

NORD

# GETRÄNKE & SPEISEKARTE

Service an der Bar

Alle Preise in CHF inkl. Mwst



## Willkommen bei NORD!

Nord ist ein Ort, wo man in der Hektik des Alltags eine Pause macht und sich mit einem kleinen Genuss verwöhnt. Die Schweden sagen dazu: **Fika!**

Fika ist ein zentraler Bestandteil der schwedischen Kultur und meint mit anderen Worten: Jetzt bist du gezwungen, alles zu vergessen und dich dem Moment hinzugeben – vorzugsweise mit einer heissen Tasse, fein duftenden Kaffees.

Dass zu der Tasse Kaffee – oder bei uns natürlich auch einem Glas Wein oder Bier etwas Feines dazugehört, erklärt sich von selbst. Und damit etwas wirklich gut ist, muss es aus unserer Sicht einer klaren Werthaltung entspringen. Dazu gehört vor allem die Wertschätzung gegenüber Mensch und Umwelt. So stecken wir eine grosse Portion Sorgfalt und Liebe in unsere hauseigenen, nordischen Kreationen und wählen beste und möglichst lokale Rohstoffe. So macht Genuss erst recht richtig Freude.

Wer es mit dem Fika nicht so hat, kann selbstverständlich die meisten unserer Produkte als Take away einpacken lassen und an seinem eigenen Wohlfühlort geniessen.

Und wenn Ihnen der skandinavische Stil entspricht, so besuchen Sie doch auch unsere Boutique einzigwert gleich nebenan.

Njut!

**Sabine & Team**

## FRUKOST – MORGENS (07.00 – 11.00, Samstag bis 12.00)




Bio-Holzofenbrot, 1 Gipfeli, hausgemachte Konfi, Butter o. Margarine	✓	9.-
Warmer Porridge mit Zimt-Apfelkompott, gerösteten Nüssen, Hafermilch	✓	12.80
Bananen-Haferflocken Pancakes mit frischen Früchten		12.80
(auf Wunsch auch Vegan)	✓	
Smoothie-Bowl mit hausgemachtem Granola und saisonale Toppings	✓	12.80
Geröstetes Bio-Dinkelholzofenbrot mit Avocadoröra		12.80
Saisonal entweder mit gegrillten Ofentomätli oder Balsamicopilzchen	✓	
+ einem gekochten Freilandeier		+ 2.-
+ MSC- Crevetten von Dyhrberg (Nordatlantik)		+ 4.80
+ Lachs (Lostallo/CH)		+ 6.-
Geröstetes Bio-Dinkelholzofenbrot mit Rührei		12.80
Saisonal entweder mit gegrillten Ofentomätli oder Balsamicopilzchen		
+ Avocado		+ 4.-
+ MSC-Crevetten von Dyhrberg (Nordatlantik)		+ 4.80
+ Lachs (Lostallo/CH)		+ 6.-
Joghurt mit hausgemachtem Granola und Fruchtkompott (siehe Vitrine)		6.80
Plättli mit Lachs aus Lostallo/CH 100gr, Dillsenfauce	✓	19.-
Frischer Orangensaft 2dl		6.-



✓ = vegan

Bei Fragen bezüglich Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!

## LUNCH – MITTAGS

NORD Bowl, reichhaltige Gemüse-Salatschale 	16.80 *
+ einem gekochtes Freilandei	+ 2.- *
+ Crevetten	+ 4.50 *
+ Extra-Avocado	+ 4.- *
+ Vegiballs	+ 4.50 *
+ Lachs	+ 6.- *
NORD Quiche mit Beilagensalat	15.80 *
	
Köttbullar med Potatismus	
- CH-Hackfleischbällchen mit hausgemachtem Kartoffelstock und Preiselbeeren	19.50 *
- Mit Vegiballs	18.50 *
Plättli mit Lachs aus Lostallo/CH 100gr, Dinkeltoast, Dillsenssauce	19.-
Smörgasbrötchen (siehe Vitrine, auch vegane Varianten)	5.80 – 7.80
Räkmacka mit MSC Crevetten von Dyhrberg, Fanggebiet Nordatlantik	14.80
Hausgemachtes Knäckebröt mit Fleur des Alpes smör 	7.50

