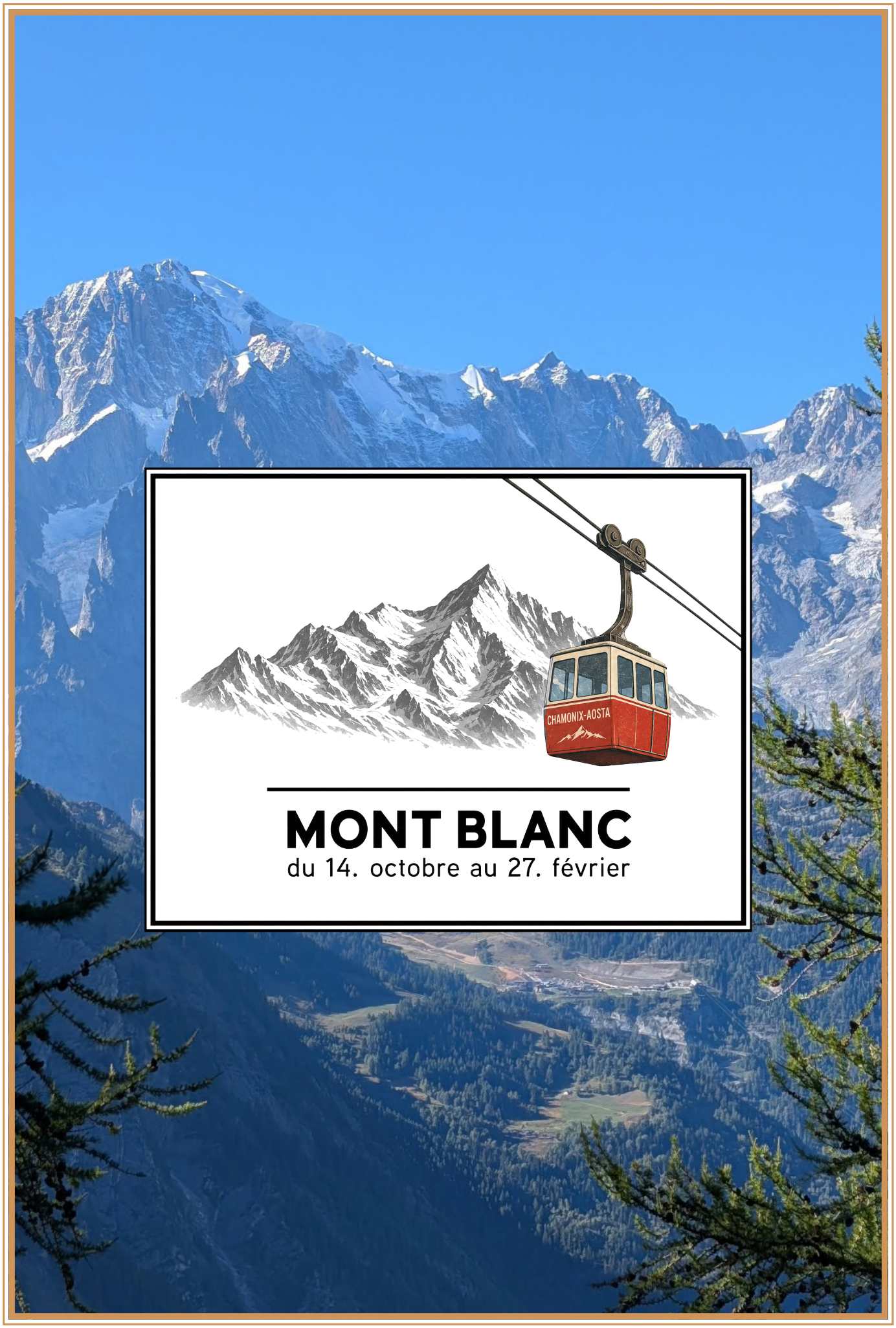


# MONT BLANC

du 14. octobre au 27. février

# BONSOIR

**rund um den MONT BLANC**

Vom 14. Oktober 2026 bis zum 14. Februar 2027
holen wir das Beste aus Chamonix und dem Aostatal
nach Baden – im Stil eines Grandhotels mit Chalet-Charakter.

---

Mehrmals im Jahr verwandelt sich die SpeditionX
und widmet sich einem neuen Kapitel.

Inspiriert von Orten, Regionen, Farben, Stimmungen oder Geschichten,
lassen wir jedes Kapitel durch den gesamten Raum wandern:
von der Küche und Bar über Interior, Materialien
und Dekoration bis hin zu Musik, Licht und Atmosphäre.

