

In der «Spedition» finden Sie regionale Küche mit der Freude an unverfälschten Aromen in einer urbanen Übersetzung – manchmal frech und unkonventionell. Im Mittelpunkt steht dabei immer das ursprüngliche Produkt.

Wir kultivieren die «Wohlfühlküche»
eine Mischung aus:

Herzklopfen, Glücksgefühlen
und vollem Geschmack

Vorspeisen

- Frischer Gartensalat der Saison** 15
mit bunten, knackigen Salaten, gemischtem Gemüse,
Kernen, Pastinakenchips, hausgemachtem Dressing
- Tatar vom Rind – Spezialität des Hauses** 26
Mariniertes Rindertatar mit hausgemachter Sauce, 32
geröstetem Brot, Kräutermayonnaise, eingelegten
roten Zwiebeln, Senfkörnern und frisch geriebener
Belper Knolle A, C, E, G, L, M, O
- Vegi Tatar** 19
Gemüsetatar mit hausgemachter Sauce, geröstetem 26
Brot, Kräutermayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln,
Senfkörnern und frisch geriebener Belper Knolle
A, C, E, F, G, H, L, M, O,
- Heimische Tomaten (vegan möglich)** 20
Tomaten mit Romesco-Sauce, Stracciatella,
eingelegten roten Zwiebeln, Zitrusgel, schwarzen
Oliven, knusprigem Carasau-Brot und grünem Öl
A, E, D, E, G, H
- Libanesische Mezzeplatte** 16
Humus aus Kichererbsen– Baba ganoush aus Auberginen
Muhammara aus Peperoni und Walnüssen
Dazu Fladenbrot

Der Grill

Unser Fleisch reift 21 Tage im hauseigenen Dry Age Schrank. Dieses Fleisch zeichnet sich durch eine zarte Textur und einen unvergleichlichen Geschmack aus.

Schweizer Dry Age Entrecôte vom Rind 220gr 56

Empfehlung des Tages und Preis nach Gewicht
Fragen Sie einfach unsere Service-Engel

Rosa Lamm Entrecôte in Butter rosa gebraten
mit aromatischen Kräutern G 43

Saftige Maispouardenbrust 37
In Miso marinierte Maispouardenbrust grilliert
und mit Thai-Gewürzen verfeinert F,G,H,L,M,N,O

Grillierter Adlerfisch 39
Osmose Zitrus-Fenchel, Zitronen Beurre-Blanc
D,G,L,O,

Zu diesen Gerichten servieren wir knackfrisches Gemüse
und folgende Beilagen und Saucen nach Wahl

Pommes Frites

Parmesan Risotto

Pimientos del Padron

Zitronen Beurre-Blanc

Salmoriglio (Kräuteröl)

Meerrettich-Crème fraîche

PHILOSOPHIE UND RESPEKT FÜR TIERE

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf Respekt für die Tiere – für ihr Leben und ihren Tod. Um ein Tier zu ehren, vermeiden wir Verschwendung. Jeder Knochen und jeder Muskel sind wertvoll, und wir nutzen alles, was uns das Tier gibt.

Vom Grill und aus der Pfanne

Entrecôte «Café de Paris» Spedition Spezial 48
Zartes Entrecôte mit der einzigartigen,
hausgemachten Café de Paris überbacken
und mit Pommes serviert M, D, F, G, M

Vegi

Parmigiana 29
Moderne Auberginen-Parmigiana mit Tomatensauce,
Basilikum-Pesto, konfitierten Datterini-Tomaten,
veganem Mozzarella, knusprigen Brotkrumen
und Zitrus-Salmoriglio
F, M, A,

Zitronen – Risotto 28
Mit Mozzarella „Stracciatella“ Pistazien und
Kräuteröl

Guilty Pleasure's & Käse

Yoghurt Mousse Mit Mandelstreusel und eingelegtem Pfirsich A,C,G	12
Crèmeux aus dunkler Schokolade (vegan) Mit Mandelstreuseln, Zitrusgel, und gefriergetrockneten Himbeeren A, E, H,	11
Millefeuille à la Spedition mit Vanille crème und Frucht Coulis A, C, D, G, H	14
Baskischer Cheesecake Der Hype aus Spanien – reicht für 2 Personen Soft, Süß.....lecker A,C,G	22
Leck mich! Glacé aus der Manufaktur «Kalte Lust» fragen Sie unsere Service-Engel nach den Sorten – die Kugel A, B, C, D, E, G, H	4.50
Schweizer Käseauswahl von JUMI mit Fruchtebrot, Feigen-Senf und Honig A, G, C, M, H	16