### Monatsspecial – Mittagsmenü

Täglich frisch und saisonal (siehe Tafel für aktuelles Angebot)

## EFTERRÄTT – SÜSSES

Diverse hausgemachte Kuchen und Feingebäck (siehe Vitrine)



= vegan

\* 10% Reduktion bei Take away

Bei Fragen bezüglich Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden!

## KAFFEE VON EL IMPOSIBLE ROASTERS, HORW

Einzigtiger und hochwertiger Kaffee welcher direkt beim Kaffeeproduzenten zu fairen Bedingungen eingekauft und in der Mikrorösterei in Horw geröstet wird. Passend zur jeweiligen Zubereitungsart.

Transparent und fair vom Feld bis in die Tasse!

Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Espresso Macchiato	4.80
Café creme	4.50
Schale	5.20
Cappuccino	4.80
Flat white	5.80
Latte Macchiato	5.50
Filterkaffee Portion - frisch gebrüht	6.-
Café Freddo	5.80
Matcha Latte warm oder iced	6.50
Americano	5.-
Chai Latte	6.-



*Alle Milchgetränke mit BIO-Vollmilch (auf Wunsch auch lactosefrei Milch)*

Mit Hafermilch von Oatly oder Erbsenmilch von Sproud	+ -.50
Extra Espresso	+1.50

Unsere Kaffeebohnen:

Arabica dunkle Röstung El Salvador/Santa Ana/Hernandez/1350 m ü.M.

Arabica dunkle Röstung Uganda/Bugisu/Mwende Saul/1970 m ü.M.

Arabica mittlere Röstung El Salvador/Sonsonate/San Antonio/1350 m ü.M.

---

## HEISSE/KALTE SCHOKOLADE

Tasse / Glas	5.-
--------------	-----

## TEE VON LÄNGGASS TEE, BERN

Die Familie Lange steht für beste Qualität, ausgewiesene Teekompetenz, und wertschätzende Beziehungen mit Teebauern und Händlern.

**Assam Halmari indischer Schwarztee** 4.80

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens.

**Sencha Yamato japanischer Grüntee** 4.80

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Wirkt erfrischend.

**White Needle chinesischer Weisste** 4.80

Einer der besten, klassischen Weisstees aus China. Fein, weich und doch aromatisch.

**Menthe du Maroc, Kräutertee** 4.80

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

**Verveine Tee, Kräutertee** 4.80

Eisenkraut - der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.

**Berner Rosen, Frucht und Blütentee** 4.80

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauernarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

**Ginger Lemon, Kräuter und Fruchttee** 4.80

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

**Edelweiss, Schweizer Alpenkräutertee** 4.80

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänneli, Kornblumen, Edelweiss. Frisch und würzig.

**Mélange rouge, Kräutertee** 4.80

Kräutermischung aus Pfeffer- und Apfelminze mit Karkade. Erfrischender Durstlöcher.

**Indian Chai Tee** 4.80

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamon, Koriander, Ingwer und Zimt.

**Frischer Ingwer-Tee mit Zitrone** 5.80

## SIRUP VON LE SIRUPIER DE BERNE

Seit über 35 Jahren und in 2. Generation werden inmitten der Stadt Bern von der Familie Wirth die besten Früchte eingekocht.

mit Hahnenwasser/Mineral

Johannisbeere	30cl/50cl	4.80 / 5.80
Holunderblüte	30cl/50cl	4.80 / 5.80
Granatapfel	30cl/50cl	4.80 / 5.80
Zitronenmelisse	30cl/50cl	4.80 / 5.80



