée VDP** : Terravina : Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Rauschling, Sauvignon Blanc & Solaris **O** 8.20

**Genio y Figura DO** : Bodegas Attis : Albarino **bio, O** 7.90

### Rosarot...

**Lumera Sicilia DOC** : Donnafugata : Nero d`Avola, Pinot Nero & Syrah **O, vegan** 7.80

### Rot...

**Réserve des Chasseurs** : Bétrisey Albrecht : Humagne Rouge **O** 8.50

**La Gianitscha Valpolicella Ripasso DOC** : Veneto : Molinara **O** 8.80

**Majori Rosso Toscana IGT** : Bulichella : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot **bio, O** 11.50

**Spes Rioja DOCA** : Bodega Loa : Tempranillo **O** 9.50

**Don Martin** Mendoza City : Vinas Don Martin : Malbec & Cabernet Sauvignon **biodynamisch, vegan** 7.90

### mit Blubber...

**Villa Conchi** : Cava Brut Selección: Villa Conchi Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Monastrell & Chardonnay **O, vegan** 9.80  
Flasche 7,5 dl 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 : Freiherr Gleichenstein **O** 7.70  
Flasche 3.75dl 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

**7,5 dl**

#### Weiss...

#### Schweiz

**Babetta Cuvée VDP : Terravina : Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Räuschling, Sauvignon Blanc & Solaris** ○ **57.00**

Ein Sommerwein par excellence mit leichter Restsüsse. Der 100 % Pinot Grigio wird ohne zusätzliche Sulfite hergestellt und ist **vegan**.

**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.

#### Italien

**Télos : Tenuta Sant`Antonio : Venetien : Pinot Grigio** **55.00**

Am Gaumen ist er weich und umhüllend, getragen von einer guten Säure und vollem Geschmack. Der 100 % Pinot Grigio wird ohne zusätzliche Sulfite hergestellt und ist **vegan**.

**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 Aperò oder zu würzigen Vorspeisen.

## Spanien

7.5 dl

### 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 Zitrusaromen einfach perfekt um einen Samstagnachmittag totzuschlagen.

### Genio y Figura DO : Rias Baixas : Bodegas Attis :

55.00

#### Albarino **bio**,

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.

## Rosarot...

### Lumera Sicilia DOC : Donnafugata : Sizilien, Italien

55.00

#### Nero d`Avola, Pinot Nero & 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.

### 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.



**Rot...**

**7.5 dl**

## **Schweiz**

**Réserve des Chasseurs : Bétrisey Albrecht : Wallis** **60.00**  
**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**

**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.

**E.Guigal, 2019 Côtes-du-Rhône AC rouge** **59.00**

Fruchtig und ausgewogen präsentiert sich diese schwarze Cuvée. In der Nase steigen intensive Düfte von Brombeere und Heidelbeeren sowie Kirsche und Zwetschge, dazu Gewürznelke, Lakritze und schokoladige Noten. Im Gaumen ist sie trocken, frisch rund und harmonisch, mit interessanten Tanninen, ausgeprägter Beeren-Röst- und Gewürzaromatik

## Italien

7.5 dl

**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.

**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 draufhaben!

**Majori Rosso Toscana IGT : Bulichella : Cabernet Franc,** **79.00**  
**Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot** bio, ○

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** ○

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 Beerenaromen zeigt er auch viele frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

**La Gianitscha Valpolicella Ripasso DOC: Veneto :** **62.00**  
**Molinara** ○

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.

## Spanien

7.5dl

**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.

**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.

**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 einmaligen Aroma.

**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.

**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!

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

Der kann was dieser Affe – ein intensive Kirschrote Farbe – fast wie seine Kopfbedeckung auf der Etiketete. Intressante Noten von Kräutern wie Thymian, am Gaumenlanger und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz – wir mögen den Affen.

**Las Vinâs Bastardas : Casa Rojo : Ribera del Duero 64.00**  
**Monastrell, Cabernet Sauvignon & Tempranillo** ○

Die Reben des Vinâs bastardas liegen auf 800 m.ü.M, an der Grenze zu Jumilla, nördlich des Weingutes von Casa Roja. Da sich die Weingelder, 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!

## **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.

## **Argentinien**

**Don Martin Mendoza City : Vinas Don Martin : Mendoza : 55.00**  
**Malbec & Cabernet Sauvignon** *biodynamisch, vegan*

Tiefes Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen, Brombeeren, weisser Pfeffer und Vanille- Noten. Am Gaumensehr komplex und saftig fruchtig.

## 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
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%	4cl	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.

<b>Nüchterne Giselle</b> : Giselle 0.0%, Tonic Water, Limette	11.00
<b>Santana</b> : Sanbitter, Orangensaft, Zitronensaft	8.00
<b>Crodino Spritz</b> : Crodino, Kolonne Null ,Orange	11.00
Kein Jean-Pierre <b>einfach nur Jean</b>	11.00
Holunder, Limette ,Kolonne Null, Minze	

## Longdrinks

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

## Cocktails

<b>Long Island Iced Tea</b> Wodka, Rum, Gin, Whisky, Tequila, Cola	15.00
<b>Whisky sour</b> Whisky, Zitrone, Rose's Lime	13.00
<b>Amaretto sour</b> Amaretto, Zitrone, Orangenjus	13.00
<b>Spedigroni</b> (Negroni) Dry Gin, Roter Wermut, Campari	12.00
<b>Apérol Spritz</b> Cava, Aperol, Soda	11.00
<b>Jean – Pierre</b> Holunder, Limette, Cava, Minze	11.00
<b>Giselle</b> Quitte-Ingwer, Limette, Cava	11.00

## Bier offen

Gurten Bärengold „Hergöttli“	20cl	3.80
Gurten Bärengold „Stange“	30cl	4.90
Panaché / Henasch	30cl	4.90
Feldschlösschen Braufrisch	30cl	5.00
Monatsbier	30cl	5.00

## Bier in der Flasche

Feldschlösschen No. ALK	33cl	5.50
Dosen Bier Barter «The Driver»	33cl	5.50
Feldschlösschen Dunkel	33cl	5.50
Feldschlösschen „Bügel“	50cl	6.50
„Spediteur“ Brew	33cl	6.50
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%	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

Tignanello 45%	2cl	12.50
Brunello : Banfi 45%	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
----------------------	-----	-------

### 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	16.00
Lagavulin Isl. Malt 16y 43%	4cl	14.00

## **Cognac / Brandy**

Hyne „Rare“ 40%	2cl	12.00
Osborne Carlos I 40%	2cl	8.00

## **Kaffee / Milchwischgetränke**

Kaffee / Schale		4.80
Espresso / Ristretto		4.80
Ovo / Schoggi		4.50
Milch kalt oder warm 2dl		2.50
Milch dampferhitzt		2.50
Kaffee fertig & Lutz 40% - 4cl		7.00
Corretto 40% - 2cl		6.50
Cappuccino / Macchiato		5.50
Kalter Kaffee		5.50

## **Länggass – Tee** 5.00

### **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.

**Alle Preise inkl. 8.1 % Mwst.**