

Geschätzte Gäste

Schön, sind Sie da! Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich inspirieren!

Für unsere Gerichte verwenden wir, wo immer möglich Schweizer Produkte aus biologischem Anbau:

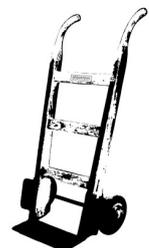
Gemüse und Früchte: Bio Meier aus Full und Max Schwarz AG aus Villigen
Rindfleisch: Schweizer Weiderind aus Muttertier-Haltung Label Origine und Bio Suisse
Kalb: Fideli Bio Freiland | Wasserbüffel: Freiamt Bio | Speck & Schinken: Bio Suisse
Bio Schweinsnierstück: Bio Knospe Suisse | Milch, Greyerzer-Käse, Eier, Kaffeeahm: Bio Suisse

Jakobsmuscheln: MSC Nordwestatlantik FAO-Gebiet Nr. 21 Dredgen, Haken und Langleinen
Zander: Wildfang aus Estland | Lachs: Bio SCO, Zucht
Krevetten: Mangrovenwälder Bio Origine VNM | Ribelmaispoularde: Thurgau

Herzlichst, Ihr Speditionsteam

Vorspeisen

Spargel-Crèmesuppe	16.50
Add on: mit zwei Stück Jakobsmuscheln + CHF 6.90	
Bunter Blattsalat mit Power-Kernen an Hausdressing	13.50
Frühlingssalat Spargel-Salat, Gemüsejulienne und Blattsalat serviert mit gehobeltem Greyerzer-Käse	17.50
Selbstgemachter Humus mit hausgemachten Kräuter-Falafeln serviert an Fladenbrot und Weisskabis-Salat	19.50
Hausgemachte frittierte Wan Tans gefüllt mit Shrimps und Porc serviert an Wakame-Salat und selbstgemachtem Kimchi	28.50
Freiämter Bio Wasserbüffeltatar	26.50
Kapern, Oliven, Zwiebeln, Toast & Butter als Hauptgang	39.50
Add on: mit Hennessy V.S.O.P Cognac + CHF 5.00	



Vegi / Vegan

Sri Lanka Vegeteller Gemüsecurry serviert mit Roti, Jasminreis Papadam Chips (vegan)	34.50
White ´n Green Zweierlei Spargeln an Hollandaise Sauce serviert an Frühjahrkartoffeln	35.50
Bärlauch-Ravioli mit Kerbel-Espuma	32.50
Iranischer Gemüseintopf mit Fladenbrot, Humus und selbstgemachtem Kräuter-Falafel (vegan)	35.50

Hauptgänge

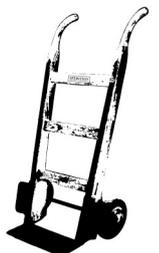
Schweizer Weiderind aus Muttertier Haltung „Label origine“ oder „Bio Suisse“
serviert mit Pommes frites und Gemüse

130 g Weiderindsfilet vom Grill 48.00

180 g Weiderindsfilet vom Grill 58.00

Château Briand an Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen) 63.00 pro Pers.
Serviert mit Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl

160 g Weiderindsfiletwürfel an Teriyaki-Sauce 49.00
Hausgemachte Kimchi 김치 und Jasminreis



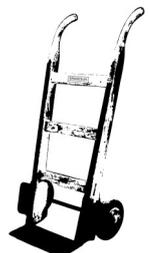
Hauptgänge

Pikantes Thai-Fischcurry mit Kokosmilch mit schottischem Bio-Zuchtlachs, Jakobsmuschel N/O Atlantik und Bio-Crevetten serviert mit Jasminreis	44.00
Indisches Freiämter Bio-Wasserbüffel-Curry Papadam, Jasminreis, Chutney und Gemüsecurry	39.50
180g Bio-Flank Steak vom Grill an Homemade-Chimichurri serviert mit Quinoa und Spargeln	46.50
Bio Knospe Suisse - Schweinscordon Bleu gefüllt mit Bio-Chämischinken und Bio-Greyerzer Käse serviert mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	45.00
Thurgauer Ribelmaispoularde an Sataysauce serviert mit Gemüse aus dem Wok und Jasminreis	42.00
Zander mit Nusskruste auf Vichysoisse an Frühjahrkartoffeln und Frühlingsgemüse	39.50

Deklaration/ Allergien:

Für Fragen zu Allergenen oder weiteren Deklarationen,
kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal

Die Deklarationsliste finden Sie auf der ersten Seite unserer Menükarte.



Kinder-Menü

Natürlich auch als Erwachsenen-Portionen erhältlich + 13.50

Chicken Nuggets (Home made, CH) Pommes frites	18.00
Portion Pommes frites	8.00
Pasta mit G'hacktem (Rind CH) und Apfelmus	16.00
Schnipo (Schweinefleisch, CH)	17.00
Räuberteller	00.00

Für private Anlässe

(Hochzeit, Firmenessen, Geburi, Stehdinner, Apéro riche)

Spedition (bis 100 Pers)

Zodererplatz im Sommer bis 250 Pers

Senden Sie Ihre Anfrage an bankett@restaurant-spedition.ch

Hinter den Kulissen stehen für Sie

Ronja Keller alias ‚Bazukka‘

Samira Rappo alias ‚Samra‘

Teno alias ‚Jet Li‘

Ghandi يطير الغاريق Hamo

Lars Guggenbühler alias ‚kleiner Junge‘

Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie es eilig haben