---

## SOFT DRINKS

Hausgemachter Eistee (ohne Zucker)	30cl/50cl	4.80 / 6.80
Hausgemachte Ingwer-Apfelschorle	30cl	4.80
Fritz Cola mit/ohne Zucker	33cl	5.20
Fritz Limonade Zitrone	33cl	5.20
Fritz Limonade Orange	33cl	5.20
Fritz Apfel Kirsch Holunder	33cl	5.20
Loris Mate Klassik aus Luzern	33cl	6.-
Zämä Bergkräuter Wachmacher aus Luzern	33cl	7.-
Aqua Monaco Tonic	23cl	5.-
Aqua Monaco Hot Ginger (Beer) o.A.	23cl	5.-
Knutwiler Mineral still/laut	30cl/50cl	4.- / 5.80
Amstutz Apfelsaft oder Schorle	30cl/50cl	4.80 / 6.80



## WEINE

Beim Wein fokussieren wir uns auf Schweizer Spezialitäten von Winzern welche genau so viel Wert auf Nachhaltigkeit und Genuss legen wie wir.

<b>Weiss</b>	Glas	Flasche
Sauvignon Blanc, Weingut Frauenkopf Twann Exotisch frisch, schöne Säure, Duft nach grüner Paprika	7.80	49.-
Riesling Sylvaner, Weingut Lindenhof Osterfingen Frischer, Apérowein mit Noten nach gelben Früchten und etwas Muskat	7.-	45.-

### Rosé

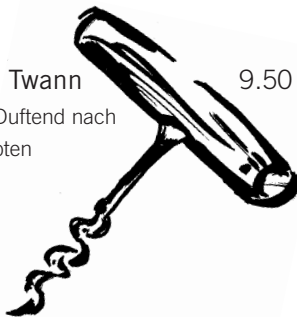
Halbstarch, Weingut Baumgartner Tegerfelden Erfrischender, leicht moussierender, süsslicher Rosé aus Blanc de Pinot mit nur 7,5%	7.-	38.-
---	-----	------

### Rot

Pinot Noir Skolskin – AOC Aargau, Hoss Hauksson Weine Kräftiger, fruchtiger Pinot Noir mit Barriqueausbau. Intensiv und gut balanciert	8.50	59.-
Merlot Scalin – AOC Ticino, Cantina Kopp von der Crone Visini Sortentypischer Merlot, rote Waldbeeren; fruchtig, samtig, starker Abgang	7.80	49.-

### Schaumwein

Blanc de Blanc Brut, Weingut Frauenkopf Twann Trockener Schaumwein aus Pinot gris und Chasselas. Duftend nach weissen Blüten und Steinfrüchten mit dezenten Hefenoten	9.50	59.-
--	------	------



*Wein & Bier darf nicht an Jugendliche unter 16 Jahre ausgeschenkt werden und Spirituosen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.*



## DRINKS

<b>NORD</b> Blanc de Blanc Schaumwein, Dry Gin, Tonic, Minze, Heidelbeeren <i>Unser Hoespecial.</i>	14.-
<b>RÖD</b> Bitter süßer Röd von Stockholms Brännerie, Blanc de Blanc, Orange <i>Die nordische Antwort auf Aperol Spritz.</i>	12.-
<b>ORANGE</b> Bitter süßer Röd von Stockholms Brännerie, Orangensaft, Orange <i>Stockholms Campari-Orange.</i>	10.-
<b>SVART</b> Kaffee-Gin Svart von Stockholms Bränneri (Kaffee und Gin) Tonic, Zitrone	10.-
<b>GIN &amp; TONIC</b> 4cl Gin nach Wahl von Stockholms Bränneri & Tonic von Aqua Monaco	15.-



*Wein & Bier darf nicht an Jugendliche unter 16 Jahre ausgedient werden und Spirituosen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.*

# SPIRITUOSEN

## Gin & Akvavit von Stockholms Bränneri

Die Stockholm Bränneri auf Södermalm produziert den ersten Craft Gin in Stockholm. Alle Gins sind ausgezeichnet mit dem organic Label und werden regelmässig an der international Spirit Competition in London mit der Gold oder Silbermedaille ausgezeichnet.

