

VORSPEISEN STARTER

Frühlingshafter Blattsalat

15

23 

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Radiesli,
Stangensellerie, geröstete Mandeln und Chips

Mixed leaf salad with pickled radishes, celery, roasted almonds and chips

Unsere Salatsaucen

Ingwer-Limetten-Vinaigrette, Himbeer Vinaigrette,
Französisch oder Italienisch

Our salad dressings: ginger-lime-vinaigrette, raspberry-vinaigrette,
french or italian

Caesar Salat

18

26

Knackiger Lattich Salat mit gebratenen Speckstreifen,
Croûtons und Parmesanspäne mit Caesar Dressing

Caesar salad with crunchy lettuce, fried bacon strips, croutons
and parmesan chips with Caesar dressing

mit gebratenen Pouletbruststreifen

+6

with fried chicken breast strips

Rucola Salat

16

24 

mit saisonalen Aromen, gerösteten Pinienkerne,
serviert mit italienischer Salatsauce

Rocket salad, with seasonal flavors, roasted pine nuts,
served with Italian dressing

SUPPEN SOUPS

Crèmesuppe vom Fenchel

14 

mit Agrumenöl und Fenchelstreifen

Fennel cream soup with agrume oil and fennel juliennes

Frühlings-Minestrone

15 

mit Frühlingsgemüse, Fregola Sarda und Bärlauch Pesto

Minestrone soup made with spring vegetables, small pasta and wild garlic pesto

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.

TATAR KREATIONEN TATAR CREATIONS

	120 g	180 g
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind	26	36
serviert mit Brioche Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat Auf Wunsch mild, medium oder scharf gewürzt		
House-made Swiss beef tartare served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad Optionally seasoned to your liking: mild, medium or spicy		

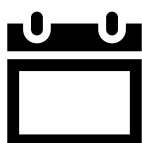
Tatar vom Schweizer Lachs aus Lostallo	27	37
mit Olivenöl und Kapern mariniert, serviert mit Brioche Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat		
Swiss salmon tartare from Lostallo, marinated in olive oil and capers, served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad		

Tatar von Aubergine und Dörrtomate	19	29	
serviert mit Brioche Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat			
Eggplant and tomato tartare served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad			

mit Café de Paris	+ 3
with Café de Paris	

mit einem Gläschen Cognac	+ 6
with a glass of cognac	

mit einer Portion Pommes Frites	+ 7
with a portion of french fries	



Freitag ist Tatar-Tag!

Geniessen Sie unsere vielfältigen Tatar-Variationen – frisch, kreativ und mit besten Zutaten zubereitet. Jeden Freitag für echte Feinschmecker!

Enjoy our diverse tartare variations – fresh, creative, and prepared with the finest ingredients.
Every Friday for true gourmets!

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

	180 g	250 g
Rinds Entrecôte Café de Paris	49	57 
mit Café de Paris Butter und Frühlingsgemüse		

Beef entrecôte with Café de Paris butter and spring vegetables

eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Bergspitzen-Pasta

a side dish of your choice:

French fries, fried potatoes, Pasta

Passende Weinbegleitung Suitable wine pairing	10cl	75cl
--	------	------

3055 Jean Leon, 2020

Jean Leon, Penedes, Spanien

Traubensorten: Merlot, Petit Verdot

Aromatisch | Frisch | Elegant

8.5	58
------------	-----------

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

43 

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit sautierten Champignons

und Rahmsauce serviert mit hausgemachter Butterrösti

Tender veal strips Zürich style with sautéed mushrooms and cream sauce,
served with homemade potato rösti

Kalbsleber

42 

Zarte, gebratene Kalbsleberstreifen mit Rotwein Schalotten

und Kräutern, serviert mit goldgelber, hausgemachter Butterrösti

Tender pan-seared veal liver strips with red wine shallots and herbs,
served with homemade rösti

mit hausgemachter Jus

+ 5

with homemade jus

Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein

32

dazu Frühlingsgemüse und Zitrone

Breaded pork schnitzel from Swiss apple-fed pig,
spring vegetables and lemon.

mit einer Portion Pommes Frites

+ 7

with french fries

Medaillon vom Schweizer Lachs

44

mit Frühlingskräuter Vinaigrette, Dinkelrisotto und Kohlrabi

Swiss salmon medallion served with spring herb vinaigrette, spelt risotto, and kohlrabi

