

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.

Check in

Dry Aged Beef – Hauswurst dazu eine saure Gurke 16
aus dem Glas und Birnenbrot A,C,L,M

Krosses Fladenbrot mit drei verschiedenen Dipsaucen A,N 18
Knoblauch Crème Fraîche G
Kräuter-Hummus H,N
Baba Ghanoush H,N,O

„Speditions“ Plättli: Verschiedene Würste und Käsestücke auf 24
dem Eichenbrett serviert mit Hausbrot A,G,M,N,O

Die Reise beginnt

Frischer **Gartensalat** mit caramelisierten Pfirsichen 11
an Hausdressing mit einem Hauch Curry und gerösteten Kernen
C,F

Geröstetes Markbein mit Kräuter dazu krosse Brotscheiben A 18

Super Suppe Vegane Gazpacho mit Knoblauchcroutons und Pesto A 12

Geflämmt Saibling auf Karottenvinaigrette und Estragonöl D,O 21

Handgeschnittenes Rinds-Tatar mit Cornichons und frischen 24/38
Kräuter dazu servieren wir geröstetes Brot und Zitronenbutter A,G,M

Reisehöhe

Schweizer Rinds-Entrecôte , 21 Tage gereift und perfekt grilliert Ein richtiges Stück Rindfleisch – kerniger Biss, unverschämt echter Geschmack!	56
Grilliertes Rindsfilet „ Lady Cut “	51
Grilliertes Kalbshohrückensteak	55
Ganzes sautiertes Mistkratzerli „Americaine“	39
Auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet aus Schottland D	41
Gebackene Aubergine mit Cashewcreme und Walnussscrumble (Vegan) H	32
Orecchiette mit farbigen Tomaten, Basilikum und Burratina A,G	19/28
Zarte Rindsfiletstreifen mit Peperoni, Kräuter und Zwiebeln	46
Dry Aged Rinds-Hacktätschli mit Tzatziki auf lauwarm mariniertem Grillgemüse A,C,G,N	46

Beilagen

Country Cuts
Orrechiette **A**
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Grillgemüse

Sauce

Café de Paris **A,L,F,M,O**
Knoblauch Crème Fraîche **G**
Chimichurri
Rosmarinjus **O,L**

Süss & Käse

Mini-Dessert: Spedi Pralinen-Mousse G,H	7
Mini-Dessert: Aprikosentrifle mit Quark und Hafercrumble A,G	7
Mini-Dessert: veganes Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfrucht	7
Leck mich doch! Glacé-Chübeli von Kalter Lust (Allergene auf dem Becher ersichtlich)	6
Regionale Käseauswahl mit Birnenbrot A,C,G	15

Liste der vierzehn Allergene:

- A: **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Chorasan-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, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder. 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

Abends ein bisschen Spedition für Zuhause

Wir kochen für Sie unsere Lieblingsgerichte und Sie geniessen dies gemütlich bei Ihnen zu Hause und so läuft's

Jeweils Montag bis Sonntag bestellen Sie bis spätestens 17.00 Uhr am gewünschten Abholtag per Telefon oder E-Mail

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

Unser Angebot finden Sie auf unserer Webseite
www.speditionthun.ch

Der Shop

Wir sind übermütig, lebensfroh und frech. Wir kreieren in der Spedition ein Lebensgefühl das neugierig macht, aber auch Behaglichkeit schafft.

Dieses Gefühl oder einen Teil davon, können Sie mit nach Hause nehmen. Im Shop finden unsere Ledertischsets oder unsere Pfeffermühlen und Holzbretter aus Eiche

Sogar den Wein können Sie mit nach Hause nehmen.....