		2cl	4cl
Dry Gin	40%	5.-	10.-
Leicht blumig mit typischer Gin-Note von Kümmel und Zitrone			
Oak Gin	42%	6.-	12.-
Vanille, Orange, leichte Holznote dank Fasslagerung			
Pink Gin	40%	6.-	12.-
Mit Einflüssen von Rosenblüten und Rhabarber			
Navy Gin	57%	7.-	14.-
Limitierter Gin, mit einem Extrageschmack und Volumenprozent			
Akvavit	42%	4.-	8.-
Kräuterschnaps mit Dillsamen, Holunderblüten, Wacholder, Kümmel und Koriander. <i>Ideal nach dem Essen.</i>			
Röd	22%	4.-	8.-
Die nordische Antwort auf Aperol. Bitter-süss. Apfelwein, Moltebeeren, Orangenschalen, Enzianwurzeln.			
Swart	22%	4.-	8.-
Apfelwein, Dry Gin und Röstkaffee, zusammen mit Zitrone, Kakao, Eiche, Zeder und Enzian.			

Alle Produkte von Stockholms Bränneri findest Du in unserem Regal neben der Theke im Verkauf.

**Ein ideales Geschenk für alle Scandifreaks.**

*Wein & Bier darf nicht an Jugendliche unter 16 Jahre ausgeschenkt werden und Spirituosen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.*

## **Unsere Lieferanten wählen wir so, dass Sie mit gutem Gewissen geniessen dürfen!**

### **Swiss Lachs, Lostalio**

In dieser innovativen Kreislauffarm werden die wahrscheinlich frischsten, qualitativ besten und gesunden Lachse aufgezogen. 100% Swiss-made und frei von Chemikalien, Antibiotika und Microplastics.

### **Metzgerei Matter, Kriens**

Hermann und Lisa Matter produzieren mit viel Engagement unsere Köttbullar nach unserem eigenen Familienrezept aus bestem Obwaldner Rindfleisch. Die Familie Matter ist ein Generationenunternehmen welches sich seit Jahren bester Qualität Fleisch und Verarbeitung verschrieben hat und sich weit über Kriens einen Namen geschaffen hat.

### **Bäckerei Odermatt, Luzern**

Mirsad Emini ist Bäcker aus Leidenschaft und wohl einer der wenigen Bäcker, welcher wirklich noch in der eigenen Backstube die traditionelle Bäckerkunst weiterführt. Keine industrielle Produktion, sondern viel Handwerk. Unser Smörebröd und unsere Bullar backt er exklusiv nach unserem Rezept.

### **Stiftung Dreipunkt Bäckerei, Luzern**

Die Stiftung Dreipunkt bietet Jugendlichen Zukunftsperspektiven durch verschiedene Dienstleistungen und Projekte. In einem solchen Projekt entstehen auch verschiedene feine Kreationen wie BIO-Brote aus dem Holzofen, welches sie bei uns als Beilage serviert bekommen.

### **Keller Gemüse & Früchte, Sins**

Täglich stoppt der Lieferwagen von Keller Früchte und Gemüse vor unserer Türe und beleifert uns mit frischem Gemüse. Das Familienunternehmen produziert seit 1946 und setzt sich ein für eine nachhaltige, aber auch soziale Produktion. So ist die Firma Keller und Früchte CO2 neutral unterwegs und stellt auch eigene Mitarbeiterwohnungen zur Verfügung.

### **Hoss Hauksson Weine, Rüfenach**

Hoss Hauksson kultiviert im Aargau und im Tessin wenige Hektare Reben. Mit einem Studium der Mathematik, einem Doktor in Philosophie und einer Karriere in der Finanzbranche, hat der Isländer vor ein paar Jahren den Quereinstieg in die Weinbranche erfolgreich gemeistert. Sein eigenständiger Stil einer möglichst naturnahen Produktion mit minimalster Kellertechnik garantiert, dass die Typizität der einzelnen Lagen und Trauben voll zur Geltung kommen.