Und während sich die SpeditionX immer wieder neu erfindet,
bleibt eines gleich:

**Wir.**
Unser Team, unser vertrauter Ort und die Menschen, die ihr kennt.

Folgt Uns gerne auf
Instagram
um jeweils NEWS
zu erhalten!

Reserviert euren
nächsten Abend!

Wir freuen Uns!

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# les MENU

Laissez-vous surprendre par
MONT BLANC

## MENU SURPRISE
**4 plats**
89

## MENU SURPRISE
**5 plats**
103

## MENU SURPRISE
**6 plats**
116

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# À LA CARTE

## TAGESEMPFEHLUNG

*unser Team empfiehlt euch gerne die heutigen Spezialitäten*

## ENTRÉES

**NÜSSLISALAT** mit Ei, Speck und Pilzen 19

**SALADE SAVOYARDE** mit Senf Vinaigrette, Morbier Käse und Saucisson 22

**RAUCHLACHSTELLER** mit Meerrettichschaum und Dill Senf 28

**RINDSTATAR MONT BLANC** mit Brioche 28/38

**STEINPILZCRÈMESUPPE** mit Kräuterschaum 19

**GEBACKENER REBLOCHON** mit Nüsslisalat, Rotweinfeigen und Nüssen 26

## PLATS PRINCIPAUX

**KARTOFFELSOUFFLÉ** mit Trüffel 31

**STEINPILZTARTE** mit Sherry Essig und Frisée Salat 34

**GNOCCHI** alla Bava 17/32

**POLENTA CONCIA** mit Rauchschinken 24

**CIVET DE CHEVREUIL** Rehragout mit klassischen Beilagen 58

**CHÂTEAUBRIAND CLASSIC** mit Tartiflette und Gemüse
ab 2 Personen 68 pro Person

**LOUP DE MER IN SALZKRUSTE** mit Zitrone und Beurre blanc
ab 2 Personen 85 pro Person

## ACCOMPAGNEMENTS

**TARTIFLETTE** mit Fontina überbacken 11

**POLENTA** d`Aosta 9

**MOUSSLINE** de Pommes de terres 9

Assortiment de **LEGUMES** 11

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# DESSERTS & FROMAGES

*Wir kommen mit unserem Dessert- und Käsewagen*
*direkt an euren Tisch*
*ihr wählt aus, worauf ihr Lust habt.*

**SOUFFLÉ** du jour 26

**KÄSEWAGEN** verschiedene Käsesorten mit passenden Garnituren 19/28
***3 oder 5 Käsesorten***

# ALLERGIES et INTOLÉRANCES

Liebe Gäste,
sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Team avant de commander.

Wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein,
damit Ihr dîner ein voller Genuss bleibt.

# DÉCLARATION

**VIANDE**
aus der Schweiz

**Metzgerei Köferli, Döttingen**
Speck | Saucisson | Rind

**Jagdgesellschaft Lägern West, Schleinikon**
Rehragoût

**POISSON**

**Bianchi, Zufikon**
Rauchlachs | Norwegen
Loup de Mer | Frankreich/Italien
Austern | Frankreich
Kaviar | Frankreich

**PAIN**
aus der Schweiz

**Beck Alt, Endingen**

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

ab
Mitte
**November**
bis
Mitte
**Februar**

## FONDUE PLAUSCH
## in einer unserer drei Gondeln

### MENU CLASSIC
**Salat oder Suppe**
**FONDUE nach Wahl |** ab 2 Personen
mit Brot, Kartoffeln, Essiggemüse, Senffrüchte & Gewürze
**Tagesdessert**

**CHF 78.—** Preis p.P.

### MENU EXKLUSIV
**Glas Champagner mit einem Apéroplättli**
**Salat oder Suppe**
**FONDUE nach Wahl |** ab 2 Personen
mit Brot, Kartoffeln, Essiggemüse, Senffrüchte & Gewürze
**Tagesdessert**

**CHF 98.—** Preis p.P.

*Stellt euer Menu in den Gondeln ganz induviduell auch selbst zusammen.*

**AOSTA**
2 – 4 PERSONEN
Klein und gemütlich – ideal für ein intimes Fondue zu zweit oder mit Freunden.
**190.- CHF**
Mindestkonsumation Gondel AOSTA

