



# SPEDITION

HOTEL / RESTAURANT

## Vorspeisen

Blattsalate mit knackigem Gemüse und Kernen an Hausdressing  
in der Schüssel serviert 12.00

Zutaten, um den Salat aufzupeppen:

Parmesan	1.50
Speck	2.00
Croutons	1.00
Oliven	1.50
Geröstete Kürbisspalten	1.50
Rauchlachsstreifen	3.00

Saisonsalat in der Schüssel serviert

Nüsslisalat an Nussvinaigrette dazu gebratener Speck, Ei und Crôutons 15.00  
(Vegetarisch auch ohne Speck möglich)

Suppe nach der aktuellen Wetterlage 13.00

Tatar vom Rind mit den nötigen Beilagen und Brioche 23.00

## Hauptgang

Spedition Hackbraten	32.00
«Coq au Vin» Freilandpoulet an würziger Rotweinsauce	38.00
Schweinsfilet im Süsmost gegart	42.00
Entrecôte am Stück gebraten	54.00
Kalbsschulterbraten «Grosi»	34.00
Suure Mocke oder Brasato Ticino	38.00

Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Gemüse

## Beilagen

Kartoffelstock : Butternudeln : Kartoffelgratin : Risotto

## Saucen

Hollandaise : Cafe de Paris : Champignonsauce : Rosmarinjus

## Saisonales Gericht

Bärner Platte mit Speck, Rippli, Zungenwurst 45.00.-  
Dazu servieren wir Senf, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

## Dessert

Caramelköpfl	8.00
Schokoladenmousse	11.00
Tiramisu	11.00
Cheese Cake	11.00
Panna cotta mit saisonaler Fruchtsauce	8.00
Saisonaler Blechkuchen	7.00
Mini-Dessert Buffet (pro Person 3 kleine Dessert) (Creme Brulee, Schokoladenmousse, Panna Cotta)	16.00

- **Wir servieren ausschliesslich eines einheitlichen Menüs – alle Speisen werden in Schalen, Schüsseln oder auf Platten in die Tischmitte serviert.**
- **Mindestpersonenzahl 15 – darunter verrechnen wir für den Service Fr. 150.00 pauschal**