Preise

Wein 7,5dl / Kartenpreis minus	25
Pfeffermühle aus Eiche / Schweizer Holz	68
Ein dunkles, ehrliches und knuspriges Brot mit Kernen und Roggen-Mehl aus dem Maggiatal (Vegan)	5
Speditör Brew „das Bier“ 33cl	4

Für Alle WorlWideWeb Freaks:

Netz: Hotel Spedition

Pass: WiimHoSP



SPEDITION
HOTEL / RESTAURANT

*Einschenken ist unsere
Lieblingsform des
Schenkens*

Weiss... **1 DL**

Pinot Gris : Château des Bois : **Pinot Gris AOC 1^{er} Cru** ○ 8.70

Leonardo da Vinci : IGT Vitruviano: **Vermentino** ○ 8.40

Goru El Blanco : Ego Bodegas : **Chardonnay, Moscatel** ○ 7.70

Orange Wein .. **1 DL**

Glou Glou : Orange Wine Hefetrüb, Mosel: **Weissburgunder, Müller-Thurgau** 10.90

Rosarot..... **1 DL**

La petite Mort : Gipsy Wines : Languedoc : **Cinsault : Syrah** 8.20

Rot... **1 DL**

CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero : **Tempranillo** 8.90

Bois des Chiens : Château des Bois : Satigny : **Gamaret** ○ 9.20

Bolé : Campo de Borja D.O. Bolé :**Garnacha, Syrah** : ○ 8.20

Leonardo da Vinci : DOCG Vitruviano: **Chianti** ○ 8.40

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

Wir haben uns durch die freudlose Welt der alkoholfreien Weine
Durchgetrunken Grässlich!
Betrunken wird man nicht und nicht mal fett, doch diese Produzenten
sind echt «geile Sieche» CIN CIN! **Kolonne Null**

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

Pinot Gris : Château des Bois : Satigny 61.00

Pinot Gris 

Viel Sonne und die Handwerkskunst von Nicolas Seiler, dem jungem Winzer-Talent vom Genfersee, machen diesen Chasselas zu einem echten
Trinkgenuss. Ob zum Apero oder zu unseren Crevetten – Cocktail, dieser Wein
ist ein toller Begleiter.

Altesse : La Côte AOC Henri Cruchon : Waadt 76.00
Altesse

Dieser Wein passt hervorragend zu unserem Camembert oder einfach so zu
einem Speditionsplättli. Ein faszinierendes Nasenbild, das Noten von süsser
Melone, Golden Delicius, Stachelbeeren und Grüntee offenbart, auch einige
Wildkräuter sind auszumachen.

Italien

Leonardo da Vinci : IGT Vitruviano : Vermentino  59.00

Ein Hellgelber, ins grünliche schimmernder frischer und fruchtiger Weisswein
mit Aromen von Zitrusfrüchten, Lindenblüten und hellen Beeren fantastisch
ein toller Begleiter zur grillierten Lachsforelle.

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.

Orange Wein ...
Deutschland

Glou Glou : Philipp Kettern : Mosel 75.00
Weissburgunder, Müller-Thurgau ○

Orange the new....wie ging das schon wieder? Der Orange Wein wird etwa drei Wochen auf den Schalen spontan vergoren und im klassischen Moselfuder ausgebaut. Auf einem langen, weichen Auftrakt folgt die präsenste Säure und Mineralität sowie Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Hefenoten, Im Nachhall sind Säure und Aromatik sehr präsent. Ein eigenständiger Wein für alle, welche gerne mal etwas Neues ausprobieren.

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 Zitrus-Aromen super zu den Speditions-Vorspeisen oder einfach um einen Samstagnachmittag totzuschlagen.

Goru El Blanco : Ego Bodegas : Chardonnay Moscatel 54.00

Brillantes Hellgelb mit goldenen Reflexen. Zarte Muskatnoten in der fruchtbetonten Nase. Honigmelone, weisse Blüten und gelbe Früchten wie Quitten und Mirabellen. Die Rebberge in Jumilla befinden sich in 800 Meter Höhe und haben mehr als 3000 Sonnenstunde im Jahr.

Rosarot.....

La petite Mort : Gipsy Wines : Languedoc 58.00
Cinsault : Syrah

Rosarot wie der kleine Tod! Frisch, knackig, saftig, fruchtig und duftig zum abhzeben! Eine Allianz zweier Visionäre Der Franzose Julien Lagahuzera und der Italiener Marco Zanetti. Unkonventionell und voller Authentizität.

Rot...

