

Abends ein bisschen Spedition für Zuhause

Wir kochen für Sie unsere Lieblingsgerichte und Sie geniessen diese gemütlich bei Ihnen zu Hause – und so läuft's:
Jeweils Montag bis Samstag erstellen Sie bis spätestens 17.00 Uhr am gewünschten Abholtag per Telefon oder E-Mail

Bestellungen unter: info@speditionthun.ch oder 033 550 59 09

Vorspeisen

Zarte Salatblätter mit knackigem Gartengemüse an Hausdressing mit einem Hauch Curry, geröstete Kernen	8
Burrata auf lauwarmem Datteltomatensalat an Balsamico Dressing	14
kurzangebratener Thunfisch mit Wasabi-Mayo, Blattsalat und Couscous an Granatapfel-Zitronen-Vinaigrette	18/30
Rinds- Tatar , würzig mariniert mit hausgemachter Bernaise-Butter, und gerösteten Brotscheiben	17/29

Hauptspeisen

Schweizer Rinds-Entrecôte , 21 Tage gereift und perfekt grilliert Ein richtiges Stück Rindfleisch – kerniger Biss, unverschämt echter Geschmack!	41
Grilliertes Rindsfilet „ Lady Cut “	38
Lammrack mit Knoblauch und Kräuter mariniert	36
Saftige Pouletbrust gefüllt mit mediterranem Gemüse	25
Gebratene Scampi mediterran mit Oliven und Tomaten	28
Ravioli , gefüllt mit Ziegenkäse, Nussbutter mit gerösteten Pinienkernen	22
Vegane Dinkel- Seitan Nuggets aus der Region im Pankomantel dazu servieren wir Küchencrew's Ketchup	28
Zarte Rindsfiletstreifen an Whisky-Sauce mit hausgemachter Rösti	38

Beilagen

Dicke Pommes mit Käse & Knobli
Fregola Sarda (vegan)
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Frisch vom Feld: Tagesgemüse

Sauce

Café de Paris
Küchencrew's Ketchup
Chimichurri
Whisky-Sauce

Süss & Käse

Zitronencreme mit geröstetem Mandelkrokant	9
Leck mich doch! Glacé-Chübeli von Kalter Lust	6
Regionale Käseauswahl mit Birnenbrot	12