

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, Maniokchips, hausgemachtem Dressing	
Gemüsetatar (Vegi)	19
Geröstetes Brot, Parmesanspäne, eingelegte Gurken, Senfkörner, süss-saure Zwiebeln	26
A, E, G, L, M, F, O	
Tatar vom Rind – Spezialität des Hauses	26
Geröstetes Brot, Parmesanspäne, eingelegte Gurken, Senfkörner, süss-saure Zwiebeln	32
A, E, F, G, H, L, M, O, A	
«Chioggia» (Vegan)	20
Randencarpaccio aus in der Salzkruste gegarten Randen, Yoghurt-Tahina Sauce, Hibiskusperlen Haselnuss, Granatapfel, Schwarzes Brot	
A, E, G, H	

Liebe Gäste

Diesen Frühling sind die Spanier bei uns
zu Gast.

Geniessen Sie zu unseren bewährten
Speditions-Spezialitäten ruhig auch die Tapas
als Vorspeise
Viel Spass

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 43
mit aromatischen Kräutern G

Saftige Maispouardenbrust 37
Sous-vide gegarte Poulet Brust, mit Gewürzen
Mariniert und einer geräucherten BBQ-Glasur
verfeinert F,G,H,I,L,M,N,O

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

Pommes Frites
Fregola Risotto (aus Pasta)
Geräucherter Kartoffelstock

Safran-Hollandaise
Grüne Pfeffersauce
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 & Vegan

Dinkel-Seitan Eintopf 34

Gemischte Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Joghurt
Ei 64 C°, Minze, Fladenbrot A, G, H, M, N, C

Riccardos hausgemachte Lasagne 29

Lasagne aus unserem Schweizer Dry Age Beef
mit viel italienischer Liebe zubereitet A,C,G,L

Seeteufel 39

Am Spiess gebratener Seeteufel, Macadamia,
getrocknete Tomaten, Majoran, Topinambur creme,
Gemüse der Saison, garniert mit Balsamico-Perlen G,H,L

Guilty Pleasure's & Käse

- Crema Catalana** 1 1
Einfach nur Spanisch.....
A,C,G
- Fudge** 1 1
veganer Schokoladen Fudge mit Pistazienbiskuit
und Zitronensorbet A,G,H
- Millefeuille à la Spedition** mit Vanille crème 1 4
und Frucht Coulis A, C, D, G, H
- Zabaglione** 1 1
Serviert mit Crumbles, Vanille-Eis, knusprige
Haselnuss, Rosmarin-Chips A, G
- 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 Früchtebrot, Feigen-Senf und Honig 1 6
A, G, C, M, H

Liste der 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
 - 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 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.

Offenausschank

Weiss	1 DL
Liebingswein Spedition, Scheurebe / D	8.50
Pinot Grigio, Aurora / IT	7.20
Epesses, J. & M. Dizerens, Chasselas / CH	8.90
Rot	
Liebingswein Spedition, Cabernet Sauvignon / F	7.90
Barolo «Camilla», Nebbiolo / I	10.90
Vecchia Masseria : Merlot del Ticino / CH	8.80
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

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

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. Ein herrlich frischer Weisswein

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

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.

Rot

Schweiz

FYASCO Rouge Valais : Ô Fâya Farm : Ilona Hunkeler Gamay, Merlot, Pinot Noir (Natural Wine) 59.00

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 Cabernet Sauvignon 54.00

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 Rhone Grenache, Mourvèdre, Syrah	84.00
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 Sangiovese, Merlot	59.00
Er zeigt Aromen von Johannisbeeren, süßem Tabak und Zedernholz. Mittlerer bis voller Körper, runde und polierte 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 und reifen Kirschen	
Barbera d'Alba superiore «Scassa» : Piemont Bruna Grimaldi	58.00
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	
Borragiano : Il Borro : San Giustino Valdarno : Toskana Sangiovese, CS	59.00
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 Merlot, Carbernet Franc	64.00
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 und einem lang anhaltendem Finale.	

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 68.00
Garnacha : Carinena
Klima dieser Gegend treibt die beiden Traubensorten zu einem vollen und einmaligen Aroma

Badaceli Tinto : Vinedos de Cal Grau : Priorat 75.00
Garnacha, Carinena
Dunkles Purpurrot, sauber und dicht. Intensive, fruchtige und würzige Noten in der Nase. Weicher Auftakt im Gaumen, vielschichtige Fruchtnoten

NegreDeNegres : Clos del Portal : Priorat 69.00
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.

Bideona : Laderas Tinot : Rioja 52.00
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha
Dieser Wein ist wunderbar frisch, hat gleichzeitig Kraft und Rundheit, mit einer feinen Lebhaftigkeit und einem spielerischen Stil zwischen Süsse und Säure

Viña Motulleri Gran Reserva Rioja : Gomez Cruzado - MAGNUM 178.00
Tempranillo, Garnacha, Viura
Ein sackstarker und echter Rioja. Gekeltert aus 60-jährigen Buschweinreben

MINAMI Cuvée : Il Tokyo Gomez : Murcia 69.00
Garnacha, Monastrell
Er hat eine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase ist sehr aromatisch, voll von reifen roten und schwarzen Früchten, perfekt ergänzt durch balsamische und würzige Noten sowie dezente Röstaromen

Corriente : Rioja DOCa 62.00
Tempranillo
Wunderbar fruchtig bereits in der Nase.

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
NüchternerHugo: Holunder : Limette : Kolonne Null : Minze	13.50

Spritz / Apero

HuusApero	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
Schneider Weisse Feldschlösschen	33cl	6.70

Bier No. ALK in Flaschen

Simmentaler Pale Ale	33cl	6.70
----------------------	------	------

Fedtschlösschen Lager	33cl	6.20
Likör		
Cointreau 40%	4cl	8.50
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		
Hyne «Rare»40%	2cl	12.00
	4cl	24.00
Osborne Carlos I 40%	2cl	8.00
	4cl	16.00

Kaffee / Milchwischgetränke

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.

