

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-Baumnessaufstrich **D,H**
Hummus...Kichererbsen, Krezkümmel, 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**

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

Epresses : Vignefol AOC : **Chasselas** ○ 8.00

Anthilia : Donafugata : **Cattarrato** ○ 7.50

La Gabacha : Casa Roja : **Sauvignon Blanc** ○ 7.20

Rosarot...

KÁRMÁN : Rioja DOC : **Garnacha, Viura** 7.50

Rot... 1 DL

Don Baffo : Jumilla DO : Ego Bodegas :
Monastrell, Petit Verdot, Syrah 8.00

Pinot Noir : Réserve du Cardinal Wallis AOC 2021 ○ 8.50

La Gianitscha : Ripasso : Veneto : **Molinara** ○ 8.50

Pelofino : Fattoria Le Pupille : **Cabernet Sauvignon, Merlot**
Sangiovese, 7.50

Little Dada : Château de Rouillac : Bordeaux : ○
Cabernet Sauvignon, Merlot: 7.50

mit Blubber... 1DL

Villa Conchi : **Cava brut** : Villa Conchi
Xarel-lo : Parellada : Macabeo : Monastrell 9.80
Flasche 7,5dl ○ 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** : 7.70

Freiherr Gleichenstein ○
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

Weiss...

Schweiz

Epesses : Vignefol AOC : J&M Diserenz: 56.00

Chasselas

Der Käsebegleiter schlecht hin, ob zum Apero oder zu der käsigen Vorspeise ein echter Trinkgenuss mit fruchtigem spritzigen Abgang.

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.

Italien

Anthilia : Donafugagto : Cattarrato  53.00

Der Antilia zeigt sich in einer stohgelben Farbe. Frische und duftendes Bouquet mit Noten von Obst wie Apfel in Kombination mit Nuancen von Wiesenblumen. Am Gaumen besticht er duch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schliesst mit einer guten Persistenz ab – und zu guter letzt: dieser Wein ist Vegan

Roero Arneis : Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio : Piemont 61.00

Arneis

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 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.

La Gabacha : Casa Roja : Sauvignon Blanc 49.00

Wir haben Bock auf Frühling. Wir sind schon verliebt in diese Etikette. Strohgelbe Farben, klar und transparent. In der Nase eine Explosion von Aromen von grosser Intensität, die zunächst tropische Aromen wie Mango oder Ananas hervorrufen, begleitet von leichten Zitrusnoten. Am Gaumen vollmundig, frisch, ausgewogen, mit einer schönen Mineralität.

Rosarot...

KÁRMÁN : Rioja DOC : Garnacha, Viura 53.00

Karman Rosado 2020 ist die neueste Kreation der Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado aus der Rioja. Dieser spanische Rosé ist eine Cuvée aus der roten Rebsorte Garnacha und der weissen Rebsorte Viura. Roséweine aus weissen und roten Trauben werden in Spanien auch Clarete genannt. Ein frischer und fruchtiger Rosado in einem zarten und blassen Rosé. Er verspricht viel unbeschweren und anspruchsvollen Trinkspass nicht abgef....abgespacet!

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...

Schweiz

Pinot Noir : Réserve du Cardinal Wallis AOC 2021 68.00

Das Duftspektrum des Pinot Noir Réserve du Cardinal Wallis AOC von Pilzen und Karamellbonbon kokettiert geschickt mit Ihrem Geruchssinn. Danach überzeugen verspielte Nuancen von Himbeere, Kirsche und Vanille resolut und bewusst Ihre Geschmackssinne. Das bleibt in Erinnerung. Sein schickes Rubinrot verleiht jedem Anlass eine extravagante Note.

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny 85.00

Gamaret : Cabernet Sauvignon : Garanoir 0

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

Little Dada : Château de Rouillac : Bordeaux : O **53.00**
Cabernet Sauvignon, Merlot:

Leuchtendes Rubinrot mit einer fruchtigen Nase nach roten und dunklen Beeren. Der Wein zeigt eine schöne Frische und Zugänglichkeit mit weichen Tanninen und einem erfrischenden hohen Säuregehalt. Die Abwesenheit von Eichenholz wird durch das hohe Geschmacksprofil mit einem langen Abgang an frischen Früchten ausgeglichen.

Château Labatut Grand Réserve : Château Labatut : Bordeaux : Cabernet Franc : Cabernet Sauvignon : Merlot O **65.00**

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

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

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 Primitivo O **56.00**

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!

Pelofino : Fattoria Le Pupille : Cabernet Sauvignon, Merlot 53.00

Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtige Noten von Kirschkompott und Bananen. Im Gaumen gute fülle, feine Tannine. Im Abgang schöner Schmelz, feine Tannine. Schöner, typischer Toskaner! Passt perfekt zu deftigen Eintöpfen und dunklem Fleisch.

Nebbiolo Langhe : Ugo Lequio : Langhe DOC Nebbiolo 76.00

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 Beerenaromen zeigt er auch viele frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

La Gianitscha : Ripasso : Veneto : Molinara 59.00

Der Hauswein von unserem Schwesterhotel in Flims (The Hide Flims). So hat dieser Wein den Weg auf unsere Karte gefunden ; -)
Granatroter Farbe, in der Nase Gewürze und Tabaknoten. Am Gaumen durchschnittliche Struktur und Länge.

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

Heidelbeere, Pflaume, schwarze Kirschen und ein Namen wie ein spanischer Bandit – der absolute Lieblingswein vom Hilfs-Spediteur

Don Baffo : Jumilla DO : Ego Bodegas : Monastrell, Petit Verdot, Syrah : 56.00

Purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Herrliches Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Preiselbeere, Johannisbeere, wuchtiger Kräuterwürze und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen ist der Don Baffo herrlich cremig, mit schmelzigen Tanninen, wunderbarer Frucht-Kräuter-Balance, zeigt viel Power. Im Abgang ist er schön weich und elegant. Don Baffo, das Kraftpaket im Gentleman-Look, kommt wie ein galanter Blockbuster ins Glas und ist ein Spitzen-Wein für jeden Grill-Event!

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

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 Etiketle. Intressante Noten von Kräutern wie Thymian, am Gaumenlanger und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz – wir mögen den Affen

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. 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.

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.

Nüchterne Giselle: Tonicwasser : Giselle 0.0% : Limette	11.00
Santana : Sanbitter : Orangensaft : Zitronensaft	8.00
Crodino Spritz: Crodino: Kolonne Null : Orange	11.00
Kein Jean-Pierre einfach nur Jean	11.00
Holunder:Limette:Kolonne Null:Minze	

Longdrinks

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

Cocktails

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

Bier No. ALK

Feldschlösschen No.ALK	33cl	5.50
Dosen Bier Barter The Driver	33cl	5.50

Bier

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%	4cl	9.00
Vieille Prune : Fassbind 40%	4cl	9.00
Vieille Poire : Fassbind 40%	4cl	9.00
Speck Birne : Freimeister Kollektiv	4cl	8.00

Grappa

Tignanello 45%	4cl	12.50
Brunello : Banfi 45%	4cl	8.50
Elisi : Berta 43%	4cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	4cl	18.50

Spirituosen

Rum

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

Tequila

Espolòn Reposado 40%	4cl	8.00
----------------------	-----	------

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	9.00
Lagavulin Isl. Malt 16y 43%	4cl	14.00

Cognac / Brandy

Hyne „Rare“ 40%	4cl	12.00
Osborne Carlos I 40%	4cl	8.00

Kaffee / Milchemischgetränke

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
Carajillo 38% - 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.