Pochierte Hechtklösschen

38 

mit Dill Rahmsauce, Trockenreis,

Frühlingslauch und gedünsteten Erbsen

Poached pike dumplings with dill cream sauce, rice, spring onions and green peas

Zander Knusperli im Bierteig

150g

200g

26

32

mit Sauerampfer Mayonnaise und Zitrone

Crispy zander bites in a beer batter with sorrel mayonnaise and lemon

mit einer Portion Pommes Frites

+ 7

with a portion of french fries

mit Frühlingsgemüse

+ 7

with spring vegetables

Passende Weinbegleitung Suitable wine pairing

10cl

75cl

Meilener Sauvignon Blanc, 2023

9.5

64

Schwarzenbach, Zürich, Schweiz

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Erfrischend | Fruchtig | Sommerlich

BURGER BURGER

Sedartis Burger

33

Schweizer Rindfleisch im Brioche-Bun, feiner Lattichsalat,

Gruyère-Käse, Tomaten und Röstzwiebeln, serviert mit Pommes Frites

Swiss beef in a brioche bun, with lettuce salad, Gruyère cheese,
tomatoes and fried onions, served with French fries

Unsere Burgersaucen:

Hausgemachte Burgersauce, BBQ-Sauce, Cocktailsauce

Burger sauces: BBQ-sauce or cocktail sauce

mit knusprigem Speck

+ 2

with crispy bacon

mit hausgemachten Zwiebelringen

+ 2

with homemade onion rings

Grüner Burger Sedartis Style

29 

mit knusprigen Austernseitlingen aus Horgen im Vollkornbrot-Bun

mit Gurkensalat und Kräuter Dip, serviert mit Süsskartoffel Frites

Green Burger Sedartis Style with crispy oyster mushrooms in a whole-grain bun,
accompanied by cucumber salad and herb dip, served with sweet potato fries

NATUR PUR PURE NATURE

Bergspitzen-Pasta von der Thalwiler Pastahexe

28 

mit Bärlauch Pesto, Frühlingsgemüse

Brunnenkresse und Pfefferkäse aus Bern

Pasta with wild garlic pesto, spring vegetables, watercress and pepper cheese from Bern

Geräucherter Engel-Tofu

28 

mit Zwiebelringen, Gemüse Jus,

sautierter Polenta und Frühlingsrübli

Smoked angel tofu with onion rings, vegetable jus, sautéed polenta and spring carrots.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG & ALLERGIEN

ORIGIN AND ALLERGIES

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

About ingredients in our dishes, in cause of allergies or intolerances, we inform you on request.

Fleisch- und Fischherkunft

Origins of meat and fish

Rind / Kalb	Schweiz
Beef / Veal	Switzerland
Poulet	Schweiz
Chicken	Switzerland
Schwein	Schweiz
Pork	Switzerland
Zander	Schweiz
Perch	Switzerland
Lachs	Schweiz
Salmon	Switzerland
Hecht	Schweiz
Pike	Switzerland

Brotdeklaration

bread declaration

Brioche-Buttertoast	Schweiz
brioche toast	Switzerland
Glutenfreie Brötchen	Schweiz
Glutenfree bread rolls	Switzerland
Brioche Bun	Schweiz
Brioche Bun	Switzerland
Burger Bun Mehrkorn	Deutschland
Whole grain Burger Bun	Germany
Steinofen-Zwirbelbrot	Schweiz
Twisted stoneoven bread	Switzerland

SYMBOLE SYMBOLS



Gluten free



Laktosefrei

lactose free



Vegetarisch

Vegetarian



VEGAN Vegan

vegan

Auf Wunsch können wir einige Gerichte leicht abändern und Vegan/Vegetarisch oder angepasst auf Unverträglichkeiten zubereiten. Kleinere Portionen machen wir gerne auf Anfrage.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

On request, we can slightly modify some dishes to be vegan/vegetarian or adapt them to food intolerances. We are also happy to offer smaller portions upon request.

Feel free to ask our staff.



Das wertvollste Geschenk? Gemeinsame Erlebnisse. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein vom Restaurant Sedartis für besondere Genussmomente.

The most valuable gift? Shared experiences. Surprise your loved ones with a voucher from Restaurant Sedartis for special moments of indulgence.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.