

# Bankett

*„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen“*

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Hotel Sedartis planen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Einzelgerichte, welche unser Küchenchef Simon Raguth für Sie kreiert hat. Stellen Sie sich daraus Ihr Menü zusammen. Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.

Spezielle Ernährungsanforderungen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Rahmenprogramme, Musiker, Künstler, Dekorationen, Blumen und vieles mehr verleihen Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Seminar- und Eventkoordinator und wir kümmern uns gerne um die Organisation nach Ihren Wünschen.

**Event & Bankettkoordinator**

Herr Dominic Pinggera  
dominic.pinggera@sedartis.ch  
Tel: 043 388 33 86

---

## Vorspeisen

<b>Bunter Sedartis Salat</b> Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, Orangenfilets und Radieschen an Limetten - Ingwer Vinaigrette	✓ 16
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speck und Croûtons an French Dressing (saisonal Herbst/Winter)	17
<b>Büffel Mozzarella</b> auf Rucolabeet mit Ochsenherztomaten und Basilikumschaum	✓ 18
<b>Duett von Rinds- und Auberginen-Dörrtomatentatar</b> mit feingezupftem Salatbouquet im Gurkenmantel und dazu Brioche - Toast	19
<b>Rauchlachscarpaccio</b> mit Kapern, roten Zwiebeln und Grapefruit an Meerrettich-Vinaigrette	24
<b>Vitello Tonnato</b> mit frischem Thunfisch	28
<b>Tavolata (zum Teilen)</b> 26 p.P Rinds- und Auberginen - Dörrtomatentatar, Caesar Salad, Tomaten - Mozzarella Spiessli mit Basilikum und Mini-Weissweinschaumsuppe	

## Suppen

<b>Weissweinschaumsuppe</b> mit Limmattaler Rohschinken	15
<b>Karotten - Kokossuppe</b>	✓ 15
<b>Kräuterschaumsuppe</b> mit frischen Kräutern und Blätterteigstange	✓ 15
<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Spargelspitzen und Kräuteröl (saisonal Frühling/Sommer)	✓ 15
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal Herbst/Winter)	✓ 15
<b>Tomaten - Gurken - Gazpacho (kalt)</b>	✓ 14

## Hauptgänge Fleisch

**Thalwiler Kalbshacktätschli mit Cognac - Rahmsauce** 42  
Kartoffelpüree  
Gemüsebouquet

**Maispoularde mit Kräuterkruste an Safransauce** 43  
Weissweinsrisotto  
konfierte Cherrytomaten

**Sanft gegarter Kalbsschulterbraten an Thymianjus** 44  
Kartoffel - Selleriepüree  
geschmortes Saisongemüse

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** 52  
Butterrösti oder Tagliatelle  
glasiertes Gemüse

**Duett vom Kalb und Rind** 54  
Gebratener Kalbsrücken und geschmortes Rindsbäggli  
Kartoffelmousseline  
Gemüsebouquet

**Gebratenes Rindsfilet\* mit Portweinjus** 58  
Kartoffel - Dreieck  
Gemüsebouquet

\*auch mit Rinds Entrecôte möglich, Preis auf Anfrage

**Sautierte Lachsforelle mit Dill – Pernod - Sauce** 46  
Safran - Pilawreis  
Kirschtomatenzweig

**Teriyaki vom geflämmt Thunfisch mit Kaffir - Lime Beurre blanc** 49  
Sushi - Reis  
Edamame, Algen, verfeinert mit Sriracha

## Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

**Zitronen - Risotto**  34  
Kräuteröl und geröstete Haselnüsse

**Gemüseravioli mit Auberginenkaviar**  34  
eingelegte Schalotten und Pinienkerne

weitere vegetarische/vegane Gerichte finden Sie auf unserer à la carte Karte.