*Einschenken ist unsere
Lieblingsform des
Schenkens*

«Äs het so langs het»

Offenausschank

Weiss	1 DL
Lieblingswein Spedition, Scheurebe / D	8.50
Zibibbo, IT	8.90
Capriasca Bianco die Merlot Ticino, CH	9.00
El Gordo, Verdejo / SP	7.80
Rose	
Haru Minami Cuvee, Monastrell, Garnacha, Syrah, Petit Verdot, SP	8.30
Rot	
Lieblingswein Spedition, Cabernet Sauvignon / F	7.90
Barolo «Camilla», Nebbiolo / I	10.90
Vecchia Masseria, Merlot del Ticino / CH	8.80
Tintafina, Tempranillo / SP	8.50
mit Blubber	
Cava brut :	9.80
Villa Conchi Xarel-lo : Parellada,Macabeo & Monastrell Flasche 7,5dl	69.00
Alkoholfreier Schaumwein Chardonnay :	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

Epesses Vignefol : J. & M. Dizerens : Waadland **59.00**
Chasselas
Feines Bouquet mit Melisse, Apfel, Ananas und Hefe. Kräftig im Gaumen mit fruchtigem, spritzigem Abgang

Capriasca Bianco die Merlot Ticino : Cantina Pelossi **61.00**
In der Nase entfalten sich feine Aromen von Pfirsich und Nektarine, begleitet von einem Hauch Zitrusfrüchte sowie exotischen Noten von Banane und Ananas – schon klar, kein Fruchtsalat, wir sprechen vom Wein

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny : **58.00**
Pinot Gris
Viel Sonne und die Handwerkskunst von Nicolas Seiler, dem jungem Winzertalent vom Genfersee, machen diesen Pinot Gris zu einem echten Trinkgenuss.

Frankreich

Petit Chablis AOC : Le Domaine d'Henry **63.00**
Chardonnay
Ein erfrischender und knackiger Petit Chablis, der in seiner Jugend zugänglich ist, mit einem typischen salzigen Abgang

Italien

Bianco di Negroamaro : Mavrio : Apulien **66.00**
Ein sehr fruchtiger, ausgewogener hellgelber Wein mit kräftiger Aromatik von Melone und Vanille.

Pinot Grigio Aurora : Friaul **49.00**
Eigenabfüllung Terravigna
Ein toller Wein zum Apéro. Leicht, süffig und zu jeder Tageszeit ein Hit

Zibibbo : Marsala Sizilien : Curatolo Arini **59.00**
100% Zibibbo
In der Nase und am Gaumen wunderbar mediterrane Aromatik nach Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Salbei, Minze und Akazien

Spanien

**Genio y Figura Blanco : Rias Baixas : Bodegas Attis
Albariño** 64.00

Intensive gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensives Bouquet von frischen weissen Früchten und einem Hauch Zitrusfrüchten

La Pasajera : Casa Rojo : Rueda : Verdejo 62.00

Frisch und fruchtig finden wir die Aprikosen und Zitrusaromen einfach perfekt, um einen Samstagnachmittag totzuschlagen.

Deutschland

**„Was weiss ich“ : Lieblingswein Spedition : Pfalz
Scheurebe** 56.00

Aromatische Nase nach Pfirsich, Stachelbeere, Limette und Ananas. Saftige Frucht, unerhört frisch und lebendig, mit knackigem Biss und kühler Mineralität im Abgang.

Rose

**Marius IGP : Chapoutier : Grenache & Syrah :
Languedoc-Roussillon** 55.00

Marius Rosé ist ein ausdrucksstarker und fruchtiger Wein, mit einer angenehmen Säure aus den beiden Rebsorten Grenache und Cinsault.

