

Essen ist ein  
Bedürfnis,  
geniessen ist  
eine Kunst.

**La Rochefoucauld**

restaurant  
**sedartis**







## Vorspeisen

---

<b>Sommerlicher Blattsalat</b>	15	22	  
mit Aprikosen, Chioggia Randoen und eingelegten Stangensellerie			
Salatsauce: Ingwer-Limonen-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Französisch oder Italienisch			
<b>... mit pochiertem Freiland Ei</b>		+ 3	  
<b>... mit sautierten Kräuterseitlingen</b>		+ 5	 
<b>... mit „Felchenknusperli“</b>		+ 7	 
 <b>Cremiger Burrata</b>	16	26	 
auf Rucola Beet mit Ochsenherz-Tomaten und Basilikumschaum			
<b>Caesar Salat klassisch</b>	16	25	
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Croûtons und Parmesan			
<b>Gebackene Soft shell Crab</b>	19	29	
auf Papaya-Rüebli-salat mit Granatapfel, Erdnüssen und Chili			

## Suppen

---

<b>Grüne Kokosschaumsuppe mit Zitronengras</b>	10	  
heiss serviert		
<b>Geräucherte Peperonisuppe</b>	12	  
mit mini Burrata und Basilikum		
kalt serviert		

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% 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

19 29



serviert mit Toast und Butter  
auf Gurken – Carpaccio

... mit flüssiger Café de Paris Butter + 5

... mit sautierten Kräuterseitlingen + 5

... mit einer Portion Pommes Frites + 6

... mit einem Gläschen Cognac + 6

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.

## Sedartis Klassiker

---

### **Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

36

46

serviert mit Butterrösti

### **Kalbsleber**

41



in Butter sautiert mit Schalotten und Kräutern,  
dazu Butterrösti

### **Rindsentrecôte Café de Paris**

Lady's Cut

180g

45

Gentleman's Cut

250g

52

an Café de Paris auf buntem Mangold

Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln,

Pilawreis, Bulgur oder Kartoffel-Gurkensalat

### **Original Wiener Schnitzel**

46

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

### **Sedartis Burger**

33

Schweizer Rindfleisch, Ofentomaten, Rucola, Gruyère Käse,

Speck, Gurken-Relish, serviert mit Pommes Frites

Saucen: BBQ Sauce oder Cocktailsauce

mit Brioche

## Aus dem Wasser

---

### Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet

39



serviert auf lauwarmen Gemüsesalat,  
sautierte Kräuterseitlinge und Kresseschaum

### „Felchenknusperli“

28

38



aus Schweizer Gewässern auf Spinatbeet,  
serviert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

## Natur Pur

---

### Gemüse-Bowl

19

27



Buntes Sommergemüse in Pilzsud gegart  
serviert mit Kräutersalat und Bulgur

### Veganer Burger Sedartis Style

29



Vollkornbrot mit Avocado, Zwiebelsprossen, Dinkel Burger und  
Rucola dazu Tomatenfondata  
mit Süsskartoffel Frites

### Vegane Pasta «Bolognese»

19

27



aus Sonnenblumenhack  
bunter Mangold und Cherrytomaten

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% 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
Poulet	Schweiz
Saibling	Schweiz, Bremgarten
Felchen	Schweiz
Thunfisch, Crevetten	Vietnamesische Küste
Soft Shell Crab	Vietnamesische Küste

## Symbole

---



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.