## Desserts

**Duett vom Tobleronemousse** 14  
Mandel - Crumble und saisonale Früchte

**Saisonales Panna Cotta** 13  
garniert mit Früchten

**Lauwarmes dunkles Schokoladenküchlein** 15  
Vanilleglacé

**Crème Brûlée** 12

**Zitronensorbet** 12  
auf frischem Fruchtsalat

**Dessert Symphonie** 20  
Dessertvariation aus 4 Komponenten als Mini - Tavolata angerichtet

**Dessertbuffet** p.P. 25  
Ab 20 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen alternativ  
das Dessert in Buffetform.  
Dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponente wie zum Beispiel:

Tobleronemousse  
Mini Crème Brûlée  
Macarons

Mini Cheesecake  
Fruchtsalat  
Brownie

Panna Cotta  
Apfelstreuselkuchen  
Mini Crèmeschnitte

### Käsevariation


Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch mit einer Käsevariation von  
ausgesuchten Schweizer Hart- und Weichkäsen ergänzen.  
Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür je nach Umfang vom Menü  
einen individuellen Preis.

## Vier Jahreszeiten

---

### Frühlingserwachen

März - Juni

Spargelcrèmesuppe  
mit Spargelspitzen und Honig-Milchschaum  
oder  
Gemischter Blattsalat  
mit gehobelten Pfälzer - Karotten, Feigen und Sonnenblumenkernen  
🍷  
Pouletbrust unter Nuss-Cornflakeskruste an Pilzjus  
Weisswein-Risotto  
Gemüsebouquet  
oder  
Spargelrisotto   
eingelegte Rhabarber  
Pistazien und Kerbel  
🍷  
Rhabarber-Joghurtmousse  
mit Waldhonig, Mandel - Crumble und Minze

**3-Gang CHF 68 /  CHF 58**  
**4-Gang CHF 76 /  CHF 68**

## Vier Jahreszeiten

---

### Sommertage

Juli - August

Gurkenkaltschale  
mit Sauerrahm und Knoblauch-Tramezzini  
oder  
Gemischter Blattsalat  
mit mariniertem Stangensellerie, Erdbeeren und Rucola  
oder  
Roastbeef mit Rotweinsauce  
Babykartoffeln  
sautierte Pilze aus Horgen  
oder  
Auberginenravioli an Minestrone-sauce  
grilliertes Ofengemüse  
Pinienkerne  
oder  
Erdbeer - Tiramisu  
mit Vanille und Kakao - Streuseln

**3-Gang CHF 78 / ✓ CHF 70**

**4-Gang CHF 86 / ✓ CHF 78**

## Vier Jahreszeiten

---

### Herbstliches

September - Oktober


Schwarzwurzel - Trüffelcrèmesuppe  
mit Kräuter-Croûtons  
oder

Gemischter Blattsalat  
mit eingelegten Pastinakenwürfeln, Orangenfilets  
und karamellisierten Cashewkernen

oder

Rehrücken unter Kräuterkruste mit Portweinjus  
Spätzli

Aprikosen-Rotkraut  
oder

Kürbis - Pizokel mit Preiselbeer - Kokossauce   
mit gesalzenen Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Kresse

oder

Vermicelles - Schnitte  
mit Glühwein - Zwetschgen und Mandelhippe

**3-Gang CHF 78 /  CHF 70**

**4-Gang CHF 86 /  CHF 78**



## Vier Jahreszeiten

---

### Winterzeit

November - Februar

Sellerie-Apfelcrèmesuppe  
mit Oregano-Mandelschaum  
oder

Randencarpaccio an Grapefruit-Vinaigrette  
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Baumüssen und eingelegten Schalotten

oder

Kalbsnierstück an Glühweinjus  
Rosmarin - Schupfnudeln

Honig - Ofenkürbis  
oder

Wintergemüse - Apfelstrudel mit Maroni-Kerbelsauce   
Röstzwiebeln

oder

Lebkuchen - Mousse  
mit Sauerkirschkompott und Haselnuss


**3-Gang CHF 82 /  CHF 74**

**4-Gang CHF 96 /  CHF 86**

## Anwendbarkeit

Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.

## Spezielle Kostformen

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

## Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Reh	Schweiz
Rind	Schweiz	Schinken	Schweiz
Schwein	Schweiz	Thunfisch / Crevetten	Vietnam
Poulet	Schweiz	Lachs	Norwegen / Schottland

## 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 Mehrwertsteuer.

## Zapfengeld

Sie möchten den Wein selbst mitbringen? Sehr gerne. Für Weine und Prosecco welche selbst mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 38.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 48.00 pro Flasche à 75cl.

## 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.

## Event & Bankettkoordinator

Herr Dominic Pinggera  
[dominic.pinggera@sedartis.ch](mailto:dominic.pinggera@sedartis.ch)  
Tel: 043 388 33 86