**Haru Minami Cuvee Rose:
Monastrell : Garnacha : Syrah : Petit Verdot** 58.00

Harù bedeutet auf Japanisch Frühling. Der blass lachsfarbener Rosé betört in der Nase mit frischen Zitrusnoten, insbesondere Grapefruit, harmonisch begleitet von floralen und würzigen Aromen

Rot

Schweiz

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny : 67.00

Gamaret : Cabernet Sauvignon : Garanoir O

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

FYASCO Rouge Valais : Ô Fâya Farm : Ilona Hunkeler 59.00

Gamay, Merlot, Pinot Noir (Natural Wine)

Ein Hauswein- direkt vom Fass, für jeden Spass geeignet!
Passt zu Grossvaters Geburtstag und Raclette, Mamis
Sonntagsbraten und betrinken am Freitag

Vecchia Masseria : Merlot del Ticino 62.00

Dieser reinsortige Merlot, der aus dreissig Jahre alten Reben in den Rebbergen von Riva San Vitale am Luganersee stammt, betört mit einer einzigartigen Aromenvielfalt

Frankreich

« La vie est Rouge » : Lieblingswein Spedition 54.00

Cabernet Sauvignon

Dieser Wein, also dieser Wein....ist ein Schlawiner, fliesst die Kehle runter ohne schlechtes Gewissen und passt zu fast allem, ausser zu einer schlechten Laune

Closerie Saint Roc : Bordeaux 78.00

Merlot, CS, Cabernet Franc

Der Wein hat eine wunderbare Frische, die sich in der Nase mit einem Duft nach roten Beeren und im Gaumen mit einer herrlichen Würzigkeit zeigt. Der Abgang zeigt sich lange und wunderbar salzig und dicht

Vendange Châteauneuf du Pape AOP : Côtes du Rohne 84.00

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

Italien

Sassi Chiusi : Toscana : Bertinga **59.00**

Sangiovese, Merlot

Er zeigt Aromen von Johannisbeeren, süßem Tabak und Zedernholz. Mittlerer bis voller Körper, runde Tannine und ein geschmackvoller Abgang

Sampore Primitivo : Puglia : IGT **48.00**

Primitivo, wie er sein sollte. Wunderschöne rubinrote Farbe.

Eine parfümierte Nase mit Rosinen, reifen Pflaumen Kirschen

Barbera d'Alba superiore «Scassa» : Piemont **58.00**

Bruna Grimaldi

Tiefrote Farbe. In der Nase angenehme Aromen von dunklen Beeren, Äpfeln und Vanille. Am Gaumen ist der Barbera Scassa sehr vielschichtig mit angenehmen Tanninen und einem langen Abgang

Borrignano : Il Borro : San Giustino Valdarno : Toskana **59.00**

Sangiovese, CS

Seine Aromen sind intensiv mit Noten von frischen roten Früchten, die an die Kirsche Cerasa erinnern. Seine Komplexität wird durch würzige Noten von Ingwer und weißem Pfeffer unterstrichen.

Il Randagio : Tenuta di Carleone : Chianti : Toskana **64.00**

Merlot, Carbernet Franc

Il Randagio, der «Streuner» ist eine wunderbare Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Feinwürzige Nase mit einem intensiven Duft nach dunklen Beeren - fresh, spicy and funky!

Barolo «Camilla» : Bruna Grimaldi **72.00**

Nebbiolo

Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Veilchen, Pfeffer und Himbeeren. Am Gaumen elegant und kraftvoll mit festen Tanninen.

Mavrio, Apulien **66.00**

Negroamaro

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

Portugal

Mythos : Casal da Coelheira : Tejo **68.00**

CS, Touriga Franca, Touriga Nacional

Der Mythos wird nur in ausserordentlich guten Jahrgängen hergestellt. Hierzu werden lediglich die Top-2-Prozent der Trauben des Weingutes verwendet

