











Essen ist ein
Bedürfnis,
geniessen ist
eine Kunst.

La Rochefoucauld

restaurant
sedartis

Vorspeisen

Blattsalat mit Wildkräutern	15	22	  
mit Daikonkresse, Pfirsich und Granatapfel			
Salatsauce: Ingwer-Limonen-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch			
... mit pochiertem Freiland Ei		+ 3	  
... mit sautierten Eierschwämmli		+ 5	 
... mit „Felchenknusperli“		+ 7	
... mit Beef Tagliata	140 gr.	+ 14	



Original Schangnauer Büffel Mozzarella	15	23	 
auf Rucolabeet mit Ochsenherz-Tomaten und Basilikumschaum			

Caesar Salat klassisch	16	25	
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Croûtons und Parmesan			

Ceviche vom Bremgartner Saibling	16	25	
auf Avocado – Gemüsesalat			

Suppen

Tomaten – Kokossuppe		10	  
heiss serviert			

Mango – Melonenkaltschale		12	  
kalt serviert			

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

Tatar Kreationen

Die Geschichte vom Tatar

Woher kommt das Tatar? Man sagt im 15. Jahrhundert haben die Mongolen das Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe geritten und es anschliessend verzehrt. Aus Sicht von Historikern ist diese Erzählung heute jedoch unwahrscheinlich und der Begriff «Tatar» soll für dieses Fleischgericht zum ersten Mal 1876 vom Autoren Jules Verne in seinem Roman «Der Kurier des Zaren» verwendet worden sein.

Die Wahrheit liegt wahrscheinlich irgendwo in der Mitte, oder in unserem Haus-Klassiker dem Rinds Tatar.



Tatar vom Rind

23 33

serviert mit Toast und Butter
auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt

Tatar vom Thunfisch

23 33

serviert mit Toast und Butter
mit Avocado, Mango und Orangenpfeffer

Tatar von Aubergine und Tomate

18 28



serviert mit Toast und Butter
auf Gurken – Carpaccio

... mit flüssiger Café de Paris Butter + 3

... mit sautierten Eierschwämmli + 5

... mit einer Portion Pommes Frites + 5

... mit einem Gläschen Cognac + 5

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

Sedartis Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

36

44

serviert mit Butterrösti

Kalbsleber

39



in Butter sautiert mit Schalotten und Kräutern,
dazu Butterrösti

Rindsentrecôte Café de Paris

Lady's Cut

180g

45

Gentleman's Cut

250g

52

an Café de Paris auf Spinatbeet

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Limetten - Risotto
oder Taglierini

„Swiss Prime“ Kalbskotelette

250g

52

Kalbskotelette gebraten mit sautierten Eierschwämmli
an Salbeibutter auf Tomaten – Zucchini Ragout

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Limetten - Risotto
oder Taglierini

Sedartis Burger

32

Schweizer Rindfleisch, Ofentomaten, Rucola, Gruyère Käse,
Speck, Gurken-Relish, serviert mit Pommes Frites
Saucen: BBQ Sauce oder Cocktailsauce
mit Brioche

Aus dem Wasser

Gelbflossen – Thunfisch Steak

38



auf grillierter Wassermelone mit Auberginenkaviar und Limetten - Risotto dazu Salsa Verde

„Felchenknusperli“

28

38



aus Schweizer Gewässern auf Spinatbeet mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Natur Pur

Eierschwämmli Ravioli

19

27



mit sautierten Eierschwämmli und jungem Spinat dazu Cherrytomaten und Kräuterschaum

Veganer Burger Sedartis Style

29



Vollkornbrot mit Avocado, Zwiebelsprossen, Dinkel Burger und Rucola dazu Tomatenfondata mit Süsskartoffel Frites

Kichererbsen Curry

19

27



mit gegrilltem Pak Choi, Kefen und Pilaw Reis

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.

Herkunftsbezeichnung und Allergietabelle

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch – und Fischherkunft

Kalb	Schweiz, von den lokalen Bauern: Urs Hitz, Hirzel Andreas Staub, Hütten Leo Burch - Zingg, Horgenberg
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Saibling	Schweiz, Bremgarten
Felchen	Schweiz
Thunfisch, Crevetten	Vietnamesische Küste

Symbole



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.