**CHAMONIX**
4 – 6 PERSONEN
Unser Klassiker – perfekt für gemütliche Runden mit Familie oder Freunden.
**385.- CHF**
Mindestkonsumation Gondel CHAMONIX

**MONT BLANC**
6 – 8 PERSONEN
Viel Platz und alpine Atmosphäre – für besondere Abende in bester Gesellschaft.
**575.- CHF**
Mindestkonsumation Gondel MONT BLANC

**ZEITEN**
**DIENSTAG BIS DONNERSTAG**
17:30 – 20:30 Uhr
20:45 – 23:00 Uhr
**FREITAG UND SAMSTAG**
17:30 – 20:30 Uhr
20:45 – 24:00 Uhr

17. NOVEMBER 2026 BIS AM 14. FEBRUAR 2027 | 056 560 10 90 | speditionx.ch

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS au VERRE

bien sûr - aussi en bouteille

## VINS MOUSSEUX

France | Champagne | Maison Burtin
**HOMMAGE À GASTON BURTIN**
Pinot Noir | Chardonnay | Meunier
13 | 89

Italia | Vento | Montellina
**PROSECCO TREVISIO**
Glera | Chardonnay | Pinot Grigio
8.5 | 52

## VINS BLANC

France | Savoie | Domaine des Ardoisières
**ARGILE BLANC** | 2022
Jacquère | Chardonnay | Mondeuse Blanche
9.5 | 64

Schweiz | Wallis | Cave de Bernunes
**PETITE ARVINE** | 2023
Petite Arvine
9.5 | 65

Italia | Piemont | Fararo
**LE CHIUSURE** | 2024
Erbaluce
9 | 61

## VINS ROSÉ

Italia | Piemont | Bruno Rocca
**LANGHE ROSATO** | 2025
Nebbiolo
9 | 59

## VINS ROUGE

Schweiz | Waadt | | La Côte | Dully
**CHÂTEAU PICTET LULLIN** | 2022
Divicio
8.5 | 54

Schweiz | Wallis | Cave des Bernunes
**HUMAGNE ROUGE** | 2023
Humagne Rouge
9.5 | 65

Italia | Piemonte | Collina d'Oro
**SYRAZIONE 13** | 2020
Syrah
8.50 | 58

Italia | Piemont | Cantina Togliana
**CAREMA RISERVA** | 2021
Nebbiolo
15 | 98

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS MOUSSEUX

France | Champagne | Maison Burtin
**HOMMAGE À GASTON BURTIN**
Pinot Noir | Chardonnay | Meunier
89

France | Champagne
**RUINART BLANC DE BLANC BRUT**
Chardonnay
145

France | Champagne
**RUINART ROSÉ BRUT**
Pinot Noir | Chardonnay
152

France | Champagne
**MOËT ET CHANDON**
Pinot Noir | Chardonnay | Meunier
98

France | Champagne
**DEUTZ** 3.75dl
Pinot Noir | Chardonnay | Meunier
62

Italia | Lombardei | Franciacorta | Bellavista
**BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE**
Chardonnay | Pinot Nero| Pinot Bianco
76

Italia | Lombardei | Franciacorta | Bellavista
**BELLAVISTA ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE**
Chardonnay | Pinot Nero
79

Italia | Lombardei | Franciacorta | Ferghettina
**SATEN FRANCIACORTA**
Chardonnay
89

Italia | Vento | Montellina
**PROSECCO TREVISIO**
Glera | Chardonnay | Pinot Grigio
52

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS BLANC

France | Savoie | Domaine des Ardoisières
**ARGILE BLANC** | 2022
Jacquère | Chardonnay | Mondeuse Blanche
64

France | Savoie | Domaine des Ardoisières
**SILICE BLANC** | 2022
Jacquère
56

France | Bourgogne | Côte Chalonnaise | Louis Latour
**RULLY BLANC** | 2020
Chardonnay
62

France | Bourgogne | Côte Chalonnaise | Louis Latour
**MONTAGNY** | 1er CRU | 2023
Chardonnay
68

France | Rhône | Condrieu | Les Vins de Vienne
**CONDRIEU** | 2021
Viognier
85

France | Bordeaux | Entre deux meres
**CHÂTEAU CASTENET** | 2024
Sauvignon Blanc | Sémillon | Muscadelle
49

France | Loire | Sancerre
**COMTE LA FOND - GRAND CUVÉE** | 2020
Sauvignon Blanc
82

