

Snack Karte

Gültig von 14.00 bis 22.30 Uhr. Zwischen 18.00 und 22.00 Uhr servieren wir zusätzlich unsere grosse Speisekarte.
Valid from 2pm to 10.30pm. Between 6.00pm and 10.00pm we serve you also the large menu from the main restaurant.

Vegetarische Mini – Frühlingsrollen

mit Gemüse, in gerollten Teigblättern gebacken



Vegetarian spring rolls, vegetables stuffed

Cream Cheese Poppers

Jalapeños Pfefferhälften gefüllt mit Frischkäse



Cream Cheese Poppers, jalapeños stuffed with cream cheese

Pouletfilets

mit Kokospanade

Chicken filets covered with coconut crumbs

Pouletspiessli mit Ananas

an Soja - Honigmarinade

Chicken skewer with pineapple and soya-honey marinade

Crevetten

im knusprigen Wonton-Teigblatt

Shrimps in a crispy wonton-pastry

Shaomai

mit Crevetten

Shaomai with shrimps

3 Finger Food Häppchen / *fingerfood pieces* 5.00

6 Finger Food Häppchen / *fingerfood pieces* 9.00

9 Finger Food Häppchen / *fingerfood pieces* 13.00

Ciabatta

9.50

mit Rauchlachs / *with smoked salmon*

mit Bündner Bergkäse / *with Mountain cheese*

mit Limmattaler Landrauchschorlen / *with smoked raw ham*

mit Antipasti Gemüse / *with vegetables in olive oil*

mit Üetliberger Salami / *with Üetliberger Salami*

mit Vorderschorlen & Käse / *with cooked ham & cheese*

Kalte Platte

19.00 29.00

mit Limmattaler Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch,

Schwyzer Käse, Birnenbrot und Essiggemüse


Mixed cold plate with local raw ham, salsiz from Grisons,

Grisons air dried beef, Swiss mountain cheese, pear bread and mixed pickles

Suppe / Soup

Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiskernöl

11.00 

Pumpkin soup with pumpkin seed oil



Salate und kalte Gerichte / Salads and appetizers

Gemischter kleiner Blattsalat

11.00   

Mixed leaf salad

Herbstlicher Blattsalat

12.00 19.00  

mit Granatapfelkernen, Baumnüssen und Kürbis-Quitten Chutney
Salatsauce: Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch

*Mixed salad with grenadine seeds, walnuts and pumpkin-quince chutney
Dressing at your choice: Raspberry-vinaigrette, French or Italian*

Caesar Salat klassisch

17.00 24.00

mit gebratenen Pouletbruststreifen, Croûtons und Parmesan

*Caesar salad with slices of roasted chicken breast,
croutons and parmesan*

Nüsslisalat mit Ei und Speck

17.00 24.00

Lamb's lettuce salad with chopped egg and bacon

Tatar vom Rind

23.00 33.00

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

Beef tatar served with toast and butter, flavoured mild, medium or hot

Warme Gerichte / Warm dishes

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 36.00 44.00
serviert mit Butterrösti

Simmered veal Zurich style with Rösti

Das echte Wienerschnitzel 160gr 46.00
serviert mit Pommes Frites und Preiselbeer-Relish

Authentic Wienerschnitzel served with French fries and cranberry-relish

Sedartis Burger 32.00

Schweizer Rindfleisch, Ofentomaten, Rucola, Schwyzer Käse, Speck, Gurken-Relish, serviert mit Pommes Frites

Saucen: BBQ Sauce oder Cocktailsauce

Brot: Maisbrot oder mit Sesam bestreutes Weissbrot

Sedartis Burger, Swiss beef, tomato, rocket salad, cheese, bacon, french fries

Sauces: BBQ sauce or cocktail sauce

Bread: Sweetcorn bun or sesame bun

Felchenknusperli aus Schweizer Gewässern 26.00 36.00
mit Tartarsauce und buntem Marktgemüse

Lake cisco filet from Swiss waters deep fried with tartar sauce and summer vegetables

Kürbisravioli 19.00 27.00 

mit sautierten Eierschwämmli, Amarettoschaum, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin ravioli with fried chanterelles, Amaretto foam with pumpkin oil and roasted pumpkin seeds

Allergietabelle

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

Fleischherkunft / meal provenance

Kalb / veal Schweiz, von den lokalen Bauern - *from Swiss farmers*
Urs Hitz, Hirzel / Andreas Staub, Hütten
Leo Burch - Zingg, Horgenberg

Rind / beef Schweiz / Switzerland
Poulet / chicken Schweiz / Switzerland

Felchen / salmon Schweiz / Switzerland
Saibling / char Italien / Italy
Seezunge / sole Holland / Holland

Symbole / symbols



vegetarisch / vegetarian



glutenfrei / gluten free



laktosefrei / lactose free

Dessert / Desserts

Coupe Nesselrode	13.00
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm	
<i>Chestnut puree, meringue, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Vermicelle mit Meringue	9.00
<i>Chestnut puree with meringue</i>	
Grand Cru Schokoladenmousse	13.00
mit Ananas-Granatapfelsalat	
<i>Grand Cru chocolate mousse with pineapple-grenadine-salad</i>	
Sanddorn-Ricottacrème mit Holunder	12.00
<i>Sea buckthorn ricotta cream with elderberry</i>	
Apfel-Zimt Tiramisu	11.00
<i>Apple cinnamon Tiramisu</i>	

Frozen Yogurt

Frozen Yogurt Medium	6.50
Frozen Yogurt Large	8.50

Saucen:

Mango, Waldbeere, Erdbeere, Schokolade, Karamell, Kaffee

Früchte:

Erdbeeren, Waldbeeren, Orange, Ananas, Kiwi

Crunchy:

*Karamellcracker, Schokoladenstreusel, Toblerone
Krokant Streusel, Mandelsplitter, Kokosnuss*

Sweet:

Haribo, Marshmallow, M&M's, Sour

Käse / cheese

Käseteller Auswahl von Schweizer Käsesorten	15.00	25.00
Sternenberger Mutschli, Bachthal Käse, Schwyzer Riemen, Brie dazu Birnenbrot und Quitten-Passionsfrucht-Chutney		
<i>Choice of different Swiss cheese served with pear bread and quince-passionfruit chutney</i>		

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.