Schweiz

Trocla Nera : Obrecht : Bündner Herrschaft 90.00

Pinot Noir ○

Ein hervorragender Pinot Noir, die biodynamische Anbaumethode verleiht diesem Wein eine besondere Leichtigkeit und Frische, dabei denken wir oft an unser Schwester-Hotel in Flims das The Hide. Die perfekte Wahl zu gebratenem Fisch, aber auch zu leichten Fleisch- oder unseren coolen Vegi-Gerichten

Merlot : Henri Cruchon: Waadt: Merlot ○ **86.00**

Dieser Wein erinnert an das Unterholz, die Zeder, die Zigarrenkiste. Der Mund bleibt im selben Register, wilder Efeu, Bleistiftmine, alles umhüllt von edlen Tanninen, die Rebe aus biodynamischem Anbau ein **Demeter-zertifizierter** Wein. Ein toller Begleiter zu unseren frechen Vegi- und Vegane Gerichte

Le Bois des Chiens : Château de Bois : Satigny 65.00

Gamaret : Cabernet Sauvignon : Garanoir ○

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.

Österreich

The Butcher : Johann Schwarz : Burgenland 89.00

Cabernet Sauvignon : Merlot : Cabernet Franc ○

Das rubinrote „Cuvée“ überzeugt uns mit seiner feinen Kräuterwürze, dem Touch von schwarzem Beerenkonfit und seiner eleganten und trotzdem kraftvollen Vollmundigkeit „des is a guada Schdoff“!

Fahnenschwinger : Weingut Wellanschitz: Burgenland 82.00

Blaufränkisch Cabernet (Bio) ○

Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenzenen und Nugat, ein Urtyp des Blaufränkischen wie der Fahnenschwinger auf der Weinflasche!

Frankreich

Château Labatut Grand Réserve : Château Labatut : 65.00
Bordeaux : Cabernet Franc : Cabernet Sauvignon : Merlot ○

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.

Italien

“Cut & Run” : Vini Campisi : Sizilien : 95.00
Nero d’Avola ○

100% Nero D’Avola, Durch einen üblen Streich ist ursprünglich ein hervorragender Rotwein entstanden, die von unbekannten abgeschnittenen Syrah Trauben, die Macrin Oz erst angetrocknet auf seinem Weinfeld fand, verarbeitete er sofort und mischte dann jüngeren Wein dazu. Darum Cut and Run. Besonders beeriger Rotwein, denn es gibt nur eine limitierte Flaschenzahl!

Cannonau di Sardegna : Silvio Carta : Sardegna 69.00
Cannonau ○

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.

Nebbiolo Langhe : Ugo Lequio : Langhe DOC 76.00
Nebbiolo

Ugo Lequio ist ein Stilist, der das Trinkvergnügen bei seinen Weinen sehr hoch bewertet. Dieser sortenreine Nebbiolo stammt aus der Lage Castellizzano in Treiso. Er wurde während rund eines halben Jahres in französischer Eiche ausgebaut, Nebst den delikaten roten Beerenaromen zeigt er auch viel Frische und eine beachtenswerte Abgangslänge.

I Vercesi Primitivo Salento : Vercesi : Puglia 56.00
Primitivo ○

Dieser klassische Primitivo hat uns durch seine rubinrote Farbe und dem Zusammenspiel von Brombeere und Dörrfrüchten überzeugt. Wir trinken ihn, wann immer wir Bock drauf haben!

Il Nero di Casanova : la Spinetta : Toscana**83.00****Sangiovese** ○

Einmal Toscana bitte – ein klassischer Rotwein, der mit seinen Aromen von dunklen Beeren und der dezenten Holznote zu Pasta, würzigen Vorspeisen und einem guten Stück Rindfleisch passt. Schon nur die Flasche ist der absolute Hit!

Floramundi**72.00****Nero D'Avola : Frapatto** ○

Eine A Cappella Gruppe bestehend aus Lehrer, einem Künstler und einem Anwalt – die stimmen den Abend ein! Rubinrot, mit lebhaften granatfarbenen Reflexion. Etna-Wein von Donnafugata. Ein WOW-Wein, ein attraktives Bouquet wie die Herren der A Cappella Gruppe; herrlich packend - ein perfekter, überaus spannender Essensbegleiter

Leonardo da Vinci : Chianti DOCG Vitruviano :**59.00****Sangiovese, Merlot, Diverse Rebsorten**

Villa Da Vinici, Das Anwesen auf dem Leonardo im 16. Jahrhundert aufwuchs und auf dem seine Familie schon vor 500 Jahren Reben anbaute.

