

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

Manuel Caprez

restaurant
sedartis

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat	14	22	  
mit Chicorée, Orangen und karamellisierten Nüssen			
Salatsauce: Ingwer – Limonen – Vinaigrette, Himbeer – Vinaigrette, Französisch oder Italienisch			
... mit pochiertem Freilandei		+ 3	
... mit Honig karamellisiertem Ziegenkäse		+ 5	
... mit gebratenen Steinpilzen		+ 6	
Caesar Salat klassisch	16	25	
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Croûtons und Parmesan			
 Nüsslisalat	15	23	
mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croûtons			
Hausgebeizter Lachs mit Gin und Limette	15	23	
Gurkenmousse und Meerrettich - Dillsauce			

Suppen

Linsen – Kokos – Ingwersuppe	10	
mit Zitronengras		
Rotkabissuppe	12	
mit Apfelschaum		

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 pochiertem Freilandei + 3

... mit sautierten Steinpilzen + 6

... mit einer Portion Pommes Frites + 5

... mit einem Gläschen Cognac + 5

Saisonal

Swiss Prime Kalbsribeye 56

an Steinpilzsauce, Mangold und Süsskartoffelgratin

Rehgeschnetzeltes 44

an Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli
glasierte Marroni und Portweinbirne

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

mit Café de Paris und Mangold

Beilagen nach Wahl:
Pommes Frites, Süsskartoffelpüree oder Spätzli



Sedartis Burger 32

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

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch an Flusskrebssauce 38

Süßkartoffelpüree
Meeresspargel und Babykarotten



„Felchenknusperli“ aus Schweizer Gewässern 28 38

mit Tartarsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

Natur Pur

Triangolini 19 27

gefüllt mit Apfel, geschmortem Chicorée und Grapefruitfilets
an Limetten – Traubensauce



Veganer Burger Sedartis Style 29

Vollkornbrot mit Avocado, Zwiebel sprossen und Rucola
Dinkel Burger dazu Tomatenfondata
mit Süßkartoffel Frites

Veganes Curry 19 27

mit Gerste, Kichererbsen und Kreuzkümmel
geräucherter Tofu und gebackene Ananas

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
Reh	Österreich
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Felchen	Schweiz
Thunfisch	Vietnamesische Küste
Wolfsbarsch	Griechenland

Symbole



Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.