### **Weingut Frauenkopf, Twann**

Mit den Weinen des Jahrgangs 2015 hat Nick Bösiger die Produktion des Weinguts Frauenkopf übernommen, welches auf eine lange Geschichte zurückblickt. Ihm liegt viel an einer nachhaltigen Produktion. Man verzichtet auf jegliche Herbizide und Insektizide, fördert die Artenvielfalt im Rebberg und möglichst naturnahe Vinifikationsprozesse im Keller. Nick Bösiger ist Mitglied der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer».

## Weingut Lindenhof, Osterfingen

Hinter dem Lindenhof stehen zwei engagierte Paare mit grosser Kompetenz in biodynamischem Anbau, dem naturbelassenen Keltern und der Landwirtschaft. Die Reben befinden sich im östlichen Ausläufer des schweizerischen Juragebirges. Alle Weine sind selbstverständlich auch vegan.

## Weingut Baumgartner, Tegernfelden

Seit 3 Generationen Winzer aus Leidenschaft, das zeigt sich auch in den vielen prämierten Weinen. Zudem wurde Noel Baumgartner im Jahr 2021 zum beliebtesten Nachwuchswinzer des Jahres gewählt. Man setzt auf sorgfältige und umweltgerechte Produktion (ÖLN/IP/Fair'n green).

## Gotlands Bryggeri, Schweden

Nur einen Steinwurf vor der schwedischen Küste, auf der Insel Gotland, hat unsere Brauerei ihren Sitz in der Hansestadt Visby. Inspiriert durch die kulturelle Historie, brauen wir Biere, die dies immer in ihrem Charakter ausdrücken.

## El imposible Roasters, Horw

Einzigartiger und hochwertiger Kaffee welcher direkt beim Kaffeeproduzenten zu fairen Bedingungen eingekauft und in der Mikrorösterei in Horw geröstet wird. Passend zur jeweiligen Zubereitungsart. Transparent und fair vom Feld bis in die Tasse dahinter stehen Mario Waldspühl und Mira Hochstrasser.

## Länggass Tee, Bern

Die Familie Lange steht seit 1983 für beste Qualität Tee, ausgewiesene Teekompetenz, und wertschätzende Beziehungen mit Teebauern und Händler. Familie Lange verkauft nicht einfach nur Tee sondern vermittelt Kultur.



## NORD APÉRO

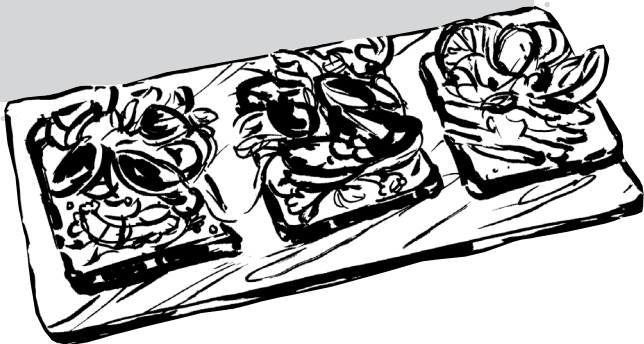
**Für Deine Freunde, Kunden oder Teamkollegen.  
Zuhause, im Büro oder Geschäft?**

Wir haben eine kleine, feine Auswahl an nordischen Spezialitäten, die sich perfekt zu einem Apéro servieren lassen. Von Mini-Smörebröd, Köttbullar, Lachsbrötchen bis hin zu den süßen Kleinigkeiten.

Natürlich alles **NORD**-gemacht und auch mit vielen veganen Varianten.

Auf Wunsch passend dazu, schwedische Biere oder Wein vom einzig nordischen Winzer in der Schweiz.

**Wir beraten Dich gerne und liefern an den Ort Deiner Wahl!**





NORD