Spanien

La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat Garnacha : Carinena	68.00
Klima dieser Gegend treibt die beiden Traubensorten zu einem vollen und einmaligen Aroma	
Badaceli Tinto : Vinedos de Cal Grau : Priorat Garnacha, Carinena	75.00
Dunkles Purpurrot, sauber und dicht. Intensive, fruchtige und würzige Noten in der Nase. Weicher Auftakt im Gaumen, vielschichtige Fruchtnoten	
El Johnny Tinto : Bodega Madrid Romero : Jumilla : Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	49.00
In der Nase Aromen von frischen Früchten, schwarze Waldfrüchte, welche sich wunderbar mit den feinen Schokonuanzen verbinden.	
NegreDeNegres : Clos del Portal : Priorat Cariñena : Garnacha : Syrah	69.00
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.	
Viña Motulleri Gran Reserva Rioja : Gomez Cruzado - MAGNUM Tempranillo, Garnacha, Viura	178.00
Ein sackstarker und echter Rioja. Gekeltert aus 60-jährigen Buschweinreben	
MINAMI Cuvée : Il Tokyo Gomez : Murcia Garnacha, Monastrell	69.00
Er hat eine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase ist sehr aromatisch, voll von reifen roten und schwarzen Früchten.	
Corriente : Rioja DOCa Tempranillo	62.00
Wunderbar fruchtig bereits in der Nase.	
TINTAFINA Ribera del Duero DO Tempranillo	59.00
Ein Wein wie Yin & Yang. Der Tintafina Ribera del Duero ist ein reiner Tempranillo, welcher während 12 Monaten in französischen Barriques reifte.	
Pedreira, Jumilla Monastrell	56.00
Würzig, fruchtig, Erdbeere, weiche Textur	

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
Apfelschorle	33cl	5.50
Tomatensaft	25cl	5.50

Tafelwasser Offenausschank

Sodawasser	20cl	3.20
	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	20cl	2.00
Sirup / diverse Aromen	30cl	3.00
Kinder Sirup bis 12 Jahre	20cl	Gratis
Thunerwasser	20cl	2.00
	30cl	3.00

Apéro

Campari 23%	4cl	8.50
Martini bianco / rosso 15%	4cl	8.50
Appenzeller 29%	4cl	8.00
Pastis 51 45%	4cl	8.00
Averna 21%	4cl	8.00
Ramazotti	4cl	8.50
Cynar 16.5%	4cl	8.50
Mit Orangenjus / Mineral		+2.50

Drinks ohne Umdrehung / no Alk.

Nüchterne Giselle: Tonicwasser : Giselle 0.0% : Limette	13.50
Santana : Sanbitter : Orangensaft : Zitronensaft : Orange	10.00
Crodino Spritz: Crodino: Kolonne Null : Orange	13.50
Nüchterner Hugo: Holunder : Limette : Kolonne Null : Minze	13.50

Spritz / Aperero

HuusAperero	14.00
DNice Sanbitter : Gin : Orangensaft : Orange	15.00
Ingwerer Spritz Schaumwein : Ingwerer : Soda : Zitone	14.50
Apérol Spritz Schaumwein : Aperol : Soda : Orange	13.50
Campari Spritz Campari : Schaumwein : Soda : Orange	13.50
Hugo Holunder : Limette : Schaumwein : Minze	13.50
Giselle Quitte : Ingwer : Limette : Schaumwein: Minze	13.50

Drinks

Whisky Sour Whisky : Zitrone : Rohrzucker	16.50
Amaretto Sour Amaretto : Zitrone : Orange	15.00
Negroni Dry Gin : Roter Wermuth : Campari : Orange	15.00
Thuner Mule Frank's Ingwerer : Ginger Beer . Orange	14.00

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

«Spediteur» Brew	33cl	6.70
Tapa La Boca Lager	33cl	6.70
Schneider Weisse Feldschlösschen	33cl	6.70

Bier No. ALK in Flaschen

Simmentaler Pale Ale	33cl	6.70
Fedlschlösschen Lager	33cl	6.20

Likör

Amaretto Saliza 28%	4cl	11.00
Franks Ingwerer 17%	4cl	9.00

Fruchtbrand

Vieille Prune : Fassbind 40%	2cl	9.00
Vieille Poire : Fassbind 40%	2cl	9.00
Speck Birne : Freimeister 40%	2cl	8.00

Grappa

Paesanella Grappa di Brunello 43%	2cl	8.50
Elisi : Berta 43%	2cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	2cl	18.50

Rum

Havana Especial 40%	4cl	9.00
Diplomat Reserva Rum 40%	4cl	26.00
Diplomatico Mantuano Rum 40%	4cl	17.50

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

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 Whiskey 43%	4cl	9.00

Cognac / Brandy

Rèmy Martin 40%	2cl	12.00
	4cl	21.00
Osborne Carlos I 40%	2cl	8.00
	4cl	16.00

Kaffee / Milchkischgetränke

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	5.50

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.

Indian Chai

Indische Mischung: Schwarztee, Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt.

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.

Kamille

In der Tasse klar und goldgelb mit unverwechselbarem zart-blumigem Geschmack und leichter Honigsüsse.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.