

Essen ist die  
einzige Form der  
Kunst, die alle  
fünf Sinne  
anspricht.



## Vorspeisen

---

<b>Frühlingshafter Blattsalat</b>	14	22	  
Mit jungen Spinat, gepickelter Rhabarber und bunte Radiesli Sprossen und geröstete Kerne			
<b>Salatsauce:</b> Ingwer – Limonen – Vinaigrette, Himbeer – Vinaigrette, Französisch oder Italienisch			
<b>... mit pochiertem Freilande</b>		+ 3	
<b>... mit geräucherter Forelle aus Bremgarten</b>		+ 5	
<b>Caesar Salat klassisch</b>	16	25	
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Croûtons und Parmesan			
 <b>Grüner Spargelsalat</b>	15	23	
mit pochiertem Freilande, Oliven Cherrytomaten Erbsen und Rucola an Bärlauch-Kartoffelvinaigrette			

## Suppen

---

<b>Bärlauchsuppe</b>	10	
mit geräucherter Forelle aus Bremgarten und Zitronenschaum		
<b>Tomaten-Kokossuppe</b>	12	
mit Basilikumöl		

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

19 29



serviert mit Toast und Butter  
auf Gurken – Carpaccio

... mit pochiertem Freilandei	+ 3
... mit einer Portion Pommes Frites	+ 6
... mit einem Gläschen Cognac	+ 6
... Bärlauchbutter	+ 5

# Sedartis Klassiker

---

## Kalbsleber

41



in Butter sautiert mit Schalotten und Kräutern,  
dazu Tagliatelle

## Swiss Prime Rindsentrecôte Café de Paris

Lady's Cut

180g 45

Gentleman's Cut

250g 52

mit Café de Paris überbacken  
dazu grüner Spargel und Blattspinat

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Neue Kartoffeln oder Tagliatelle

## Maispouardenbrust

38

gefüllt mit Frischkäse an Kräuterrahmsauce  
geschmorter Spitzkohl und Tomatenbulgur



## Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch, Ofentomaten, Rucola, Gruyère Käse,  
Speck, Gurken-Relish, BBQ Sauce und Brioche  
serviert mit Pommes Frites

## Aus dem Wasser

---



**„Felchenknusperli“ aus Schweizer Gewässern** 28 38

mit Tartarsauce  
Salzkartoffeln und Blattspinat

**Gebratenes Gelbflossen Tuna Steak** 39


An Zitronenpfeffer, Cima di Rapa, Cipolotti  
Safran-Risottobällchen und Tomatenpesto

## Natur Pur

---

**Radiatoripasta** 19 27 

Mit Cima di Rapa Dörrtomaten und Cipolotti  
An Zitronenöl und gehobelter Parmesan

**Frühlingsbeet** 19 27 

Geschmorte Rüebli und Spitzkohl  
auf gegrillten grünen Spargel und neue Kartoffeln  
Bärlauchpesto

**Veganer Burger Sedartis Style** 29  

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

# 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
Forelle	Schweiz Bremgarten
Poulet	Schweiz
Felchen	Schweiz
Thunfisch	Vietnamesische Küste

## Symbole

---



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.