

# Hochzeitsmenüs

*„ Der schönste Weg ist der gemeinsame“*

## Festmenü 1

**Proseccocrèmesuppe**  
mit Karottenstroh  
12

\*\*\*\*\*

**Konfierter Bremgartner Saibling**  
auf lauwarmem Fenchelpüree  
16

\*\*\*\*\*

**Limettensorbet**  
mit Holunderlikör  
11

\*\*\*\*\*

**Am Stück gebratenes Swiss Prime Rindsfilet**  
an Portweinjus  
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet  
54

\*\*\*\*\*

**Sedartis Dessertbuffet**  
aus 5 Komponenten,  
passend zu Hochzeitstorte  
22

**Menü-Preis CHF 115.00**

## Festmenü 2

### **Sedartis Salat**

Blattsalat mit Wildkräuter  
und karamellisierten Baumnüssen, Trauben  
an Limetten – Ingwer Vinaigrette

12

\*\*\*\*\*

### **Doppelte Rindskraftbrühe**

mit Brasatoravioli und Lauchstroh

14

\*\*\*\*\*

### **Blutorangensorbet**

mit Martini Bianco

11

\*\*\*\*\*

### **Duett vom Zimmerberger Kalb**

Gebratenes Steak und geschmortes Kalbsbäggli  
mit Safrantagliatelle und Saisongemüse

48

\*\*\*\*\*

### **Sedartis Dessertbuffet**

aus 5 Komponenten,  
passend zu Hochzeitstorte

22

**Menü-Preis CHF 105.00**

## Festmenü 3

### **Baby Lattich Caesar Style**

Halber Baby Lattich mit Parmesansplitter,  
Speckchip und Cherrytomaten

12

\*\*\*\*\*

### **Kräuterschaumsüppchen**

mit gebratenem Crevettenspiess

14

\*\*\*\*\*

### **Swiss Prime Entrecôte double**

an kräftiger Morchelrahmsauce  
mit Kartoffel – Selleriepüree und Baby Karotten

49

\*\*\*\*\*

### **Sedartis Dessertbuffet**

aus 5 Komponenten,  
passend zu Hochzeitstorte

22

**Menü-Preis CHF 96.00**

## Festmenü 4, Vegetarisch / Vegan

### **Baby Lattich**

Halber Baby Lattich mit Sesamöl,  
geräucherter Tofu und Cherrytomaten

16

\*\*\*\*\*

### **Waldpilz – Soja Cappuccino**

14

\*\*\*\*\*

### **Limettenrisotto**

mit konfierten Cherrytomaten  
und Parmesanchip

36

\*\*\*\*\*

### **Sedartis Dessertbuffet**

aus 5 Komponenten,  
passend zu Hochzeitstorte

22

**Menü-Preis CHF 88.00**

## Wichtiges von A - Z

---

### Anwendbarkeit

Spezielle Ernährungsanforderungen sowie vegetarische Alternativen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Die Menüvorschläge Bankettmenüs sind für Anlässe ab 12 Personen.


### AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter [www.sedartis.ch](http://www.sedartis.ch). Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

### Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Chorizo	Spanien
Rind	Schweiz	Pulpo	Italien
Schwein	Schweiz	Thunfisch, Crevetten	Vietnam
Maispoularde	Frankreich	Saibling	Schweiz
Reh	Österreich	Jakobsmuschel	Schottland
Schinken	Schweiz		

### Spezielle Kostformen

In unseren Vorschlägen sind alle vegetarischen Gerichte mit dem  Symbol markiert. Wissen Sie, dass es Unverträglichkeiten oder Intoleranzen in der Gesellschaft gibt, geben Sie uns Bescheid damit wir individuell darauf eingehen können.

### Gästezahl

Die definitive Personenanzahl muss dem Hotel spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen werden verrechnet.

### Mitternachtszuschlag

Der Mitternachtszuschlag beträgt für Anlässe mit	
10 - 50 Personen	CHF 200.00 pro Stunde
50 - 100 Personen	CHF 350.00 pro Stunde
100 - 150 Personen	CHF 500.00 pro Stunde

### Preise

Die angegebenen Preise sind in CHF, pro Person und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 7.7 % Mehrwertsteuer.

### Zapfengeld

Sie möchten den Wein selbst mitbringen? Sehr gerne. Für Weine und Prosecco welche selbst mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 35.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 45.00 pro Flasche à 75cl.

### Event & Bankettkoordination:

Frau Joelle Huser  
[joelle.huser@sedartis.ch](mailto:joelle.huser@sedartis.ch)  
Tel: 043 388 33 00

### Seminarkoordination

Frau Katja Schaub  
[katja.schaub@sedartis.ch](mailto:katja.schaub@sedartis.ch)  
Tel: 043 388 33 88