Übrigens auf der Flasche ist das Original von Leonardo da Vinci zu sehen.

Spanien**La Petite Agnès : Bodegas Cal Grau : Priorat****87.00****Garnacha : Carinena** ○

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.

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

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

Bolé : Campo de Borja D.O. Bolé**58.00****Garnacha, Syrah :** ○

ein intensives Bukett von Sauerkirsche, Dörrobst und Röstnoten bezaubert die Nase bei diesem tiefdunklen, nachhaltigen Wein. Im Gaumen überzeugen saftige Tannine, eine wunderbare Frische und die kräftige Fruchtaromatik, die von rauchigen und würzigen (Pfeffer, Zimt) Aspekten begleitet wird. Ein Wein mit weichem, geschmeidigem und harmonischem Körper, den man nicht so schnell vergisst.

CL98 Tempranillo : Casa Roja : Ribera del Duero ○ **62.00**

Der kann was dieser Affe – eine intensive Kirschrote Farbe – fast wie sein Beret auf der Etikette. Interessante Noten von Kräutern wie Thymian, am Gaumen langer und frischer Nachgeschmack mit Noten von Buschland und Unterholz – wir mögen den Affen

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

Finca Son Bordils : VdtIT Negre : Balearen **66.00**
Syrah, Monastrell, Tempranillo, Callet,
Cabernet Sauvignon, Manto Negro Merlot : ○

Tsch Tsch hört ihr es bruzeln die Sonne und das Fleisch. Ein ausgewogener, gehaltvoller, fruchtiger granatroter Wein etwas Brombeer- und Veilchenduft sowie etwas Röstaromatik von Toastbrot. Im Antrunk ist er leicht süsslich und frisch, mit präsenten Tanninen und einer schönen Frucht-, Würz- und Röstaromatik von dunklen Beeren, Dörrfrüchten, Vanille und Rauch. Sein Abgang ist mittellang.

Las vinâs bastardas : Casa Rojo : Ribera del Duero **69.00**
Monastrell : Cabernet Sauvignon : Tempranillo ○

Die Reben des Vinâs 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!

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!

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
Orangenhjus & 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
Ischtee vom Haus	30cl	5.80
	50cl	8.30
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%	2cl	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 Orangenhjus / 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
Havanna & Cola	13.50
J. Walker Red & Cola	12.50
Absolut & Orange	12.50

Cocktails

Dubrovnik Express (Long Island Ice Tea)	13.00
Wodka-Rum-Gin-Whisky-Tequila-Cola	
Whisky sour Whisky-Zitrone-Rose's Lime	12.00
Amaretto sour Amaretto-Zitrone-Orangenjus	12.00
Spedigroni (Negroni) Dry Gin – Roter Wermut – Campar	11.00
Apérol Spritz	11.00
Cava-Aperol-Soda	

Jean - Pierre

Holunder-Limette-Cava-Minze	11.00
Giselle	
Quitte-Ingwer-Limette-Cava	11.00
Espresso – Martini	12.00
Vodka-Espresso-kalter Affe	
Superwomen nicht nur für Frauen!	12.00
Cider – frischer Apfel und ein Schuss Amaretto	

Bier offen

Gurten Bärengold „Hergöttli“	20cl	3.40
Gurten Bärengold „Stange“	30cl	4.40
Panaché / Henasch	30cl	4.40
Feldschlösschen Braufrisch	30cl	4.50
Monatsbier	30cl	4.50

Bier in der Flasche

Feldschlösschen No.ALK	33cl	4.80
Dosen Bier Barter The Driver No.ALK	33cl	5.50
Feldschlösschen Dunkel	33cl	4.80
Feldschlösschen „Bügel“	50cl	6.50
„Spediteur“ Brew	33cl	5.50
Grape Apple Cider «Sepp» 2,9%	33cl	5.50
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
Barbaresco : Levi 42%	4cl	14.50
Elisi : Berta 43%	4cl	9.50
Casalotto : Berta 45%	4cl	18.50

Spirituosen

Rum

Havana Anejo Res. 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 / Tee	4.00
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 : Aromen untenstehend	4.50

Länggass – Tee

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.