

# Snack Karte

## Apéro

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Olivenschälchen         | 4  |
| Sbrinzwürfel            | 6  |
| Hummus Dip mit Naanbrot | 7  |
| Salsiz mit Brot         | 10 |

## Finger Food

|   |    |
|---|----|
| 6 stk.  | 11 |
| 9 stk.  | 15 |
| 12stk   | 19 |
| Mini – Frühlingsrollen* / Cream Cheese Poppers*     |    |
| Pouletfilets / Pouletspiessli / Crevetten / Shaomai |    |

## Apéro Platte

22 / 35

mit Limmattaler Rohschinken, Bündner Salsiz, Bündnerfleisch, Schwyzer Käse, Birnenbrot und Essiggemüse

## Herbstkarte

### Herbstlicher Blattsalat

14 / 22

mit Chicorée, karamellisierten Kürbiskernen und Safrankohlrabi.

mit pochiertem Freilandei +3

mit Honig karamellisiertem Ziegenkäse +5

### Süsskartoffel-Kokossuppe

mit Randenschaum 12

### Consommé von der Alpsteinente

10

mit Gemüsestreifen

### Rindstatar

23 / 33

Zwiebelringe, Kapern, Oliven

### Gemüsetatar

19 / 29

von Aubergine und Tomaten

### Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch, Ofentomaten, Rucola,

Gruyère Käse, Speck, Gurken-Relish,

Briochebun serviert mit Pommes Frites

BBQ Sauce oder Cocktailsauce

### Veganer Burger Sedartis Style

29

Vollkornbrot mit Avocado, Zwiebelsprossen,

Dinkel Burger und Rucola dazu Tomatenfondata

mit Süsskartoffel Frites

## Süsses

Crème Brûlée 10

Schokoladenmousse 8.5

#### Deklaration

Fleisch

Felchen

Thunfisch

Crevetten

Vegetarisch\*

CH

CH

Philippinen

Vietnam

---

**Offene Weissweine** **1dl** **7,5dl**

---

**Meilener Sauvignon Blanc** 8.5 49  
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Sauvignon Blanc

**Venezia DOC** 7 49  
Borgo Molino, Veneto, Italien  
Traubensorte: Chardonnay

---

**Roséwein**

---

**The Palm** 7.5 52  
Château D'Esclans, Frankreich  
Traubensorten: Grenache, Syrah, Cinsault

---

**Offene Rotweine**

---

**Meilener Blauburgunder** 8 56  
Schwarzenbach, Zürich, Schweiz  
Traubensorte: Blauburgunder

**Venezia DOC** 7 49  
Borgo Molino, Veneto, Italien  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon

---

**Offene Schaumweine**

---

**Prosecco Brioso DOC** 9.5 59  
Le Contesse, Veneto, Italien  
Traubensorte: Glera

**Champagne** 14.5 98  
**Veuve Clicquot Brut**  
Veuve Clicquot, Champagne, Frankreich  
Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

---

**Kaltes Bier**

---

**Frisch vom Fass** **30cl 50cl**  
Eichhof Urfrisch 5.5 7.5

**von der Flasche**

Nackte Welle, Eichhof **33cl** 7

Finsterer Hubertus **33cl** 7

Ittinger **33cl** 7

Heineken, Lager Classic **33cl** 7

Legendäres Bügel, Eichhof **50cl** 8

Erdinger Weizen **50cl** 8

Eichhof, Alkoholfrei **33cl** 6

---

**Soft Drinks**

---

**Hausgemachter Eistee** **30cl**

Hibiskus 6.5

Orange 6.5

**Gazosa** **33cl**

Limone (Zitrone) 5.5

Amara (Bitterorange) 5.5

Pompelmo (Pink Grapefruit) 5.5