Schweiz | Wallis | Cave de Bernunes
**PETITE ARVINE** | 2023
Petite Arvine
65

Schweiz | Wallis | Provins
**HEIDA | Domaine du Chapitre** | 2024
Heida
62

Schweiz | Wallis | Provins
**JOHANNISBERG | Maître de Chais** | 2024
Sylvaner
56

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS BLANC

Italia | Piemont | Favaro
**LE CHIUSURE** | 2024
Erbaluce
61

Italia | Marche | Garofoli
**SELEZIONE GAROFOLI** | 2010
Verdicchio
75

Italia | Piemont | Bruno Rocca
**CADET LANGHE** | 2019
Chardonnay
72

Italia | Piemont | Cantina Collina d'Oro
**IL FIOCCO LANGHE** | 2020
Arneis
52

# Nos VINS ROSÉ

France | Provence | MDCV Châteaux et Vignobles
**ULTIMATE PROVENCE** | 2024
Grenache | Syrah | Rolle
62

Italia | Piemont | Bruno Rocca
**LANGHE ROSATO** | 2025
Nebbiolo
59

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS ROUGE

France | Savoie | Domaine des Ardoisières
**SILICE ROUGE** | 2024
Mondeuse
58

France | Savoie | Domaine des Ardoisières
**ERYTHRITE** | 2023
Mondeuse
105

France | Bordeaux | Saint Julien | Château Talbot
**TALBOT** | 2016
Cabernet Sauvignon | Merlot | Petit Verdot
115

France | Bordeaux | Lalande de Pomerol | Château La Fleur de Boüard
**LA FLEUR DE BOÜARD** | 2013
Cabernet Franc | Merlot | Cabernet Sauvignon
88

France | Bordeaux | Pessac Léognan AOC | Château Les Carmes Haut Brion
**LE C dés CARMES HAUT BRION** | 2021
Merlot | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon
85

France | Bourgogne | Côte de Nuits | Louis Latour
**NUIT ST GEORGE** | 2018
Pinot Noir
98

France | Bourgogne | Côte de Beaune | Louis Latour
**ALOXE-CORTON 1er CRU les Chaillots** | 2018
Pinot Noir
118

Schweiz | Wallis | Provins
**DÉFI NOIR LES TITANS** | 2021
Cornalin | Diolinoir| Merlot| Syrah
92

Schweiz | Wallis | Cave des Bernunes
**HUMAGNE ROUGE** | 2023
Humagne Rouge
65

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos VINS ROUGE

Schweiz | Waadt | | La Côte | Dully
**CHÂTEAU PICTET LULLIN** | 2022
Divicio
54

Italia | Piemont | Cantina Togliana
**CAREMA RISERVA** | 2021
Nebbiolo
98
*nur 830 produzierte Flaschen*

Italia | Piemonte | Collina d'Oro
**SYRAZIONE 13** | 2020
Syrah
58

Italia | Piemont | Barbaglia
**BOCA** | 2020
Nebbiolo | Vespolina
105

Italia | Piemont | Bruno Rocca
**BARBARESCO** | 2020/2021
Nebbiolo
102

Italia | Piemont | Bruno Rocca
**BARBERA D'ALBA** | 2021
Barbera
72

Italia | Piemont | Montalberai
**LACCENTO DI CASAGNOLE** | 2022
Ruché
59

Italia | Piemont | Giorgio Carnevale
**BAROLO** | 2019
Nebbiolo
108

Italia | Alto Adige | Kloster Neustift
**PRAEPOSITUS RISERVA** | 2020
Lagrein
89

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.

# Nos GRANDES BOUTEILLES

France | Champagne | Maison Burtin
**HOMMAGE À GASTON BURTIN**
Pinot Noir | Chardonnay | Meunier
**MAGNUM** 1.5 Liter
175

France | Provence
**ULTIMATE PROVENCE** | MDCV | 2024
Grenache | Syrah | Rolle
**METHUSALEM** 6 Liter
496

France | Bordeaux | Haut Médoc
**CHÂTEAU SOLEIL** | 2014 | 2016
Grenache | Syrah | Rolle
**MAGNUM** 1.5 Liter
130

France | Bordeaux | Haut Médoc
**CHÂTEAU DE GIRONVILLE** | 2014
Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot
**JEROBOAM** 3 Liter
248

# BOISSONS chaudes

pour finir

**Espresso** 4.5
corsé, aromatique

**Doppio** 6.5
double espresso

**Ristretto** 4.5
très court & intense

**Lungo** 4.5
espresso allongé

**Thé** 5
sortes diverses

Tous nos prix s'entendent en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.